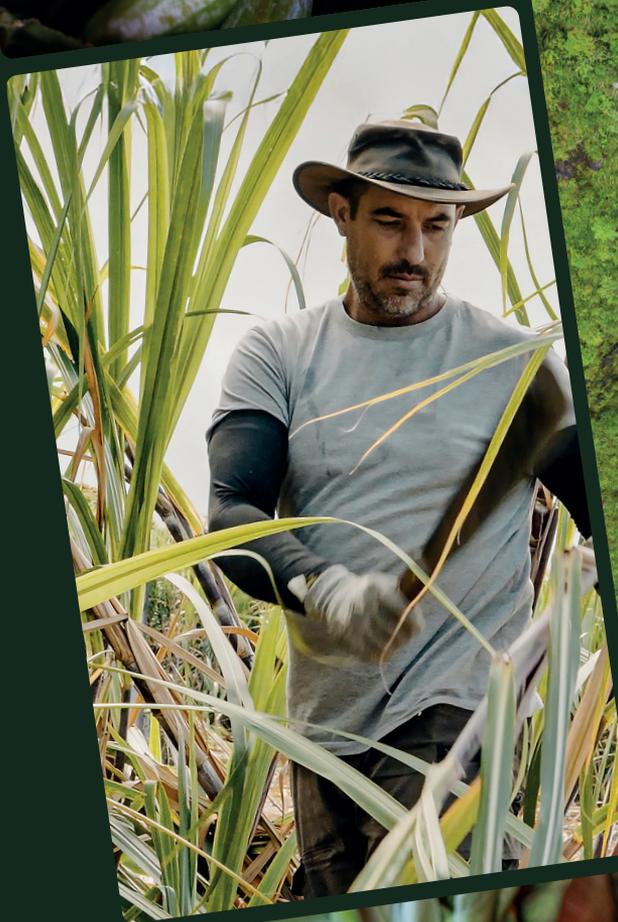


SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE

22 Fév. > 02 Mars 2025

LODER NOWT PSEI



Découvrez
le catalogue
en ligne



La Réunion





ÉDITO

Région Réunion



La Réunion est une terre de volcans et de montagnes où des femmes et des hommes courageux cultivent avec passion l'art de faire fleurir la terre et de nourrir l'humanité. De génération en génération, ils ont acquis un savoir-faire qui mélange de façon subtile tradition et innovation. C'est le secret de la recette réunionnaise ! Vanille, fruits exotiques, curcuma, café, confitures, rhums, produits issus de l'élevage et de la pêche... Nos produits d'exception ont un goût et une saveur unique.

Le Salon International de l'Agriculture est une vitrine formidable et une occasion unique pour nos acteurs agricoles, d'exposer ce que notre terre de La Réunion a de meilleur à offrir au monde. La présence de la Région à leurs côtés, et cela dans toutes les étapes de leur participation au Salon, est donc naturelle et évidente. Elle s'inscrit en toute cohérence avec notre ambition et nos efforts pour le développement d'une agriculture réunionnaise locale forte et durable qui joue pleinement son rôle de pilier fondamental de notre économie. Il est évident que sans le travail de nos 7 000 exploitations agricoles et de leurs 15 000 emplois, notre modèle de développement ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. L'objectif qui nous mobilise, c'est de renforcer les filières actuelles afin de satisfaire la demande locale, tout en explorant de nouveaux secteurs prometteurs pour l'exportation et en soutenant une industrie agroalimentaire d'excellence orientée vers des marchés de niche à l'international.

L'agriculture, c'est l'héritage du passé, la richesse du présent et l'espoir de l'avenir. Je crois en notre intelligence collective et en notre aptitude à unir nos efforts et je tiens à souligner l'esprit de coopération qui anime l'ensemble des acteurs agricoles réunionnais pour faire de cet événement un succès. Je formule le vœu que ce Salon International de l'Agriculture 2025 mette en lumière, une fois de plus, l'excellence de nos agriculteurs et de nos producteurs.

Huguette BELLO
Présidente de la Région Réunion



La 61^{ème} édition du Salon international de l'agriculture de Paris a pour thématique « la fierté française au cœur de l'agriculture », l'occasion de célébrer les territoires, qui œuvrent chacun à leur manière à faire rayonner l'agriculture de notre pays.

Force est de reconnaître que dans ce domaine, la France possède en effet un terroir extrêmement riche et diversifié, que ce soit sur son territoire continental ou grâce à l'apport des territoires ultramarins qui, chacun à leur manière, contribuent à cette grande fierté française.

Comme chaque année, La Réunion participe à ce Salon international de l'agriculture afin de faire valoir une certaine idée du terroir français, un terroir créole issu d'une agriculture tropicale sur une terre volcanique.

Ce rendez-vous est ainsi l'occasion de valoriser notre identité, notre singularité, et l'excellence de nos produits, que ce soit nos fruits, nos produits transformés, notre artisanat, sans oublier notre gastronomie dont certains plats contribuent à notre fierté d'appartenir à cette grande et belle nation française, terre de gastronomie et du bien manger.

Une fois de plus, le Département a mis les petits plats dans les grands pour cet événement international, accompagnant une délégation composée de 37 acteurs du monde agricole, ainsi que nos partenaires institutionnels qui participent à nos côtés à illuminer le « Village Réunion » au cœur du pavillon des Outre-mer.

Alors que l'agriculture française, et en particulier celle des Outre-mer, traverse une période d'incertitude et de grande difficulté, le SIA est l'occasion de rappeler que des femmes et des hommes vivent de cette activité, souvent exigeante. Cela n'entame en rien leur détermination à produire, à transformer, à innover, à tout simplement nous faire rêver et voyager à travers des odeurs et des saveurs venues de toute la France, et notamment des terres de l'océan Indien.

Durant ces 10 jours, l'excellence réunionnais se retrouve à Paris, pour offrir aux visiteurs un instant d'évasion à la découverte de nos produits, de nos producteurs, d'un territoire qui porte en étendard la fierté française, celle d'une île qui, à 10 000km de Paris, fait rayonner la gastronomie française dans toute sa richesse et sa plus grande diversité.

Cyril Melchior,
Président du Département de La Réunion



La Réunion, terre d'intensité et de diversité

La Réunion, l'île intense, est un véritable joyau de l'océan Indien. Sur notre terre volcanique et fertile, une mosaïque de cultures venues des quatre coins du monde s'épanouit en harmonie, façonnant un patrimoine vivant et vibrant. Chaque année, nous avons l'immense plaisir de partager cette richesse avec les visiteurs du Salon International de l'Agriculture. Ce rendez-vous incontournable est l'occasion de mettre en lumière nos produits d'exception, notre savoir-faire et nos traditions, mais aussi de montrer comment l'agriculture réunionnais et le tourisme se mêlent au travers de l'agritourisme, une filière clé pour l'avenir de notre territoire.

Classée au Patrimoine mondial par l'UNESCO pour ses Pitons, cirques et remparts, La Réunion poursuit son développement avec des engagements forts en matière d'innovation, de durabilité et d'authenticité.

En 2024, ce sont plus de **556 534 visiteurs** qui ont découvert nos paysages d'exception, notre cuisine métissée et l'hospitalité incomparable des Réunionnais.es. Ce chiffre record confirme l'attractivité de l'île et renforce notre volonté de promouvoir un tourisme durable, respectueux de notre environnement et de nos traditions, un tourisme également façonné par et pour les Réunionnais.es.

Au cœur du Village Réunion, vous découvrirez les multiples facettes de notre territoire : des saveurs uniques à déguster, des savoir-faire à admirer et des expériences à vivre. Plus qu'un voyage, La Réunion est une rencontre, une invitation à l'évasion et au partage.

Bienvenue à La Réunion, l'île intense.

Patrick Lebreton,
Président de l'Île de la Réunion Tourisme



Mot de la Chambre d'Agriculture de La Réunion

Chaque année depuis le début des années 90, la Chambre d'agriculture valorise le savoir-faire réunionnais dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Un savoir-faire détenu par nos productrices et producteurs qui ont l'opportunité de promouvoir les goûts exceptionnels des produits de notre île mais aussi la richesse de nos nombreux terroirs.

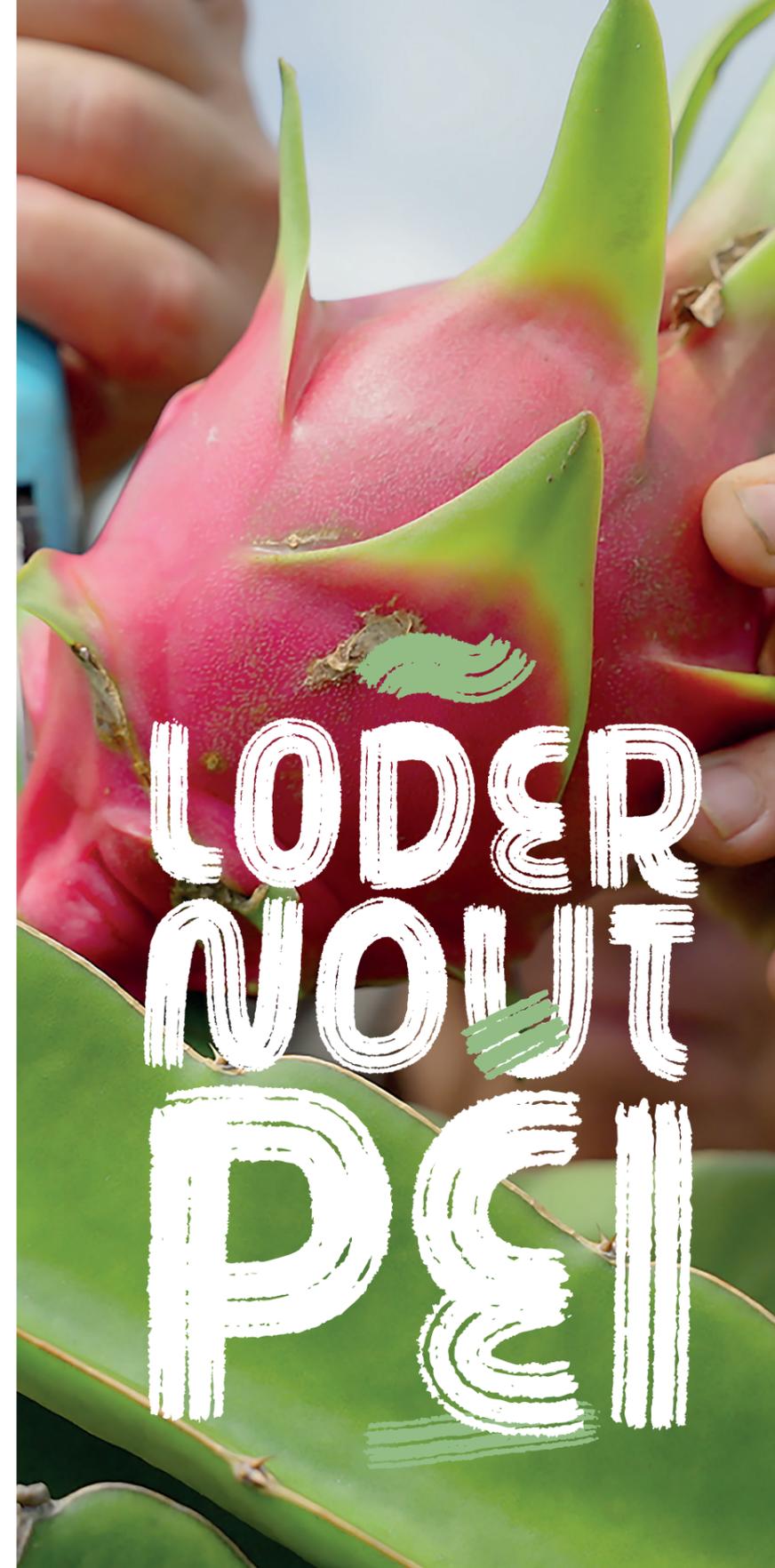
Aujourd'hui, avec près de 6200 exploitations qui permettent de valoriser 38.000 hectares, notre agriculture se démarque par la diversité de ses productions, toutes façonnées par les reliefs et les micro climats d'un territoire unique et exceptionnel. Cette île, La Réunion, c'est avant tout une mosaïque de productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour de la filière canne, véritable pivot de l'agriculture locale. Notre modèle agricole, qui a su démontrer sa forte capacité de résilience, s'inscrit depuis des décennies entre traditions et innovations dans un environnement hautement concurrentiel.

Axée cette année sur « l'Agriculture, cette fierté française », la 61^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture permettra une nouvelle fois de valoriser ces femmes et hommes qui maintiennent au quotidien notre agriculture à un haut niveau d'excellence.

C'est cet esprit que la Chambre d'agriculture, à l'origine du village Réunion il y a trois décennies, cultive à travers un accompagnement et un encadrement quotidien qui permettent à notre île de présenter une des meilleures diversifications végétales à l'échelle nationale.

Avec une pluie de médailles d'or récoltées lors des précédentes éditions du Concours Général Agricole que nous pilotons, notre agriculture présente un fort potentiel matérialisé cette année par la présence de plus d'une trentaine d'exposants qui ont été sélectionnés pour faire rayonner nos meilleures productions agricoles permettant ainsi de perpétuer une aventure collective engagée par la Chambre depuis plus de 30 ans. Une aventure et une volonté partagées par des partenaires forts tels que le Département, la Région ou encore la Maison de l'Export et l'Île de La Réunion Tourisme.

A l'occasion de cette grande fête, nous serons au plus près de vos attentes sur un village pensé et configuré pour la découverte d'une île qui vous permettra, le temps d'une escale agricole, un beau voyage au cœur de nos exploitations gourmandes et métissées.



CARTE D'IDENTITÉ

NOM

Ile de La Réunion

CHEF-LIEU

Saint-Denis

SITUATION

Archipel des Mascareignes,
Sud-ouest de l'océan Indien

DISTANCES REPÈRES

Maurice 200 km, Madagascar 800km,
Afrique 2000km, Paris 9360km

SUPERFICIE

2512km²

CLIMAT

Tropical tempéré

POPULATION

885 700 (au 01/01/2023)

LANGUE

Française / Créole réunionnais

MONNAIE

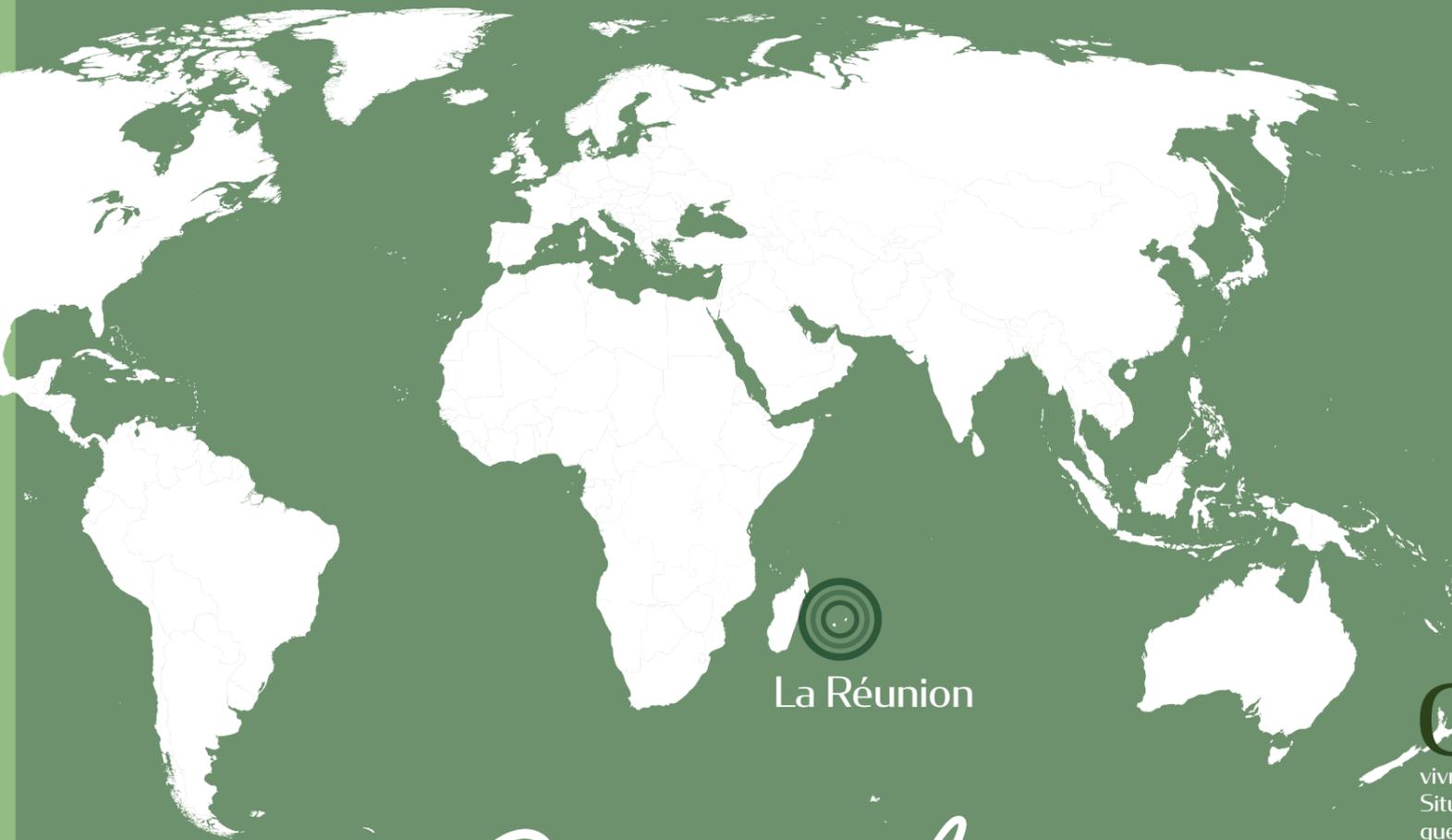
Euro

STATUT

Départements et Régions d'Outre-Mer
(DROM) et Régions Ultrapériphériques
de l'Union Européenne (RUP)

PIB

23,2 milliards d'euros
26 300€ par habitant en 2023
(Augmentation de 5,6%
par rapport au PIB par habitant 2022)



La Réunion

Pépîte
FRANÇAISE
& **EURO-
PÉENNE**

LA RÉUNION, UNE RÉGION D'EXCELLENCE AU CARREFOUR DES OPPORTUNITÉS MONDIALES

C'est une pépète française et européenne au cœur de l'océan Indien. Une île où le dynamisme économique se conjugue à l'art de vivre.

Située dans l'Archipel des Mascareignes, à quelques encablures de l'île Maurice et de Madagascar, l'île de La Réunion est bien davantage que le trésor naturel et patrimonial qui séduit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes internationaux, heureux de découvrir ce petit paradis en toute sécurité.

Organisée sur le modèle politique, administratif et juridique français, La Réunion est une région Ultrapériphérique de l'Union Européenne, qui en fixe le cadre monétaire (zone Euro) et normatif (notamment en matière sanitaire).

La Réunion offre ainsi toutes les garanties possibles aux investisseurs : stabilité monétaire, politique et sociale, transparence législative, qualité et éthique de la production, traçabilité des produits...

Au quotidien, les Réunionnais et les entreprises locales s'appuient sur des infrastructures de haut niveau (réseau routier, transports, ports, logements, hôtellerie, établissements de santé, uni-

versité, services...), pour ainsi dire uniques dans la zone, et n'ayant rien à envier à leurs cousines de France hexagonale.

Sa situation insulaire et tropicale l'a même conduite à prendre des mesures spécifiques. Au point de parfois dépasser les standards des régions européennes continentales et d'en faire une véritable région d'excellence !

UNE POSITION STRATÉGIQUE AU CARREFOUR DU MONDE

La Réunion bénéficie en effet d'une situation géographique et administrative susceptible d'en faire une tête de pont idéale pour qui souhaite développer sans crainte son activité, non seulement sur place, mais également vers l'Asie, l'Afrique et le Moyen-Orient.

Cette proximité avec plusieurs zones économiques importantes offre à La Réunion un potentiel de développement de ses échanges commerciaux et de ses exportations. En outre, l'île est parfaitement reliée à l'ensemble du territoire français grâce à ses liaisons aériennes et maritimes, qui facilitent l'exportation de ses produits vers la France et l'Union Européenne.



DU CHAMP À L'ASSIETTE

LES PRODUITS RÉUNIONNAIS : DES SAVEURS AUTHENTIQUES À FAIRE RAYONNER DANS LE MONDE

Sous l'impulsion du Conseil régional de La Réunion, le secteur agroalimentaire figure parmi les priorités stratégiques de développement. Grâce à des soutiens financiers ciblés en matière d'investissement, ce secteur a su évoluer et renforcer son rôle de leader dans l'industrie locale.

En constante expansion, avec un chiffre d'affaires annuel dépassant les 500 millions d'euros, la filière agroalimentaire repose sur une production agricole diversifiée et un outil industriel et commercial performant. Elle se distingue par l'excellence, la diversité et la qualité de ses productions, qui en font un pilier majeur de l'économie locale.

L'agriculture réunionnaise se caractérise par des pratiques respectueuses de l'environnement et un recours accru à des techniques durables, intégrant une forte culture de l'innovation pour répondre aux défis climatiques et aux exigences croissantes en matière de qualité des produits.

La production de canne à sucre, principale culture de l'île, est particulièrement reconnue pour sa qualité exceptionnelle. Elle joue un rôle essentiel dans plusieurs secteurs, notamment l'alimentation, la production d'éthanol et la génération d'électricité, contribuant ainsi à la diversification des usages et au développement durable de l'économie régionale.

LA RÉUNION, L'EXCELLENCE AGROALIMENTAIRE : DU SUCRE AUX TRÉSORS CULINAIRES

La Réunion occupe une place de leader mondial dans la production de sucres spéciaux, un secteur qu'elle a contribué à développer dès ses débuts. Aujourd'hui, plus de 40 % de la production de l'île est consacrée à ces sucres, un record mondial. La canne à sucre, qui constitue un pilier historique de l'agriculture réunionnaise, joue un rôle clé dans cette performance, avec une production annuelle moyenne de 1,6 million de tonnes sur les dix dernières années, dont 1 436 226 tonnes en 2023. Cette réussite repose sur un savoir-faire local solide, alliant méthodes agricoles traditionnelles et innovations modernes.

En parallèle, de nombreux agriculteurs réunionnais cultivent une large gamme de produits, allant des fruits et légumes aux herbes aromatiques, épices et fleurs, destinés tant à la consommation locale qu'à l'exportation. Soucieux de répondre aux plus hautes exigences sanitaires, ils garantissent la sécurité alimentaire ainsi qu'une traçabilité exemplaire de leurs produits. Des produits emblématiques comme l'ananas Victoria, la vanille de La Réunion, reconnue par son label «Indication Géographique Protégée», le café Bourbon Pointu, le letchi label rouge, ou encore les rhums et alcools locaux, bénéficient d'une reconnaissance internationale. Ces produits de niche, avec leur valeur ajoutée élevée et leur qualité premium, sont des atouts majeurs pour l'île. L'industrie agroalimentaire réunionnaise a progressivement diversifié ses activités, s'efforçant de structurer ses filières pour répondre aux be-

soins locaux et internationaux. Aujourd'hui, l'agriculture réunionnaise couvre près de 80 % des besoins locaux en produits frais, avec des initiatives croissantes en matière de transformation, de commercialisation et d'agriculture biologique. L'économie bleue, représentée par les produits de la mer, pêche et aquaculture, montre un fort potentiel de développement, contribuant notamment à la deuxième source de revenus à l'exportation (123 millions d'euros en 2023*). La filière pêche locale, désormais structurée, propose une large variété de poissons et de crustacés frais, valorisant ainsi la richesse marine de l'île.

La Réunion, ancrée dans ses racines culturelles, poursuit avec détermination sa quête d'excellence, tout en préservant les pratiques agricoles traditionnelles transmises au fil des générations. En parallèle, le secteur touristique soutient cette dynamique en faisant découvrir aux visiteurs les trésors culinaires de l'île. La gastronomie réunionnaise, fruit d'un mélange harmonieux de traditions indiennes, chinoises, africaines et européennes, est un véritable voyage de saveurs. Ses produits frais, authentiques et sains font désormais partie des cartes de nombreux restaurants étoilés, contribuant à l'essor de la renommée culinaire de La Réunion.

*Source : Insee - Bilan économique 2023 - La Réunion



Chaque année depuis le début de notre participation au début des années 2000, nos producteurs réunionnais ont l'opportunité de promouvoir les goûts exceptionnels des produits de nos terroirs à travers le Concours Général Agricole.

Un moment majeur qui vise à encourager les producteurs et transformateurs impliqués dans l'excellence et les savoir-faire et, plus généralement, à promouvoir auprès des consommateurs, une alimentation de qualité issue de l'agriculture française et ultra-marine entre traditions et innovations, respect et authenticité.

Pour la Chambre d'Agriculture, pilote du Concours à La Réunion, il est le gardien de notre attachement à nos racines, à notre territoire et à son identité. Un territoire qui montre d'année en année sa créativité et des savoir-faire désormais reconnus chaque année dans différentes catégories. Soumis à un règlement approuvé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce concours mène les Chambres d'Agriculture à garantir le rôle de relais entre l'organisation générale et les producteurs dans le respect des règles imposées. De nombreux producteurs peuvent ainsi présenter leurs produits et s'inscrire dans la catégorie qui leur correspond avant l'organisation des finales au Salon International de l'Agriculture.

A La Réunion nous sommes fiers de compter chaque année de plus en plus de participants et de plus en plus de médaillé(e)s. Nos producteurs réunionnais s'inscrivent chaque année dans le

concours réservé aux produits avec pas moins de 19 catégories parmi lesquelles les rhums, les confitures, les épices et les miels. Véritable atout commercial, l'obtention d'une médaille au CGA valorise la qualité de nos produits réunionnais, le savoir faire de nos producteurs. Il permet ainsi de valoriser la richesse de notre île et de voyager au cœur de nos exploitations.



palmarès

2024/ 32 MÉDAILLES DONT 15 EN OR, 6 EN ARGENT ET 6 DE BRONZE

Catégories : rhums, bières, miels, confitures

2023/ 26 MEDAILLES DONT 8 EN OR, 10 EN ARGENT ET 8 DE BRONZE

Catégories : miels, confitures, vanille, rhums

2022/ 8 MEDAILLES DONT 5 EN OR ET 3 DE BRONZE

Catégories : confitures, rhums et miels

2019/ 7 MEDAILLES DONT 4 EN OR, 2 EN ARGENT ET 1 DE BRONZE

Catégories : confitures, vanille, rhums, punches





*Voyage
de saveurs*

« NOS EXPO- SANTS »

Un terroir à partager,
Un voyage de saveurs
à découvrir

ARIFEL

CONTACT ARIFEL

RESPONSABLE
Yannick Soupapoulle

RAISON SOCIALE
Arifel

ADRESSE
1, Ter chemin de l'Irfa
97410 Saint-Pierre

MAIL
yannick.soupapoulle@arifel.com

0692 02 93 70

SITE
fruitsdelareunion.re



QUI SOMMES-NOUS ?

L'ARIFEL (Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits et Légumes) rassemble l'ensemble des acteurs de la filière : producteurs, transformateurs, importateurs, grossistes et distributeurs.

Notre mission est de relever les défis de la filière en agissant collectivement pour :

- Développer, améliorer et sécuriser une offre de produits agricoles et agroalimentaires.
- Garantir des produits sains, de qualité, répondant aux besoins des marchés locaux, nationaux et internationaux.

À ce jour, l'ARIFEL regroupe plus 800 agriculteurs organisés au sein de 9 organisations de producteurs (OP), représentant un volume de 30 000 tonnes de fruits et légumes produits chaque année.

Grâce à une stratégie ciblée, nous mettons en avant la richesse et l'excellence de nos productions sur les marchés extérieurs, contribuant ainsi à la reconnaissance de l'île comme un terroir agricole de qualité.

D'ici 2025, l'ARIFEL ambitionne d'exporter 8 000 tonnes de fruits frais et transformés. Cet objectif repose sur :

• Une offre diversifiée : Nos produits phares comme l'ananas Victoria, les letchis, les fruits de la passion sont particulièrement prisés pour leur saveur unique.

• Un engagement qualité : Plus de 60 % de nos productions sont certifiées AB (Agriculture Biologique), HVE (Haute Valeur Environnementale) ou Global GAP, garantissant des produits respectueux de l'environnement et des standards internationaux.

NOS PRODUITS

L'ARIFEL valorise une large gamme de fruits frais et transformés, dont :

- Ananas Victoria
- Letchis
- Fruits de la passion
- Mangues, en particulier la José

« BON À SAVOIR »

« Pour vérifier la maturité d'un ananas Victoria, sentez sa base : un parfum sucré et fruité indique qu'il est prêt à être dégusté. »



« Arifel, ensemble au service du développement de la filière fruits et légumes à La Réunion »

AUDACES

CONTACT AUDACES

RESPONSABLE
François-Xavier Caussade

RAISON SOCIALE
Audaces

ADRESSE
16, Chemin du poisson Volan
97419 La Possession

MAIL
fxcaussade@audaces.re

0692 02 93 70

SITE
www.audaces.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Chez Audaces nous voulons retrouver cette part de naturel sauvage dans le chocolat, qui respecte l'environnement, notre santé et qui nous fait retrouver le vrai goût du chocolat.

Notre croyance est d'aller dans ce sens pour vous donner un produit authentique, dans lequel vous pouvez croquer les yeux fermés et découvrir de nouveaux arômes perdus au cœur de la fève. Nous travaillons ainsi à :

- > Transformer de façon artisanale les fèves de cacao en chocolat.
- > Travailler avec des produits exclusivement océan Indien
- > Avoir une démarche respectueuse pour l'environnement (emballages compostables ou recyclables).

NOS PRODUITS

Des produits de La Réunion avant tout :
Du chocolat 70 % noir cacao de La Réunion
Du chocolat au lait 42 % cacao de La Réunion « criollait »
Du criollait cacahuètes
Du chocolat blanc au Faham
Du chocolat blanc au sucre roux de La Réunion caramélisé
Du chocolat noir 70% cacao Madagascar avec des inclusions de Bourbon Pointu
Des assortiments (noir/ criollait / roux et blanc à la vanille bleue)

« BON À SAVOIR »

Ce sont des chocolats de dégustation. À chaque moment de la journée, un chocolat peut correspondre : les blancs et lait pour les instants gourmands et les noirs pour les instants profonds. Le chocolat noir Réunion par sa typicité par exemple, se marie très bien avec des alcools forts, rhums de préférence.

LAURÉATS

**International
Chocolate Awards 1/7/2022 :**
médaillé d'argent pour le chocolat blanc au Faham



« Donner du sens et du goût à tous les chocolats artisanaux produits »

BIENVENUE À LA FERME

CONTACT BIENVENUE À LA FERME ÎLE DE LA RÉUNION

RESPONSABLE
Claude Payet

RAISON SOCIALE
Association

ADRESSE
1Bis ruelle des Canas
97425 Les Avoirs

MAIL
laurent.grondin@reunion.chambagri.fr

0692 704842

SITE
www.bienvenue-a-la-ferme.com/reunion

 Bienvenue à la ferme
Île de la Réunion



QUI SOMMES-NOUS ?

Créé en 1988 par la Chambre d'agriculture France, le réseau Bienvenue à la ferme France compte aujourd'hui environ 8 000 agriculteurs. Créé en 1993 à La Réunion et porté par la Chambre d'Agriculture de La Réunion le réseau local compte aujourd'hui 21 adhérents aux quatre coins de l'île. Le label s'articule aujourd'hui sur deux grandes thématiques :

- Mangez fermier : avec les produits de nos adhérents en vente directe.
- Vivez fermier : visites à la ferme, fermes équestre, salle d'accueil, table d'hôte, fermes auberges et gîtes.

Fiers de nos métiers et de nos produits élaborés avec le plus grand soin, nous avons à cœur de

transmettre notre passion, notre métier et nos valeurs au travers de l'accueil que nous mettons en place dans nos fermes en toute transparence sur nos pratiques agricoles. Bienvenue à la ferme Réunion, c'est un gage de qualité, de bons produits fermiers, un accueil chaleureux dans un cadre soigné, un service professionnel, garantissant le bien-être des visiteurs. Défenseurs d'une agriculture durable, responsable et respectueuse de l'environnement enracinée dans le terroir vous promettant une immersion à la découverte du patrimoine agricole et culinaire Réunionnais.

NOS PRODUITS

Le Labyrinthe en champ thé : Thés, hydrolat de géranium, huiles essentielles (géranium, acacia...), sablé.

La Bananeraie de Bourbon : confitures, farine de banane, piments.

Les délices de Catoune : confitures, sirop, achard

« BON À SAVOIR »

Thés à boire chaud ou froid accompagnés d'un sablé au thé et au géranium, hydrolat de géranium apaise les peaux sensibles, huiles essentielles bain aromatique, dans un diffuseur éloigne les insectes (géranium).

La farine de banane bio sans gluten pour de bonnes crêpes sur lesquelles viendront parfaitement se marier la confiture de banane chocolat. Les sirops dans de l'eau ou pour un rhum à l'apéro accompagné d'une tartine de pain avec achards de légumes.



« Mangez, Vivez fermier »

BRASSERIE DALONS

CONTACT DALONS

RESPONSABLE
Hin Tung Jonathan

RAISON SOCIALE
SAS Brasserie Dalons

ADRESSE
8 rue André Lardy
97438 Sainte-Marie

MAIL
g.joris@bieredalons.com

0693 82 64 63

SITE
www.bieredalons.com



Brasserie Dalons



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous proposons de la bière artisanale réunionnaise à Sainte Marie, intégrant notre savoir-faire avec des produits locaux.

NOS PRODUITS

Blonde Fleur Jaune: brassée avec de la levure endémique de la Réunion, cette bière pale ale, reste douce et légèrement fruitée grâce à des houblons soigneusement sélectionnés.

Sour Passion: bière légèrement acidulée dans laquelle nous avons mis de la passion, du citron et du thé matcha de Grand Coude.

Blanche: cette bière légère, saura ravir les amateurs de gingembre, dans laquelle ils pourront en retrouver.

« BON À SAVOIR »

Une aventure de Dalons, des produits sains et de qualité, une faible teneur en sucre, unique grâce aux produits Réunionnais, du goût et de la modération.

CAHEB BIEN ÊTRE VÉGÉTAL

CONTACT CAHEB

RESPONSABLE
Marie Rose Severin

RAISON SOCIALE
CAHEB

ADRESSE
83 rue kerveguen
97430 Le Tampon

MAIL
secretariat.caheb@gmail.com

0262 27 75 28

SITE
www.geranium-bourbon.com



LA CAHEB



QUI SOMMES-NOUS ?

La partie touristique de la CAHEB a pour but principal de promouvoir les huiles essentielles de La Réunion auprès du public réunionnais et des touristes. Le but est également la vente d'huiles essentielles de La Réunion ou d'ailleurs aux visiteurs ainsi que des eaux de parfum, des huiles de massage, des hydrolats et huiles alimentaires et bien d'autres produits valorisant les huiles essentielles locales.

Sur place, au Tampon (Sud de l'île) existe un local proposant, en dehors de la vente d'huiles essentielles, des ateliers de découverte gustative et olfactive. Dans le jardin, on peut découvrir, seul ou accompagné, les différentes plantes à l'origine des huiles essentielles mais également des épices.

NOS PRODUITS

Vente d'huiles essentielles 100 % pures et naturelles locales et d'ailleurs, gamme cosmétique, tisanes, eaux de parfum, composition de parfumante, hydrolats, ...

« BON À SAVOIR »

En diffusion, en massage, contre l'eczéma, anti douleur, anti inflammatoire, expectorant, facilite la circulation pour certaines huiles essentielles. Pour plus d'informations RDV sur notre stand.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« La bière artisanale réunionnaise »

« Contribuez à la sauvegarde du patrimoine réunionnais. »

CANDYLAB

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2025

CONTACT LA CAILLE BLANCHE

RESPONSABLE
VALERIE BAUDARD

RAISON SOCIALE
CANDYLAB

ADRESSE
62, Chemin de ligne
97427 Etang-salé

MAIL
contact@lacailleblanche.com

06 26 36 63 86

SITE
www.lacailleblanche.com

  La Caille Blanche



Retrouvez-moi également
dans mon atelier-comptoir parisien,
au 16 rue André Theuriet, 75015

QUI SOMMES-NOUS ?

La Caille Blanche, artisan confiseur chocolatier. Je crée mes bonbons, mes biscuits et mes chocolats en m'appuyant pour partie sur mes origines insulaires, ce qui me permet de proposer des produits issus de la tradition Réunionnaise (bonbons coco, bonbons la rouroute nature, bonbons la rouroute avec galabé, biscuits 4 épices, gamme de chocolats aux épices de La Réunion...) S'agissant de mes confiseries typiquement Réunionnaises, j'utilise des matières premières produites à La Réunion par mes soins sur le terrain familial du Lambert : poudre d'arrow-root (maranta arundinacea), épices (curcuma, feuille de 4 épices -pimenta dioica-, gingembre-mangue - curcuma amada), et bien sûr, les velours de canne ou le traditionnel galabé (travaillé en processus mono variétal).

NOS PRODUITS

Les produits réunionnais iconiques de La Caille Blanche sont les bonbons la rouroute (version originale ou création au galabé), les chocolats aux épices de mon jardin créole, le galabé et enfin les velours de canne (au gingembre, au curcuma ou à la vanille Bourbon de la Réunion).

« BON À SAVOIR »

Mon astuce velours de canne : En topping sur une viande blanche ou un poisson, en agrément sur un plateau de fromage ou simplement en sirop, vous trouverez celui qui convient le mieux à vos envies de découverte et de voyage.

« La tradition de demain commence avec l'innovation d'aujourd'hui »

COCO PASSION

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2025

CONTACT COCO PASSION

RESPONSABLE
Corinne ROMEDER

RAISON SOCIALE
COCO PASSION

ADRESSE
34 rue des Taille-Vent, Bruniquel
97434 Saint-Gilles-les-bains

MAIL
cocopassion.oi@gmail.com

06 92 67 38 40

SITE
www.cocopassion.fr

 COCO Passion

 @coco_passion_974

 @cocopassion974



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 10 ans, Coco Passion célèbre les saveurs authentiques et raffinées des fruits exotiques. Nos confitures, marmelades, gelées et chutneys, préparés avec passion dans des chaudrons en cuivre, sont une ode à l'artisanat et à la gourmandise. Fondé par Coco et Pascal, Coco Passion allie savoir-faire traditionnel et créativité pour offrir une expérience sensorielle unique. Chaque fruit est choisi avec soin sur les marchés

« Transformer les fruits exotiques de La Réunion en confitures,
c'est capturer l'âme du goût pour enchainer les palais »

locaux, issus de l'agriculture bio ou HVE pour garantir une qualité incomparable. Le fruit de la passion, notre produit emblématique, s'associe à d'autres fruits exotiques pour créer des associations subtiles et surprenantes. Nos créations évoluent au rythme des saisons et mettent en valeur les trésors de l'île de La Réunion et de son terroir unique. Chez Coco Passion, l'écoresponsabilité est une valeur fondamentale. Nous privilégions des pratiques durables, comme le recyclage systématique de nos pots, afin de réduire notre empreinte écologique.

- Un savoir-faire artisanal : chaque recette est soigneusement élaborée pour sublimer les saveurs.
- Une invitation au voyage : des créations qui transportent vos sens vers l'océan Indien.

NOS PRODUITS

Délice de passion
Confitures : Mangue, Mangue passion, Ananas Victoria, Goyavier
Marmelade : Tangor, citron vanille, TOP agrumes de l'île
Crème de Banane patate douce, Banane cacao

« BON À SAVOIR »

Savourez nos confitures sur :

- Des tartines, crêpes ou pancakes.
- Du fromage blanc pour un dessert léger et exotique.
- En cuisine sucrée-salée : idéales pour accompagner des viandes blanches, poissons ou plats végétariens, foie gras et fromages.

LE COMPTOIR DE LA VANILLE

CONTACT LE COMPTOIR DE LA VANILLE

RESPONSABLE
Pierre Saint-Lambert

RAISON SOCIALE
Entreprise Saint Lambert
Le comptoir de la vanille

ADRESSE
168 B Avenue principale
97450 Saint-Louis

MAIL
sl.energie1@gmail.com

0262 59 87 05

SITE
domainebellevue.re



Notre vanille accompagne notre gamme de produits d'épicerie fine issue du savoir faire et de l'artisanat réunionnais, tels que les confitures de fruit parfumées à la vanille.

Vous pourrez aussi y découvrir des Punchs, des Crèmes et des Sirops issus du savoir-faire et de l'artisanat réunionnais.

Nous vous proposons également, des condiments allant des Épices, des Huiles en passant par des Vinaigres parfumés aux fruits issus de l'agriculture de l'île de La Réunion.

NOS PRODUITS

Une large gamme de gousse de vanille bio (gourmet, cristallisée), des dérivés de vanille (Pâte, poudre, extrait), des jus de fruit 100% pur jus (Goyavier, Tangor, Ananas) et des produits d'épicerie fine tels que confitures, crèmes à tartiner, condiments et achards.

« BON À SAVOIR »

La Vanille bio Gourmet est une vanille aux gousses bien charnues et non fendues, accompagnées par un parfum envoûtant aux notes boisées. À utiliser pour les plats nécessitant un long temps de cuisson.

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous avons à cœur de vous proposer des gousses de vanille biologiques, ainsi qu'une large gamme de produits du terroir par le biais de notre boutique Le Comptoir de La Vanille.

C'est une épicerie fine spécialisée dans la Vanille Biologique cultivée au Domaine de Bellevue sous des serres photovoltaïques et en suivant les méthodes de l'agriculture biologique.

Le Comptoir
de La Vanille



« Produit de qualité, une excellence recherchée. »

CONFISERIE HOARAU

CONTACT CONFISERIE HOARAU

RESPONSABLE
Joel Hoarau

RAISON SOCIALE
Confiserie Hoarau

ADRESSE
34, Chemin Guichard
97421 La Rivière Saint-Louis

MAIL
cejoni@wanadoo.fr

0693 82 77 00



QUI SOMMES-NOUS ?

Née en 1997, La Confiserie Hoarau est une confiserie artisanale et familiale située dans le sud de La Réunion. Joel Hoarau, son épouse et ses deux fils y confectionnent des bonbons « lontan » et notamment en bio une gamme typique de douceurs traditionnelles de La Réunion. Ces produits allient qualité, fraîcheur et tradition pour mieux retomber en enfance.

NOS PRODUITS

Bonbon miel, bonbon cravate, pâte créole bonbon la rouroute, napolitain, bonbon gras, bonbon curcuma, chemin de fer, gâteau patate, gâteau tison, gâteau songe

« BON À SAVOIR »

Enveloppez délicatement nos pâtisseries dans du papier aluminium et posez-les au réfrigérateur pour les conserver le plus longtemps possible.



LAURÉATS

Trophée challenge 2023,
CGA 2022

« Si le gout lé bon ben c'est nous »

DOMAINE DE PICASSO

NOUVEAUX EXPOSITANTS
SIA 2025

CONTACT DOMAINE DE PICASSO

RESPONSABLE
Thierry Vitry

RAISON SOCIALE
Thierry Vitry

ADRESSE
64 rue de l'Ilet
Plaine des Grègues - 97480 Saint-Joseph

MAIL
picasso97480@orange.fr

0692 70 21 03

SITE
www.curcuma.re

  Domaine de Picasso



QUI SOMMES-NOUS ?

Une production artisanale sans produits chimiques. Fils d'agriculteur spécialisé dans la polyculture et l'élevage, je me dois de perpétuer la tradition familiale et ces valeurs du terroir. Tout était déjà entre mes mains, il ne restait plus qu'à le mettre en valeur.

Mon exploitation se trouve dans un bourg, aux portes du Parc National de La Réunion. À l'abri des produits chimiques d'autrui, la production du domaine pousse grâce au fumier de mes volailles et à « l'huile de coude ».

Des visites à la ferme sous le label « Bienvenue à la ferme » sont également organisées. Labels : « Esprit Parc »

NOS PRODUITS

Curcuma mère et culinaire, gingembre, gingembre mangue, arrow-root et agrumes en production biologique.

« BON À SAVOIR »

Le curcuma a de nombreuses vertus médicinales.

LES TRÉSORS DE MAMIE CELIANE

CONTACT LES TRESORS DE MAMIE CELIANE

RESPONSABLE
Céliane Virassamy

RAISON SOCIALE
Domaine Virassamy Céliane

ADRESSE
1924 chemin du centre
97440 Saint-André

MAIL
tresorsmamiexceliane@gmail.com

0693 10 89 25

 Lestrésorsdemamie Céliane



Trésors de Mamie Céliane



NOS PRODUITS

J'essaie de préserver des savoirs anciens, comme le Galabé et l'huile de coco. Je me suis formée en Ayurveda et en plantes médicinales en Inde, terre de mes ancêtres.

« BON À SAVOIR »

La transformation alimentaire est une véritable passion et un art de vivre. Je conçois des produits tels que les farines péi sans gluten, les tisanes, le sucre galabé bio, qui remplace le sucre raffiné, meilleur pour la digestion, ainsi que l'huile de coco pour la cuisine et les massages.

LAURÉATS

Concours général Agricole 2022,
2023 / Concours des miels de France
2021, 2022

QUI SOMMES-NOUS ?

Arrière petite fille d'engagés indien je cultive depuis mon enfance une relation profonde avec la terre, une connexion qui s'est transformée en une vocation dédiée à la préservation de la culture agricole BIO mêlant traditions culinaires, engagement écologique et transmission de savoir faire j'ai reçu en 2023 et 2024 Le Trophée femme agricultrice catégorie savoir faire.

« Un Métier, une Passion, un Art. »

« TIPPA TIPPA NA ARRIVE. »

ICI C'EST PÉI

Association producteurs fermiers du grand sud

CONTACT ICI C'EST PEI

RESPONSABLE
Amenie Tailame Danylo

RAISON SOCIALE
APFGS

ADRESSE
42 allée des pos de senteur
97410 Saint-Pierre

MAIL
danylo.tailame@gmail.com

0692 23 84 11

 Association Producteur
Et Fermier Du Grand Sud



QUI SOMMES-NOUS ?

L'Association des Producteurs Fermiers du Grand Sud (APFGS), détentrice de la marque ICI C'EST PEI, mène de nombreuses actions de valorisation des produits de ses adhérents. Elle organise des marchés de producteurs ainsi que des opérations de vente de produits fermiers lors des manifestations culinaires des collectivités locales. L'association permet aux agriculteurs adhérents de constituer une gamme et une régularité qu'ils ne peuvent fournir s'ils étaient seuls. Aujourd'hui, nous avons 30 références de produits fermiers et nous regroupons 12 agriculteurs transformateurs. Nous pouvons garantir un approvisionnement régulier de produits traditionnels de La Réunion, et garantissons une traçabilité jusqu'à la parcelle de production.

NOS PRODUITS

Découvrez ICI C'EST PEI, une alliance passionnée d'agriculteurs Réunionnais engagés, unis par une marque emblématique dédiée à la mise en valeur de leurs compétences exceptionnelles et des trésors de leurs terroirs Réunionnais. Chez ICI C'EST PEI, nous sommes bien plus que des agriculteurs, nous sommes des transformateurs dévoués, travaillant exclusivement avec les récoltes issues de nos exploitations. Notre engagement se reflète dans chaque produit que nous créons, assurant ainsi des créations uniques, élaborées avec des ingrédients naturels provenant directement de nos terres fertiles.

Chez ICI C'EST PEI, nous vous garantissons des produits authentiques, conçus de manière artisanale, mettant en avant le patrimoine culinaire Réunionnais transmis à travers des générations. Explorez l'excellence de nos produits agricoles traditionnels et plongez dans une expérience gastronomique où la qualité, l'authenticité et le savoir-faire ancestral se marient harmonieusement. Bienvenue dans l'univers ICI C'EST PEI, où chaque bouchée raconte l'histoire riche de nos terroirs et célèbre la passion de nos agriculteurs transformateurs.

« BON À SAVOIR »

Les produits ICI C'EST PEI s'adressent avant tout aux passionnés de l'île de La Réunion, séduits par la qualité des produits du terroir, comprenant fruits, légumes et le savoir-faire des traditions multiculturelles qui enrichissent la diversité Réunionnaise. Nos produits sont disponibles sur les marchés de producteurs et dans les salons gastronomiques. Nos produits sont entièrement naturels, composés d'un à deux ingrédients au maximum, sans colorant ni ajout de conservateurs autres que naturels. Elles peuvent entrer dans la réalisation de recettes traditionnelles pour l'élaboration de plats typiques de La Réunion. Elles peuvent aussi apporter de l'exotisme aux recettes traditionnelles françaises (exemple sole meunière au combava, sauce massalé légumes niçoise). Actuellement, nous disposons d'une gamme de 30 références de produits qui partent de la confiture, achards, aux épices et préparations traditionnelles rhums arrangés.



« L'authenticité d'un savoir-faire Péi, ICI C'EST PEI c'est La Réunion à votre table. »



CONTACT LA BCD

RESPONSABLE
Bruno GOSSARD

RAISON SOCIALE
SAS

ADRESSE
31 rue du père Fayet
Bagatelle 97441 sainte Suzanne

MAIL
gossardbruno@gmail.com

06 26 36 63 86

 La BCD

 Bruno Gossard



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BCD SAS



duit emblématique de l'île et de l'océan Indien : le rhum arrangé.

La BCD est une entreprise artisanale spécialisée dans la création de spiritueux, notamment les rhums arrangés, un produit historique profondément ancré dans la culture réunionnaise.

NOS PRODUITS

Nous proposons une vingtaine de rhums différents, chacun se distinguant par son originalité, comme notre rhum à base de plante (tisane) ou encore notre rhum aux piments extrêmes, tels que le Carolina Reaper. Les produits présentés au SIA seront des rhums arrangés de 500/ 250 ou 100 mml

Nous avons également développé une gamme de sirops et de vinaigres aromatisés, ainsi que des dérivés à base de rhum, comme nos gelées de rhum, parfaites pour agrémenter des toasts ou autres mets.

Nos produits sont également reconnus à l'international, ayant remporté de nombreux prix : médailles d'or au Salon International de l'Agriculture (SIA), médailles d'or et titre de meilleur spiritueux français à Lyon en 2022, ainsi que des distinctions en Allemagne lors du Women Trophy.

QUI SOMMES-NOUS ?

Je suis Bruno GOSSARD, Président de la SAS La BCD et créateur de spiritueux, et autodidacte passionné. Ancien accompagnateur en montagne, j'ai toujours nourri une grande affection pour la culture réunionnaise et le savoir-faire local. Cette passion m'a naturellement conduit à créer un pro-

« Rhums d'exception. »

LA RASIN DES ZILES

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2025

CONTACT LA RASIN DES ZILES

RESPONSABLE
Armand Proserpine

RAISON SOCIALE
LA RASIN DES ZILES

ADRESSE
17 Rue de la cité Roland Garros
Moufia

MAIL
proserpinearmand@gmail.com

0693 82 41 57

 PROSERPINE ARMAND

 armand Proserpine



QUI SOMMES-NOUS ?

Plongez dans l'explosion de saveurs authentiques de La Réunion avec les achards exceptionnels de La Rasin des Ziles. Chaque bouchée est une célébration de l'artisanat local, un équilibre parfait entre les épices exotiques et les ingrédients soigneusement sélectionnés de notre île natale. Nos

achards, élaborés avec passion par nos producteurs locaux, révèlent la richesse des terres réunionnaises à travers des combinaisons de goûts uniques. Qu'il s'agisse de l'achard de légumes aux notes croquantes ou de l'achard de poissons aux parfums marins, chaque pot est une invitation à explorer la diversité culinaire de La Réunion. Offrez à vos papilles une aventure gustative inoubliable avec les achards La Rasin des Ziles – une immersion authentique dans les saveurs ensoleillées de notre île paradisiaque.

NOS PRODUITS

Nous proposons une gamme variée de produits artisanaux à base de fruits locaux, tels que les achards massalé de papaye, chouchoux, bilimbi, mangues, citron péi, zévis, ainsi que des combinaisons originales comme le chouchou-papaye, élaborées avec soin pour offrir une explosion de saveurs authentiques et locales.

« BON À SAVOIR »

Mes produits se dégustent idéalement sur des toasts, mais également en accompagnement de plats traditionnels : achard de margose avec rougail morue, achard de ti jacques avec poulet fumé ou boucané selon les préférences religieuses, et achard de chouchou avec rougail morue ou poulet. Ils peuvent également sublimer vos pizzas et samoussas, ajoutant une touche savoureuse à vos repas.

« Goutlontan ! gout tawar ! Ou la tradition devient saveurs... »

LA RÉUNION DES RHUMS

CONTACT LA RÉUNION DES RHUMS

PRÉSIDENT
Alain Chatel

RAISON SOCIALE
LA RÉUNION DES RHUMS

ADRESSE
c/o GIE Rhums Réunion
6 rue Armagnac - 97420 Le Port

MAIL
emilie.marty@sprr.re

0693 90 40 70

SITE
www.lareuniondesrhums.re



QUI SOMMES-NOUS ?

La Réunion des Rhums est un syndicat professionnel qui rassemble les principales distilleries et liquoristeries de l'île. La Réunion des Rhums est née de la volonté des principaux acteurs de la filière rhum de La Réunion de se fédérer autour de valeurs partagées. Leur ambition commune est de porter haut les couleurs du rhum réunionnais sur son territoire et bien au-delà des frontières de l'île.

NOS PRODUITS

Cette année, La Réunion des Rhums réunit sur un stand unique les plus grandes marques de rhums et de spiritueux à base de rhum de l'île: Savanna, Isautier, Rivière du Mât, Chatel, Charrette et Payet & Rivière.

« BON À SAVOIR »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« 1925 - 2025, 100 ans d'histoire. »

ERIC LAVALLE

CONTACT ERIC LAVALLE

RESPONSABLE
Eric Lavalle

RAISON SOCIALE
Lavalle

ADRESSE
121 rue Benjamin Hoareau
97430 Le Tampon

MAIL
ericlavalle3@gmail.com

0692 33 04 45

SITE
www.bottimgourmand.com

 Eric Lavalle



QUI SOMMES-NOUS ?

Spécialisée en produits rares, l'entreprise LAVALLE crée des saveurs telles que le Sirop de Galabé, le crémeux vanille, le confit de patate douce au champagne, la pâte de vanille, le vinaigre à l'ail Noir, l'huile à la vanille...

NOS PRODUITS

Je travaille sur le goût du produit : salé et sucré et la création de saveurs : gomashio au sel de Saint-Leu, vinaigre de galabé, poudre de combava, le massalé, confit ananas au rhum, gelée ail noir...

« BON À SAVOIR »

Pour conserver vos épices, ne les laissez pas dans une source de lumière. Mettez-les dans un placard.

LAURÉAT

Talents gourmands 2021/2022

« Cultivons l'exception. »

LÉ YABAR

CONTACT LÉ YABAR

RESPONSABLE
Julie Patchane Lacane Nativel

RAISON SOCIALE
Lé Yabar

ADRESSE
133 chemin du grand tampon
97430 Le Tampon
La Réunion

MAIL
leyabar.re@gmail.com

0692 41 26 58

 leyabar974



QUI SOMMES-NOUS ?

Lé Yabar est une entreprise agricole familiale, certifiée bio. Notre marque de fabrique ? Le faire ensemble et le faire maison. Nous travaillons à

partir de nos récoltes et cultures, qui sont diversifiées (fruits, aromates, cannes, maraîchage...). Nous les sublignons en produits d'exception avec passion, de la racine à la peau. Une passion que nous partageons avec nos invités, lors de journées d'agritourisme organisées sur l'exploitation, qui sont une immersion dans notre quotidien. Lé Yabar s'occupe de la plantation, de la transformation, de l'étiquetage et de la vente.

NOS PRODUITS

En plus de nos fruits et légumes en vente-directe sur les marchés, nous proposons une gamme de produits transformés. Nous en comptons plus d'une vingtaine, en édition limitée dans le respect de la saisonnalité. Parmi nos produits phares : le Galabé, un caramel à base de jus de canne, le Galacuite, qui en est le sirop, l'ail noir péi ou la confiture de bissap. Sirops, farines rares, fruits séchés, confits et crémeux complètent le tout.

« BON À SAVOIR »

Tous nos produits se marient aussi bien sur un toast, en apéritif ou au petit-déjeuner, nos confitures et crémeux accompagnent de nombreux plats. Le confit d'amour en cage est un excellent substitut à la confiture de figues pour accompagner un foie gras par exemple. Quant à la tapenade d'ail noir, idéal pour varier des olives, elle contient un puissant booster du système immunitaire, aussi aphrodisiaque, bon pour la peau, le cholestérol et les intestins grâce aux nombreuses propriétés de cet ail.

« Lé yabar, saveur mi Yab mi Malbar. »

LES CABOSSES AILÉES

- CHOCOLAT INTENSÈMENT RÉUNIONNAIS -

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2025

CONTACT LES CABOSSES AILÉES

RESPONSABLE
Richard LAURET

RAISON SOCIALE
THE BEAN TO BAR FACTORY

ADRESSE
203 Chemin Concession
97432 Ravine des Cabris

MAIL
thebeantobarfactory@gmail.com

0692 64 45 07

SITE
www.lescabossesaillees.com



Les Cabosses Ailées



QUI SOMMES-NOUS ?

Chez Les Cabosses Ailées, nous sourçons des fèves de cacao à travers le monde afin de proposer des tablettes de chocolat d'exception, bonnes pour la santé. Nous travaillons uniquement la fève de cacao. Nous n'ajoutons pas de beurre de cacao, pas de conservateurs ni d'arômes. Nos chocolats sont des chocolats de dégustation !

NOS PRODUITS

Pour le Salon de l'Agriculture, nous proposerons des tablettes de chocolat noir réalisées avec des ingrédients phares de La Réunion. L'idée étant de faire découvrir à l'international des accords de chocolat uniques, propres à l'île de La Réunion :

Chocolat noir géranium
Chocolat noir café bourbon pointu
Chocolat noir piment oiseau
Chocolat au lait vanille
Chocolat noir gingembre
Chocolat noir galabé
Chocolat noir pure Réunion

« BON À SAVOIR »

Nos chocolats sont avant tout des chocolats de dégustation. Ils s'apprécient et se dégustent autour d'un bon café, d'un bon thé, ou alors en fin de repas.



« Le chocolat c'est la vie. »

LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

CONTACT LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

RESPONSABLE
Emmanuelle Sablé

RAISON SOCIALE
Les confituriers de La Réunion

ADRESSE
28 chemin du cratère
97470 Saint-Benoit

MAIL
confituriers.reunion@gmail.com

0692 66 09 50

SITE
confituriersdelareunion.com

f Confituriers de la Réunion

lesconfituriersdelareunion

les confituriers
de La Réunion



NOS PRODUITS

Déguster nos produits est une expérience à l'image de notre île : intense ! Des goûts généreux, des saveurs ensoleillées, des parfums exotiques, des recettes gourmandes... Toute une gamme de créations sucrées et salées mêlant tradition, créativité et innovation, adaptées aux besoins des épicerie fines, à découvrir sur notre stand.

Nouveauté de l'année, le Ketchou, ketchup de chouchou péi : une sauce qui plaira à toute la famille. Elle accompagne les viandes du barbecue, mais peut aussi être utilisée dans les vinaigrettes ou même dans la préparation de tartares de poissons. Le Ketchou fait également des merveilles pour relever vos buffets d'apéritifs !

« BON À SAVOIR »

Confitures, gelées et crèmes : Idéales sur crêpes, gaufres, ou dans la confection de plats sucrés-salés.

Confits : Peu sucrés et riches en saveurs, nos confits peuvent être dégustés comme une confiture, se marient parfaitement avec des plats sucrés-salés, et sont les alliés des cuisiniers créatifs. Condiments : Pimentées ou non, ces spécialités de la cuisine réunionnaise ajoutent une touche d'authenticité à vos plats.

LAURÉAT

9 médailles au CGA confitures

QUI SOMMES-NOUS ?

Artisans gourmands au service d'un terroir d'exception.

L'association « Les Confituriers de la Réunion » fait la promotion et assure la commercialisation des produits de ses artisans adhérents sur la France métropolitaine et à l'étranger.

« Artisans gourmands au service d'un terroir d'exception. »

LES CRÉATIONS D'AMANDINE

CONTACT LES CRÉATIONS D'AMANDINE

RESPONSABLE
Yohan Rogero

RAISON SOCIALE
Les créations d'Amandine

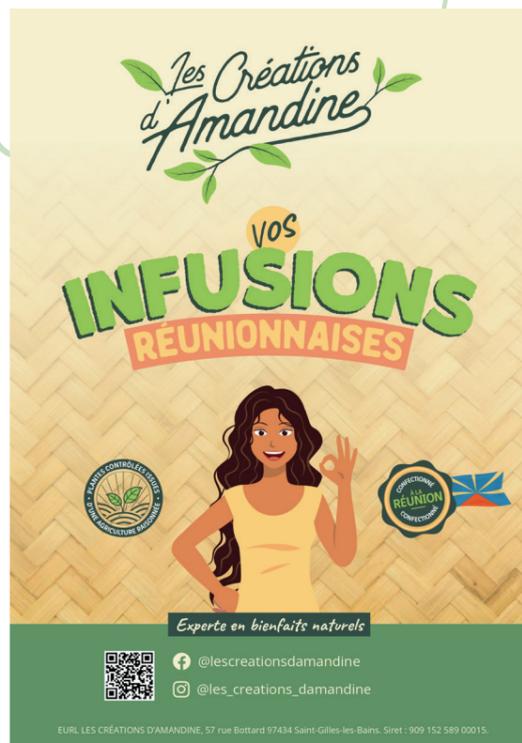
ADRESSE
3 rue de la cambuse
app 22 residence les vents du sud
Saint-Leu

MAIL
contactinfogull@gmail.com

0693 87 15 67

SITE
www.lcaboutique.com

f Les créations d'Amandine
ig les_creations_damandine



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une entreprise spécialisée dans les préparations pour boissons chaudes, telles que les infusions, les thés et les tisanes. Notre ambition est de proposer des infusions saines et délicieuses, adaptées à tous les moments de la journée. Toutes nos recettes sont élaborées et confectionnées à La Réunion, à partir de plantes de qualité herboriste.

NOS PRODUITS

Nous avons une collection de 9 recettes avec différentes saveurs et différents bienfaits. Nous avons développé une gamme d'infusions audacieuses, prêtes à déguster, aux goûts uniques et savoureux, à base de plantes aux vertus et de différents thés. Que vous les buviez en « thés glacés » ou chaudes, elles ont été créées pour accompagner toutes les personnes désireuses de prendre soin d'elles au quotidien.

« BON À SAVOIR »

Nos infusions sont très simples à utiliser. Il vous suffit de placer une cuillère à soupe de notre mélange dans une tasse ou une théière, d'y verser de l'eau frémissante (environ 90°C) et de laisser infuser entre 5 et 10 minutes selon vos préférences.

Filtrez et dégustez. Elles peuvent aussi se boire en thé glacé.

Les bienfaits de nos infusions :

- Chaque infusion est soigneusement élaborée pour apporter des bienfaits spécifiques, comme par exemple :
 - Apaisement : Nos mélanges relaxants, idéaux pour le soir, favorisent le calme et un sommeil réparateur.
 - Énergie naturelle : Des infusions tonifiantes pour bien démarrer la journée ou recharger vos batteries.
 - Soutien digestif : Des plantes choisies pour leur action bienfaisante sur la digestion.

LES DÉLICIES DE PREMA

CONTACT LES DÉLICIES DE PREMA

RESPONSABLE
Antier Prema

RAISON SOCIALE
Les délices de prema

ADRESSE
206 chemin beau verger
RDM les bas 97440 Saint-André
La Réunion

MAIL
lesdelicesdeprema974@gmail.com

0692 61 81 55

ig **f**
Les Délices de Prema



duits de notre terroir, qui sont d'une richesse incomparable, et d'excellente qualité.

NOS PRODUITS

Je prépare mes confitures dans des chaudrons en cuivre, comme faisaient nos grand-mères. Peu de sucre, pas de pectine, ni de conservateur ajouté. Et préparées avec de bons fruits, arrivés à maturité. Le temps de cuisson est respecté pour qu'en fin de cuisson, on ait des fruits confits. Tout est préparé à la main, de façon artisanale. Pas plus de 5 kilos de fruits à mijoter dans la bassine en cuivre, pour avoir quelques pots de confiture en fin de cuisson, mais de la confiture d'excellente qualité. La couleur du fruit est inchangée. Le goût du fruit domine, reste en bouche et nous ravit les papilles !

Votre Confiturière, Prema

« BON À SAVOIR »

Que ce soit en petit déjeuner ou accompagné les desserts: fromage, crêpes, yaourts ou le foie gras et pain d'épices !

LAURÉATS

- > CHAMPIONNE DE FRANCE DES CONFITURIERS 2023.
- > MEDAILLEE D'OR ET ARGENT AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2022 ET 2023



« Découvrez nos infusions et boostez votre bien-être. »



« Valoriser les bons produits du terroir, faire briller notre Savoir-Faire, et surtout Osons de la bonne gourmandise ! »

LES DOUCEURS DE SAR'ELLE

CONTACT LES DOUCEURS DE SAR'ELLE

RESPONSABLE
Couturier Lantonirina Francia

RAISON SOCIALE
Couturier Lantonirina francia

ADRESSE
283 RN3 Saint-Benoît 97470

MAIL
francia.couturier@gmail.com

0693 80 76 74



QUI SOMMES-NOUS ?

Originaire de Madagascar et mariée, je suis mère de deux enfants. À mon arrivée à La Réunion en 2017, j'ai décidé de me lancer dans l'agriculture et la transformation de la vanille, après la médecine. Grâce à une formation agricole au CFPPA de Piton Saint-Leu, j'ai pu concrétiser mon projet, et je tiens à remercier chaleureusement mon responsable Arnaud Vincent et ma coordinatrice Eulalie Laubert.

En 2022, j'ai démarré en agriculture biologique. Après quelques mois, j'ai observé que certains fruits, bien que délicieux, étaient jugés invendables à cause de leur aspect visuel. Cela m'a poussée à les transformer en confitures, gelées, sirops, fruits séchés et condiments, pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

En 2023, j'ai lancé «LES DOUCEURS DE SAR'ELLE», une marque portant les prénoms de mes filles, Sarah et Naëlle, mes principales goûteuses. Leurs retours sont essentiels avant de commercialiser mes produits.

En février 2024, lors du Salon International de l'Agriculture à Paris, j'ai présenté ma confiture de banane passion, un mariage réussi de fruits, qui m'a valu une médaille d'or.

NOS PRODUITS

Productrice de fruits et légumes en agriculture biologique, spécialisée dans la transformation de ces produits en confitures, condiments, fruits séchés et farines sans gluten. 90 % des fruits utilisés proviennent exclusivement de l'agriculture biologique. Nos produits incluent des confitures primées (médaille d'or), des gelées, des condiments, des pâtes de piment extra-fort (Carolina Reaper et Scorpion), ainsi que de la farine de banane et des fruits séchés.

« BON À SAVOIR »

La confiture de gros piments et la confiture de citron caviar sont recommandées pour accompagner les fromages et les salaisons

LES SAVEURS DE LA FOURNAISE

CONTACT LES SAVEURS DE LA FOURNAISE

RESPONSABLE
Jean-Charles Nagou

RAISON SOCIALE
SARL Les Saveurs de la Fournaise

ADRESSE
32 C rue du père fayat
97441 Sainte Suzanne Bagatelle

MAIL
lessaveursdelafournaise@gmail.com

0693 64 05 06



Les Saveurs de la Fournaise



QUI SOMMES-NOUS ?

«Les Saveurs de la Fournaise» a été créée en 2014 par Jean-Charles NAGOU. Avec plus de 10 médailles au Concours Général Agricole, l'excellence est la signature de l'entreprise. Jean-Charles NAGOU a porté au plus haut son art et La Réunion en devenant Vice-Champion du Monde des Confituriers en 2021.

Il raconte : «J'ai créé "Les Saveurs de la Fournaise" en 2014. Je suis un artisan autodidacte et passionné par ce métier, par la gastronomie et par mon île ! Ma fierté, mais également ma réus-

site, réside dans une volonté de fabrication à la fois traditionnelle et innovante. Une philosophie alliant le travail du fruit de saison et la recherche d'un produit de qualité. Le métier de confiturier me passionne profondément : participer à des concours nationaux et internationaux est une façon de développer mon savoir-faire, mon réseau et de faire connaître d'avantage ce pan de la gastronomie.»

NOS PRODUITS

Nos produits Phares
Confiture Mangue-passion / Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2023
Confiture Goyavier-Passion / Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023 & d'Or au Concours Général Agricole 2019
Confiture Banane-Framboise / Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2023 & d'Argent au Concours Général Agricole 2022
Confiture Goyavier-Vanille / Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2023
Confiture Abricot Pêche au Pain d'épices / Confiture créée pour le Championnat du monde 2021, a permis de décrocher la 2ème place
Crème de patate douce Caramel Beurre Salé / Notre Best Seller

« BON À SAVOIR »

Sur une crêpe, sur une gauffre, sur un toast de fois gras, en accompagnement d'un fromage... nos confitures se dégustent de mille et une façon...mais c'est encore mieux à la petite cuillère !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Appréciez, Riez, Pardonnez, Aimez, la vie est un cadeau. »

« Les Saveurs de la Fournaise, le goût de l'excellence. »

MAISON LOUIS LEICHNIG

CONTACT LOUIS LEICHNIG

RESPONSABLE
Louis Leichnig

RAISON SOCIALE
Entreprise Leichnig Louis

ADRESSE
35 rue Labourdonnais Basse-Vallée
97442 Saint-Philippe

MAIL
ti.planterre@gmail.com

0692 27 15 50

SITE
www.tiplanterre.re

 Ti Planterre

 Maisonlouislechnig



« L'excellence s'acquière avec l'expérience et les essais. »



QUI SOMMES-NOUS ?

L'entreprise en agriculture biologique se situe sur les pentes du volcan de Saint-Philippe, dans le Sud-Est de l'île de La Réunion. Nous y cultivons principalement de la vanille que nous transformons sous le label IGP « Vanille de l'île de La Réunion ». Nous proposons de la vanille sèche, de la fraîche et surtout la vanille givrée, le haut de gamme de sa catégorie. À cela s'ajoute la production de fruits que nous transformons en confitures, nectars et fruits séchés.

Depuis près de 5 ans, nous sommes également lancés dans la production d'épices, telles que le curcuma, que nous transformons également.

L'entreprise agricole familiale, créée en 1985, a toujours voulu travailler les produits typiques de son terroir à La Réunion. La Maison Louis LEICHNIG s'est donc orientée vers une production haut de gamme avec une maîtrise de la transformation de la vanille.

NOS PRODUITS

Vanille sèche, fraîche et givrée de la récolte 2019 sous label de qualité IGP et AB.

Poudre de vanille, graines de vanille (normale et givrée), extrait de vanille, curcuma, confitures, nectars, préparations pour rhum arrangé.

« BON À SAVOIR »

La vanille givrée est tellement riche en huile qu'elle se cristallise. Elle dégage un parfum très doux et donnera de la finesse à vos plats.



CONTACT MAMILAFÉ

RESPONSABLE
Maïa LAINE

RAISON SOCIALE
SAS Mamilafé

ADRESSE
373 rue Fernand Collardeau
Cité Front de Mer - 97410 Saint-Pierre

MAIL
maiaflora.laine@gmail.com

0692386478

SITE
www.mamilafe.com



Mamilafé

 mamilafe.reunion



MAMILAFÉ



grands de bébé à Pépé!

NOS PRODUITS

Mamilafé vous présente sa première gamme de petits pots en texture lisse, adressée aux jeunes enfants dès 4/6 mois :

- La famille « Fruits de La Réunion » composée actuellement de 8 recettes dont l'émblématique Banane - Passion, le succulent Ananas-Mangue, et les fameux Mangue - Patate douce et Letchi - Patate douce

- La famille « Légumes de La Réunion » composée actuellement de 11 recettes dont les incontournables Chou chou, papaye verte ou bringelle. En Exclusivité cette année au SIA, vous pourrez découvrir pour la première fois nos 3 recettes de purées de fruits pour toute la famille dont le délicieux Ananas - Patate confectionné avec des ananas Victoria 100% La Réunion.

« BON À SAVOIR »

Les petits pots pour bébé sont adaptés dès le début de la diversification alimentaire et permet d'éduquer son bébé aux différentes saveurs des fruits et légumes tropicaux et typiques de La Réunion. Toutes nos recettes sont sans additifs, sans sucres ajoutés, sans conservateurs. Le format pratique du pot Mamilafé permet de l'emporter et de nourrir Bébé à tout moment.

La nouvelle gamme Mamilafé pour toute la famille offre une diversité d'utilisation: au petit-déjeuner, avec un yaourt, sur une crêpe ou une gaufre, en fond de tarte, vous aurez toutes les saveurs de nos fruits exotiques, et sans sucres ajoutés.

« Mamilafé, de Bébé à Pépé ! »

MIEL DE BOURBON

CONTACT MIEL DE BOURBON

RESPONSABLE
Fridmann Magdi

RAISON SOCIALE
EARL APIS RUN - Miel de Bourbon

ADRESSE
19 a Chemin Source Songes
97421 La Rivière Saint-Louis

MAIL
anandafridmann@gmail.com

0692 76 90 57

SITE
www.mieldeboubrbon.fr

 Miel De Bourbon

 mieldeboubrbon



QUI SOMMES-NOUS ?

Miels, Produits de la Ruche, Produits dérivés à base de Miel Depuis 2009, Miel de Bourbon est une entreprise familiale qui s'applique à fabriquer un miel fin, biologique et authentique. Notre objectif est de préserver tous les bienfaits naturels du Miel en les travaillant à froid. Magdi Fridmann, apiculteur reconnu, se forme continuellement à travers le monde pour améliorer sa technique et réussir à travailler des miels rares et encore peu connus. Les forêts primaires du Parc

National, les plantations de letchis de l'Est de l'île et les grandes ravines de la côte sous le vent nous permettent de faire partager les saveurs exceptionnelles des Miels de La Réunion.

NOS PRODUITS

Différentes variétés de miel :
Miel de fleurs de Baies Roses
Miel de fleurs de Letchis - Médaille de Bronze Paris 2024
Miel de fleurs de Jouvence - Médaille d'argent Paris 2024
Miel de fleurs Jaunes
Miel de Fleurs de Tan Rouge - double Médaille d'or Paris 2024
Miel de Fleurs de Bois de Couleur

« BON À SAVOIR »

En dégustation à la petite cuillère, sur des tartines au petit déjeuner, pour des bases de sauces ou de plats,... . Au petit déjeuner, sur du pain ou sur une crêpe les petits et les grands se régaleront. Nos miels sont à utiliser idéalement en cuisine pour sublimer et donner une touche d'exotisme à vos plats et vos desserts. Tous nos miels sont travaillés à froid et conservent toutes leurs enzymes et leurs propriétés intrinsèques.

LAURÉATS

Concours général Agricole
2022, 2023
Concours des miels de France
2021, 2022, 2024

Collaboration à l'export en partenariat avec les confituriers de la Réunion

« Rentrer en symbiose avec l'abeille est un peu la pratique de l'apiculteur : On s'écoute, on s'entend. »

NOUT ZARL'OR

CONTACT NOUT ZARL'OR

RESPONSABLE
Gerbith Gregoire

RAISON SOCIALE
Gerbith Gregoire

ADRESSE
46 Rue petite plaine, Plaine des Grègues,
97480 Saint-Joseph

MAIL
gerbith.gregoire@gmail.com

0692 15 15 39

SITE
nout-zarl'or.re

 Nout Zarl'Or

 noutzarlor97480



QUI SOMMES-NOUS ?

Je suis Gerbith Grégoire, petit-fils et fils d'agriculteur, originaire de la Plaine des Grègues, à Saint-Joseph de La Réunion. Je suis producteur de Curcuma, de Gingembre, d'agrumes, de poudres d'Arrow-Root et de Conflore. C'est au cœur de mon petit village que je perpétue la tradition de nos anciens et leur savoir-faire.

NOS PRODUITS

Je m'évertue à produire de manière plus respectueuse de l'environnement, en allant au rythme de la nature, sans ajout de produits ni d'engrais

chimiques. Je mets un point d'honneur à valoriser mon travail à travers les labels Bio et 100% La Réunion.

Je suis particulièrement fier de vous proposer le fruit de mon travail, afin que vous puissiez profiter des qualités gustatives de mes produits dans votre cuisine, ainsi que de leurs nombreux bienfaits pour la santé.

« BON À SAVOIR »

Le Curcuma BIO : on l'utilise dans de nombreuses recettes de la cuisine réunionnaise. C'est une épice connue pour ses propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes. Pour bénéficier des bienfaits de la curcumine, principe actif du curcuma, on mélange la poudre de curcuma (une cuillère à café) à du miel ou à un corps gras (huile, lait végétal...) en y ajoutant une pincée de poivre. Le Gingembre BIO : lui aussi très largement utilisé en cuisine, on lui connaît des propriétés bénéfiques pour la santé. Comme le curcuma, il maintient le confort articulaire, digestif et augmente la vitalité. Il peut être associé au curcuma pour une synergie d'actions. Les poudres de conflore et d'arrow-root BIO : ce sont des farines très digestes et sans gluten, adaptées pour les personnes qui y sont intolérantes. Elles sont utilisées en cuisine pour épaissir les sauces, attendrir la viande, la confection de biscuits comme le traditionnel bonbon «la Rouroute». Ces farines sont particulièrement conseillées pour les estomacs fragiles, les troubles digestifs, les irritations cutanées (talc végétal). Elles conviennent parfaitement aux tout-petits.

« Nout Zarl'Or, un trésor dans vos assiettes et pour votre santé! »

POT EN CIEL KRÉOL

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2025

CONTACT POT EN CIEL KRÉOL

RESPONSABLE
Sylviane Boyer

RAISON SOCIALE
Pot en Ciel Kréol

ADRESSE
Local 3 - 21 Avenue Piton Tréport
Zone d'activité de Cambaie
97460 Saint Paul

MAIL
contactlacto.potenciel@gmail.com

0693 70 81 77

SITE
www.potencielkreol.com



Potenciel.kréol

Instagram icon
potenciel.kreol



QUI SOMMES-NOUS ?

Pot en Ciel Kréol revisite les recettes et saveurs réunionnaises en utilisant le procédé de lactofermentation.

Sylviane a choisi cette méthode de conservation artisanale pour :

- booster la teneur en vitamines, nutriments et probiotiques des fruits et légumes
- valoriser l'agriculture locale dans une démarche responsable et zéro déchet.

NOS PRODUITS

LES PETITS POTS LACTO inspirés de préparations créoles :

- Brède Mouroum avec toutes les vertus du Moringa multipliées par la lactofermentation
- Zachar péi avec ou sans piment, zachar papaye, la recette traditionnelle revisitée
- Rougails bringèles ou ananas pour accompagner tous les repas
- Piments la pâte ou piments entiers agrémentés de fruits ou légumes péi
- Gingembre-curcuma, un duo péi bien connu pour booster les défenses immunitaires

LES CONFRUITS, fruits ou légumes sucrés fermentés. Moins sucrés qu'une confiture classique ils gardent le goût des aliments car la préparation se fait sans ajout d'eau.

- manque ou ananas piquant
- letchi

« BON À SAVOIR »

Ajoutez une petite cuillère de légumes lactofermentés à un plat un peu fade pour relever son goût et le transformer en repas healthy !

Et rien ne se perd, la saumure peut aussi être utilisée comme vinaigrette dans vos salades !



« Le goût lokal en bokal ! »

POTS ÉPICES TRADITION

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2025

CONTACT POTS ÉPICES TRADITION

RESPONSABLE
Lépinay Jimmy

RAISON SOCIALE
Pots épices tradition

ADRESSE
10 allée des Mimosas
La Plaine des Palmistes

MAIL
jimmylepinay2@gmail.com

0692 11 21 27

Facebook icon
Ô P'ti Marché De Jimmy

Instagram icon
o_pti_marche_de_jimmy



Autrefois difficiles à transporter, les saveurs se déclinent désormais en poudre, idéale à rapporter en France ou ailleurs. Prolongez l'expérience réunionnaise et partagez avec proches des instants gourmands uniques. Ces poudres sublimeront vos plats, desserts et infusions, pour une cuisine aux accents exotiques et élégants.

NOS PRODUITS

Saveurs réunionnaises au salon
Poudre de combava : un agrume emblématique de La Réunion, au parfum intense et citronné.
Poudre de gingembre : épicée et puissante, parfaite pour relever vos plats.
Poudre de gingembre mangue : une alliance entre le piquant et la douceur.
Mélange de curcuma et combava : une combinaison subtile entre épices et agrumes.
Mélange curcuma, gingembre et gingembre mangue : une explosion de saveurs équilibrées.

« BON À SAVOIR »

Nos poudres artisanales sont idéales pour sublimer vos plats : marinades, sauces, soupes, desserts ou infusions. La poudre de combava apporte fraîcheur et intensité, parfaite pour parfumer poissons et viandes. Le gingembre stimule la digestion, tandis que le gingembre mangue offre une touche fruitée originale. Le curcuma, riche en antioxydants, se marie à merveille avec ces saveurs pour des plats équilibrés et exotiques.
Conseil : utilisez-les en petites quantités pour révéler toute leur richesse aromatique.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'excellence des saveurs Réunionnaise en poudre. Plongez dans l'authenticité de La Réunion avec nos poudres d'exception, créées à partir de produits cultivés sur l'île :

Poudre de combava : intensément parfumée, véritable trésor de La Réunion
Poudres de gingembre et de gingembre mangue : entre épices et douceur fruitée

Mélanges raffinés:

- curcuma et combava
- curcuma, gingembre et gingembre mangue.



« Les saveurs de l'île intense à porter de mains. »

PROVANILLE

CONTACT PROVANILLE

RESPONSABLE
PERIBE JIMMY

RAISON SOCIALE
SCA PROVANILLE

ADRESSE
21 route nationale 2
97412 Bras-Panon

MAIL
provanille.reunion@orange.fr

0262 51 71 02

SITE
www.provanille.fr



PROVANILLE
Coopérative de Vanille de Bras-Panon



avec ses producteurs, la transforme et la commercialise dans tous ses points de ventes locaux, et nationaux.

La Coopérative Provanille propose des visites guidées permettant de découvrir la transformation traditionnelle de la célèbre vanille de La Réunion. À Bois-Blanc, Sainte-Rose, un village rempli d'anecdotes, Ti'Gouss vous fait explorer les plus belles parcelles de vanille de la côte Est. Coopérative des producteurs de vanille de La Réunion.

NOS PRODUITS

Provanille propose plusieurs gammes de produits, présentés sous différents conditionnements :

- Les gousses de vanille : Standard, Tradition, Premium, Bio, Esprit parc national, Vanille des laves, IGP

- Les produits dérivés de vanille : extrait de vanille, café à la vanille, poudre de vanille, sucre vanillé, sel vanillé, préparation de rhum arrangé vanille

- Les produits alimentaires : gelée de poudre de vanille, caramel beurre salé à la vanille

- Les plants de vanille dédiés à l'exportation
Venez découvrir des produits authentiques issus d'une production d'exception.

QUI SOMMES-NOUS ?

La Coopérative de vanille de Bras-Panon regroupe une centaine de producteurs de vanille, sur la côte Est, Sud-Est de l'île de La Réunion.

La vanille est cultivée dans les plus belles forêts de l'île sur les anciennes coulées volcaniques à l'état naturel. Provanille achète la vanille verte

« BON À SAVOIR »

On utilise la vanille afin de sublimer un dessert, surprendre dans un plat salé.

On l'utilise pour aromatiser les boissons chaudes ou glacées. Conserver la vanille dans un placard sec et sombre.



« La Vanille, une épice, un parfum, une histoire. »

RHUM METISS

CONTACT RHUM METISS

RESPONSABLE
Cédric Charlette

RAISON SOCIALE
Reuni Rhums

ADRESSE
52 boulevard Hubert Delisle
97410 Saint Pierre

MAIL
reunirhums@gmail.com

0692 51 15 04

SITE
www.rhum-metiss.com

  rhum metiss



QUI SOMMES-NOUS ?

Producteur de rhum arrangé, nous mettons à l'honneur le savoir faire de La Réunion. Nos fruits sont choisis en fonction de leurs provenances et des saisons afin de garantir la qualité des saveurs, ce qui est pour nous une priorité. La préparation de nos rhums arrangés se fait de manière artisanale où chaque bouteille est créée de façon minutieuse, sans colorants et sans conservateurs. Nos gammes de produits sont composées de rhum arrangé, de crème de rhum, de punch et de rhum ambré.

Tous nos produits ont été récompensés à l'international et nous sommes la marque de rhum arrangé la plus médaillée au Monde.

NOS PRODUITS

Sur le SIA, nous apportons avec nous tous vos produits et des nouveautés qui sauront éveiller vos papilles et vous faire voyager.

Venez déguster un rhum arrangé tout en douceurs et prolonger le plaisir avec une crème de rhum bien gourmande.

Vous pourrez également découvrir la force d'un rhum en 74° avec son caractère bien trempé ou différents modèles de rhum vieux avec des notes vanillés et caramélisés.

Vous l'aurez compris, nous avons tout ce qui pourrait vous plaire et nous sommes ravis de pouvoir partager notre passion avec vous cette année encore.

« BON À SAVOIR »

Buvez votre rhum avant ou après le repas.

PARTENAIRES

Queruel Boissons - Suisse / Life To Togo - Togo

LAURÉATS

Elue Saveurs de l'année 2020
Elue Saveurs de l'année 2021

Japan Awards 2022 - 3 Médailles d'or
pour nos produits

Women's international Trophy - 2022
- 2 Médailles d'or -

Meilleurs produits Catégorie Happy
Hour 2021 - Cuisine Actuelle



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Cela ne sert à rien d'être le premier, ce qui est important c'est d'être le meilleur. »

LE RUCHER D'AUTRES «FOIES»

CONTACT LE RUCHER D'AUTRES «FOIES»

RESPONSABLE
Bernard Savreux

RAISON SOCIALE
Le Rucher d'Autres « Foies »

ADRESSE
32 rue voltaire
97421 Les makes La Réunion

MAIL
savreuxber@gmail.com

0693 77 02 40

SITE
<https://lerucherdautresfoies.re/>

 le rucher 974



QUI SOMMES-NOUS ?

Le Rucher d'Autres "Foies" est une entreprise Péi, qui récolte le miel réunionnais depuis 2004. Ce trésor est entre les mains de Bernard Savreux, un apiculteur passionné et visionnaire. Le résultat est gourmand, avec des miels d'exceptions. Les produits récoltés donnent une qualité unique, pour satisfaire les palais les plus exigeants. Saveur et Tradition Lontan prépare des confitures artisanales 100 % péi à base de produits frais et fraîchement cueillis. Sans colorant, sans conservateur. Bernard Savreux, fils d'agriculteur et amoureux de son métier, œuvre sans relâche pour peaufiner son savoir-faire, dans le respect des traditions, enrichi avec les techniques modernes.

NOS PRODUITS

Le Rucher d'Autres «Foies» et Saveur et tradition Lontan vous proposent :

- > Miels : Litchi crémeux, Baies roses, Miel vert, Miel de forêt tropicale foncé
- > Confitures : Litchi et fruit de la passion, Mangue litchi vanille, Banane citron vanille

Nouveautés :

- > Confitures : Tangor combava, Papaye Litchi et Délice de patate douce saveur anisette
- > Miels : Forêt de bois de couleur, Forêt de plantes médicinales, Miel de cru et rare

« BON À SAVOIR »

1. Facilite la digestion ; permet de retrouver de l'énergie ;
2. Calme l'anxiété et reprendre de l'énergie après un coup de fatigue ;
3. Soulage les inflammations de la peau ou les brûlures ;
4. Sert de base pour la préparation de masques pour le visage ou les cheveux.

LAURÉATS

2022 SALON DE L'AGRICULTURE
MEDAILLE D'OR Miel de cru, MEDAILLE D'ARGENT Miel de baies roses Miel de Forêt des Makes, MEDAILLE D'OR Confiture de litchi et fruit de la passion, MEDAILLE D'ARGENT Confiture mangue litchi vanille, MEDAILLE DE BRONZE Confiture de banane citron vanille, CONCOURS DES MIELS de France MEDAILLE D'OR Pain d'épice, MEDAILLE D'ARGENT Miel de Forêt tropicale foncé

2021 CONCOURS DES MIELS de France
MEDAILLE D'ARGENT MIEL TROPICAL FONCE

2020 SALON DE L'AGRICULTURE
MEDAILLE D'OR Miel de baies rose

2020 CONCOURS DES MIEL de France
MEDAILLE Miel Forêt de l'Étang Salé, MEDAILLE COUP DE CŒUR Miel forêt de Mont vert (nectar de plante médicinale)



« Bernard Savreux, un apiculteur passionné et visionnaire »

Ti CAZ KRÉOL

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2025

CONTACT TI CAZ KRÉOL

RESPONSABLE
Jean Marcel Limeri

RAISON SOCIALE
SAS JMS DISTRIBUTION

ADRESSE
12 rue de Touraine
67100 Strasbourg

MAIL
limeri@jmsdistribution.fr

06 63 94 19 96

SITE
www.ti-cazkreol.com

 TI-Caz Kréol



Inspirés par la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel, nos produits sont le résultat d'un savoir-faire artisanal transmis avec passion. Chaque bouteille reflète les saveurs uniques et les traditions de notre belle Île, que nous avons à cœur de partager avec vous.

En dégustant nos rhums arrangés, vous découvrirez des arômes authentiques et des saveurs exotiques qui incarnent l'âme de La Réunion. C'est bien plus qu'un simple produit : c'est une expérience, une immersion dans notre culture et nos traditions.

Nous vous invitons à découvrir notre univers et à savourer ce que l'Île de La Réunion a de meilleur à offrir, grâce à notre savoir-faire artisanal et notre engagement pour l'excellence.

NOS PRODUITS

Parmi nos créations, vous retrouverez des rhums arrangés d'exception tels que :

- Le traditionnel Ananas Victoria Vanille Bourbon,
- Le Tamarin Vanille Bourbon,
- Le Passion Grenade,
- Le Ti' Punch à base de citron vert.

« BON À SAVOIR »

Et si la meilleure façon de savourer nos rhums arrangés était de partager un moment convivial ? Imaginez-vous entouré de vos proches, une grillade qui embaume l'air, une ambiance chaleureuse, et une bouteille de rhum arrangé pour sublimer votre soirée. Laissez-vous transporter par les saveurs exotiques et créez des souvenirs inoubliables !

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2021, nous avons l'honneur de vous proposer une gamme de rhums arrangés authentiques, conçus pour vous offrir une véritable invitation au voyage vers l'Île de La Réunion, notre Île intense.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Créateur de saveurs premium. »

TI PLANTERRE

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2025

CONTACT TI PLANTERRE

RESPONSABLE
Geoffroy Leichnig

RAISON SOCIALE
ENTREPRISE INDIVIDUELLE
LEICHNIG GEOFFROY

ADRESSE
35 bis Chemin Paul Hoareau
Le Baril - 97442 Saint-Philippe

MAIL
geoffrey.leichnig@gmail.com

0693 46 84 00

SITE
www.tiplanterre.re

 ti Planterre

 geoffreyleichnig



cultive avec passion et savoir-faire la vanille en agroforesterie, sur plus de 10 hectares de terres volcaniques préservées. Ce choix agricole, respectueux de l'environnement, permet de garantir une production de qualité, alliant la richesse du terroir à une gestion durable des ressources. Engagée dans une démarche rigoureuse, l'exploitation est certifiée en agriculture biologique et bénéficie du prestigieux label IGP Vanille de l'Île de la Réunion. Chaque gousse de vanille récoltée est ensuite transformée avec soin dans l'atelier familial, où elle se décline sous différentes formes : vanille sèche, fraîche ou encore en poudre.

NOS PRODUITS

Au-delà de la vanille, Ti Planterre propose également une gamme de produits exclusifs, tels que des préparations pour rhum arrangé, élaborées à partir des fruits récoltés sur l'exploitation, ainsi que du curcuma cultivé dans le respect des traditions agricoles locales.

Un savoir-faire artisanal, une approche durable et des produits de qualité exceptionnelle : Ti Planterre est une véritable référence dans le domaine de la vanille, et un acteur incontournable pour les professionnels en quête de produits authentiques et raffinés.

« BON À SAVOIR »

La vanille fraîche est une vanille affinée pendant plus de 12 mois. Sa teneur en huile est plus importante, de ce fait, un tiers de la gousse suffit pour parfumer un plat

QUI SOMMES-NOUS ?

Située sur les pentes luxuriantes du volcan de Saint-Philippe, l'entreprise Ti Planterre incarne le mariage parfait entre tradition familiale et innovation. Depuis trois générations, la famille



« Rien de mieux pour parfumer vos plats et desserts qu'une bonne vanille. »

OTÉ GRAN MÈR

CONTACT OTÉ GRAN MER

RESPONSABLE
Cédric DALY

RAISON SOCIALE
TRADITION 974

ADRESSE
14 chemin de la zone économique
97426 - Les Trois bassins

MAIL
tradition974@gmail.com

0692 75 81 28

 Oté gran mer

 tradition974

 Cédric Daly Erraya



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2014, Tradition 974 transforme les richesses du terroir réunionnais à travers sa marque Oté Gran Mer. Nous proposons une gamme variée de condiments, confitures, sirops et accompagnements, fabriqués à partir d'ingrédients locaux et de recettes traditionnelles.

Nos produits, tels que le piment vert combava ou les achards de papaye, incarnent l'authenticité culinaire de l'île et séduisent autant les consommateurs locaux que les amateurs de saveurs exotiques.

En collaborant avec des producteurs réunionnais, nous valorisons l'agriculture locale tout en innovant pour répondre aux attentes du marché. Oté Gran Mer, c'est l'excellence des produits pays dans chaque bocal.

NOS PRODUITS

Découvrez nos produits phares, 100% inspirés du terroir réunionnais :

- Condiments : Piment vert combava, rougaills et achards traditionnels.
- Accompagnements : Gelées exotiques (goyavier pimenté, passion épicée), idéales pour le foie gras.
- Confitures et sirops : Fabriqués à partir de fruits locaux.
- Rhum arrangés

Chaque produit incarne l'authenticité et le savoir-faire culinaire de La Réunion. Venez déguster !

« BON À SAVOIR »

Astuces pour savourer nos produits Oté Gran Mer :

1. Avec du foie gras : Nos gelées exotiques (passion épicée, goyavier pimenté) subliment vos toasts pour une touche unique.
2. En accompagnement de vos plats : Ajoutez nos achards ou rougaills à vos caris, civets ou grillades pour une explosion de saveurs.
3. Pour relever vos apéritifs : Mélangez notre piment vert combava dans une tartinaade ou une vinaigrette maison.
4. Dans vos desserts : Utilisez nos sirops ou confitures pour napper vos crêpes, gaufres ou glaces.
5. Idéal en marinade : Assaisonnez viandes et poissons avec nos condiments pour un goût inimitable.

Testez et partagez vos idées pour mettre La Réunion en lèr dans vos assiettes !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Oté Gran Mer – L'authenticité réunionnaise dans chaque bocal. »

TRÉSOR DES ENGAGÉS

CONTACT TRÉSOR DES ENGAGÉS

RESPONSABLE

Kévin André PATCHANE LACANE

RAISON SOCIALE

Trésor des engagés

ADRESSE

125 chemin letchis
Le Tampon

MAIL

tresordesengages@gmail.com

0693 04 39 01

SITE

www.tresordesengages.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre entreprise agricole TRESOR DES ENGAGÉS a pour vocation de transmettre notre culture indo réunionnaise, dans la fabrication des épices tel que le massalé et le galabé.

NOS PRODUITS

Le massalé produit traditionnel écrasé sur AMY. Il s'agit d'une épice de la culture indienne torréfiée et écrasée sur la pierre.

« BON À SAVOIR »

Comment l'utiliser :

- Viandes et légumes : faites revenir vos épices : ail, oignon, gingembre, sel et poivre, curcuma et une cuillère à soupe de massalé, et rajoutez votre viande que vous avez préalablement cuite dans de l'huile. Rajoutez de l'eau et laissez cuire à petit feu.
- Pâte : soupoudrez vos pâtes en fin de cuisson avec une cuillère de massalé
- Vinaigrette : rajoutez une cuillère à café de massalé dans votre vinaigrette et bien mélanger.



pro- duire en- semble

ensemble





UN TERRITOIRE
EUROPÉEN
DYNAMIQUE
AU CŒUR DE
L'OCÉAN INDIEN



UNE MARQUE POUR L'ATTRACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE

La marque « La Réunion » a été lancée en mai 2024 pour valoriser et mieux faire connaître les savoir-faire et les talents du territoire sur les marchés extérieurs. Fruit d'une réalisation collective et progressive, cette marque unique et fédératrice raconte La Réunion au reste du monde. Un outil de différenciation qui se veut un atout pour mieux rayonner et pour attirer les investisseurs et les nouveaux partenariats entre les entreprises.

La Réunion regorge de talents, de trésors, d'opportunités : de nombreux atouts dont notre île dispose et qu'il est nécessaire de valoriser aux yeux du reste du monde. C'est aussi et surtout une demande forte des acteurs économiques et institutionnels du territoire : créer un outil de rayonnement et d'attractivité commun à l'ensemble des forces vives de La Réunion, qui chaque jour, par leurs activités, leurs missions, sont amenés à promouvoir les intérêts de notre territoire. Parler d'une seule et même voix, avec des outils communs pour renforcer notre visibilité et multiplier les retombées positives pour La Réunion. La marque vise à proposer une identité et des actions transversales qui évoquent le territoire dans sa globalité, au-delà d'une approche sectorielle.

Elle s'adresse donc à toutes celles et ceux qui souhaitent MÊT LA RÉUNION EN LÈR : économie, innovation, nouvelles technologies, industries culturelles et créatives, culture, sport, éducation, formation professionnelle, recherche médicale, agriculture, sciences humaines et sociales, ... La marque est un outil qui s'adresse plus particulièrement aux acteurs engagés dans une démarche d'export et d'internationalisation des produits, savoir-faire, entreprises et talents de La Réunion.





Aérogare Roland Garros - Saint-Denis, Ile de La Réunion

DES INFRA- STRUCTURES DE HAUT NIVEAU

MIEUX QU'UN PORT, UN HUB !



La Réunion, située au carrefour de grandes voies de transport mondiales, bénéficie d'infrastructures de transport de qualité, en constante amélioration et parfaitement complémentaires, garantissant un acheminement optimal des passagers et des marchandises malgré son insularité.

Le Grand Port Maritime de La Réunion s'affirme comme un hub stratégique multifonctionnel, intégrant un port de commerce, de pêche et de plaisance, une gare maritime et une base navale. Il est également le principal centre de distribution de marchandises dans l'océan Indien. Classé premier port d'Outre-mer, deuxième port des Régions ultrapériphériques européennes, troisième base navale française et quatrième port à conteneurs français, il a traité plus de 5,5 millions de tonnes de marchandises en 2021, incluant 364 943 EVP (conteneurs, en équivalents vingt pieds), grâce à des équipements conformes aux normes européennes.

Le port de La Réunion s'engage également dans une démarche de développement durable, avec des initiatives visant à réduire son empreinte carbone et à améliorer l'efficacité énergétique de ses installations. Les projets d'innovation, tels que la numérisation des processus logistiques et l'automatisation des opérations portuaires, permettent de renforcer sa compétitivité et d'assurer une gestion optimisée des flux de marchandises. En outre, le Grand Port Maritime de La Réunion joue un rôle clé dans l'économie locale, générant des milliers d'emplois directs et indirects et soutenant les industries locales, notamment dans le secteur du transport, de la logistique et de la pêche. Grâce à des partenariats renforcés avec des ports voisins et des acteurs internationaux, il contribue à l'intégration régionale de l'île et à la dynamisation des échanges commerciaux au sein de l'Océan Indien.

→ **Grand Port Maritime de La Réunion**
2, rue Evariste-de-Parvy
BP18 - 97821 Le Port Cedex
+(262) 262 42 90 00
<https://reunion.port.fr>



DEUX AÉROPORTS COMPLÉMENTAIRES

L'aéroport international La Réunion Roland Garros a accueilli en 2024 2,7 millions de passagers faisant de cette infrastructure le premier aéroport des DROM.

Le terminal FRET offre une capacité de traitement de 40 000 tonnes annuelles. Piloté en direct par l'aéroport, la direction du FRET est gérée par une équipe de 50 professionnels expérimentés. Hébergeant cinq compagnies aériennes et une trentaine de transitaires, le terminal FRET traite des marchandises de diverses destinations et natures, en collaboration avec les services des Douanes françaises et les services de la Direction de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DAAF).

4 piliers sont en œuvre pour délivrer chaque jour la meilleure expérience :

> **Régulier** : les équipes du Fret traitent en moyenne 200 vols par semaine soit près de 30 000 tonnes de marchandises par an à destination et en provenance du monde entier.

> **Fiable** : l'aérogare Fret offre un service de qualité reposant sur des outils logistiques performants et d'un Poste d'Inspection Frontalier aux normes européennes.

> **Flexible** : les services du Fret sont opérationnels 7j/7 et jouent un rôle primordial dans l'approvisionnement des marchandises sur l'île.

> **Traçable** : les marchandises sont visibles et suivies par le biais d'un outil informatique interfacé avec celui utilisé par les transitaires.

→ **Aéroport de La Réunion Roland-Garros (Gillot)**
74, av. Roland-Garros
97438 Sainte-Marie
+(262) 262 48 80 00
www.reunion.aeroport.fr

L'AÉROPORT DE PIERREFONDS DANS LE SUD DE LA RÉUNION

L'Aéroport de Pierrefonds, situé dans le sud de La Réunion, accueille près de 100 000 passagers annuellement et connaît une croissance significative de son activité de fret. Afin de répondre aux besoins logistiques, l'aéroport dispose de plusieurs installations modernes : un magasin temporaire de 50 m³ pour le stockage des marchandises à l'import, ainsi que trois unités de stockage sec pour les produits non périssables à température ambiante. Ces unités couvrent une superficie de 6 000 m² et peuvent accueillir jusqu'à 9 000 palettes.

Une des principales caractéristiques du terminal de fret de Pierrefonds est sa capacité de stockage froid. Il dispose de 12 000 palettes en stockage à -20°C et de 4 000 palettes en froid positif, garantissant une gestion optimale des produits sensibles à la température.

SÉCURITÉ SANITAIRE : UN DÉFI MONDIAL, UNE RESPONSABILITÉ LOCALE

La Réunion, en tant que région française, applique les mêmes normes de sécurité sanitaire que celles en vigueur en France et dans l'Union européenne, en particulier en ce qui concerne la production alimentaire. Cette réglementation vise à prévenir l'introduction de produits non conformes provenant de pays tiers, ainsi que la propagation de maladies animales ou végétales. Les produits concernés incluent les viandes, les produits de la pêche, le miel, les fruits exotiques, les semences, les fleurs coupées, etc.

Dans le cadre de ces réglementations, tous les produits destinés à pénétrer le marché européen sont soumis à des contrôles stricts. Les producteurs du secteur alimentaire sont responsables des produits qu'ils commercialisent et doivent garantir leur conformité aux normes de sécurité sanitaire. Ils mettent en œuvre des mesures adaptées pour garantir des produits sains et sûrs, et rendent régulièrement compte aux autorités compétentes, notamment à la Direction générale de l'agriculture et de l'alimentation (DGAL). Des agents d'État assurent les contrôles à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution, en passant par la transformation et la gestion des risques aux frontières.

Le dispositif Alim'confiance, mis en place par le ministère de l'Agriculture en mars 2017, permet aux consommateurs d'accéder en temps réel aux résultats des contrôles sanitaires réalisés dans les établissements alimentaires (abattoirs, commerces, restaurants, marchés, supermarchés, vente à la ferme). Ce système, accessible via une application mobile, renseigne le public sur le niveau d'hygiène et de maîtrise sanitaire des

acteurs de la chaîne alimentaire. À ce jour, une cinquantaine d'établissements réunionnais y figurent.

Recherche et Développement : un duo gagnant

Outre une maîtrise parfaite des normes et réglementations européennes relatives à l'hygiène, la qualité, la sécurité et la traçabilité, La Réunion bénéficie d'un environnement tropical riche en ressources naturelles et d'infrastructures adaptées pour soutenir l'innovation. L'île dispose de formations supérieures de qualité et d'une forte expertise en matière de recherche et développement (R&D).

Le réseau Qualireg, dirigé par le Cirad à La Réunion, rassemble plusieurs organismes de la région Océan Indien, incluant Madagascar, les Comores, Maurice et les Seychelles. Il œuvre à l'amélioration de la qualité des productions agricoles et agroalimentaires, en se concentrant sur des thématiques telles que la sécurité des aliments, la valorisation des produits de qualité, et l'intensification des échanges. Ce réseau soutient également l'émergence de filières agricoles compétitives, durables et responsables.

Parmi les acteurs clés de ce réseau figurent eRcane, le centre européen de recherche sur la canne à sucre, et Qualitropic, le seul pôle de compétitivité de l'Outre-mer, qui se concentre sur les innovations liées aux ressources naturelles tropicales, dans le but d'améliorer la compétitivité et la diversification des filières agricoles.

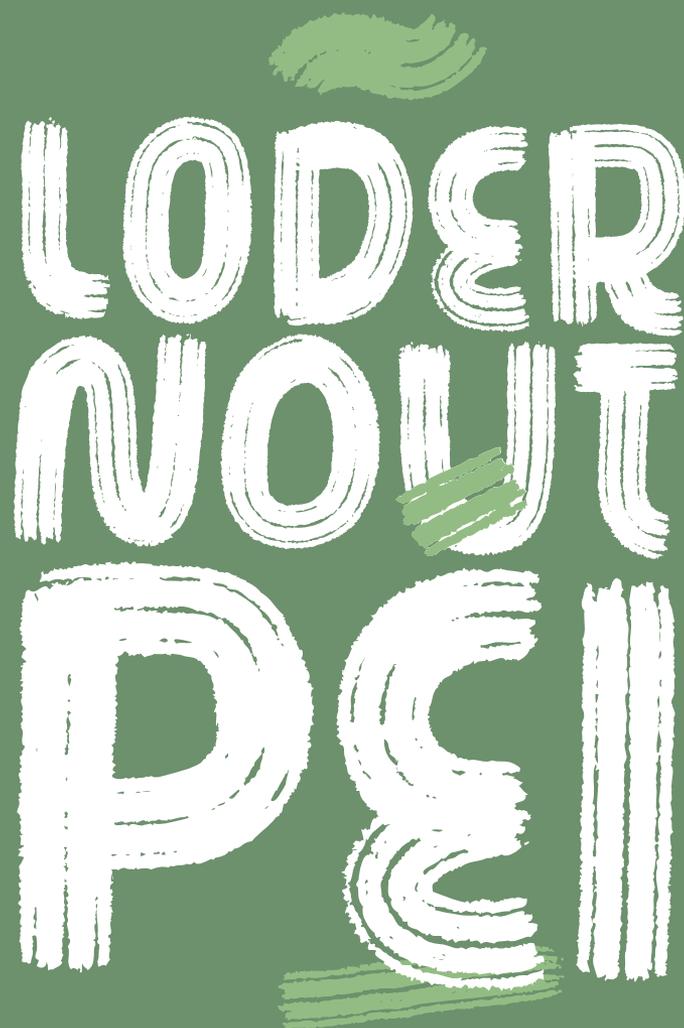


Découvrez
le film agroalimentaire



MON PÈI
OU LE DANN
MON KER'TERLA
OU LE DANN
MON REV JISKA
PARTOU OUSA
MI SAVA
ANSANM
MUVIN OU LÈ

Davy Sicard



LODER
NOUVEAU
PAYS

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

22 Fév. > 02 Mars 2025

