

Bienvenue à La Réunion

LA RÉUNION EN L'ÉR

brèdes bio, salades, concombres, citrouille bio



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion



Avec vous, pour notre territoire



LE VILLAGE RÉUNION AU SIA 2022, C'EST...

600 m² d'espace mis à disposition par le Département aux producteurs péi

6 îlots de 100 m² répartis par famille de produits (épices, produits transformés, confitures, vanille, boissons...)

22 exposants

10 jours d'exposition, de vente, de rencontre et d'animations musicale et culinaire au Parc des Expositions, Porte de Versailles à Paris

502 757 visiteurs dont la plupart ont fait un détour au Pavillon 5.1 dédié aux régions d'Outre-Mer et du Monde, le pavillon le plus visité du Salon après celui de la ferme géante.



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion



EDITO

SIA – 2022

« UN TERRITOIRE D'EXCELLENCE AGRICOLE »

Après une année 2021 marquée par l'annulation de la manifestation compte tenu du contexte sanitaire, le Département de La Réunion a répondu présent au rendez-vous du Salon International de l'Agriculture 2022, vitrine du savoir-faire agricole mondial. Ce salon fut l'occasion de faire connaître notre île, nichée au cœur de l'océan Indien. Cette île de France et d'Europe qui, grâce à l'engagement de femmes et d'hommes dotés d'un savoir-faire unique, est un territoire d'excellence agricole. A travers un village de 600m², le Département de La Réunion et ses partenaires ont eu l'ambition de faire rayonner cette excellence, de donner de la visibilité à nos producteurs et de développer notre capacité à exporter ce savoir-faire, tant sur le plan national qu'international. Pour cette édition 2022, nous avons fait le choix de valoriser la vanille de l'île de La Réunion qui a récemment obtenu son label « IGP » (Indication géographique protégée), reconnaissance de l'origine et de la qualité de ce produit. A l'heure où notre île, et notre monde agricole en particulier, se relève difficilement des conséquences de deux cyclones, ce salon donne à voir la force de résilience et d'excellence de notre agriculture, même dans les moments les plus difficiles.

*Cyrille Melchior,
Président du Conseil départemental.*



SOMMAIRE



Pages 4-5

Le Village Réunion.

Pages 6-7

Interview de Serge Hoareau.

Pages 8-18

Nos exposants au SIA 2022.

Page 19

La vanille IGP de l'île de La Réunion.

Pages 20-21

Les médailles de l'édition 2022.

Pages 22-23

La Mosaïque du SIA 2022.

Quand le Village Réunion fait le show au Salon International de l'Agriculture 2022



Pour cette 58^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, le Village Réunion implanté au cœur du Pavillon des régions d'Outre-mer et du Monde, a suscité un engouement sans précédent auprès des visiteurs, pour le plus grand plaisir de nos exposants...

Après une année blanche due au contexte sanitaire, le Salon International de l'Agriculture est revenu plus fort encore avec une édition placée sous le signe des retrouvailles. Pour rien au monde, l'île de

La Réunion n'aurait manqué ce grand rendez-vous et pour preuve, ni la crise sanitaire ni les cyclones n'auront entaché l'envie, la volonté ou la résilience des organisateurs et de nos exposants. Le Village Réunion s'étendant sur un espace de 600m², a réuni 22 exposants sur six îlots de 100m² chacun répartis en famille de produits : un îlot dédié aux organismes institutionnels, deux aux épices et aux produits caractérisant La Réunion, un îlot pour les confitures et les produits transformés, un autre pour les boissons et alcools peï

et enfin, un dernier îlot dédié à la vanille, produit star de cette édition, récemment dotée du label IGP.

Le Département de La Réunion, chef de file de l'autorité agricole de l'île avec ses partenaires, a voulu mettre en exergue le savoir-faire et l'excellence des agriculteurs et des artisans de l'île. Avec un budget de 550 000 euros, la collectivité vise une meilleure visibilité et un rayonnement plus large des produits peï, de nos producteurs et in fine, de notre ter-



ritoire. Il faudra attendre quelques semaines après la fin du salon pour l'établissement des comptes et savoir si nos exposants ont réalisé un bon Salon mais, à l'issue des premiers jours, au vu de la fréquentation des stands de La Réunion, tous étaient déjà satisfaits de leur participation et confiaient préparer l'édition de l'année prochaine avec enthousiasme.

Cette année, le Village Réunion fut particulièrement riche en animations musicale, gustative et ludique. Afin de valoriser et faire rayonner notre culture et notre patrimoine, l'ambiance créole réunionnaise assurée par le groupe emblématique Kadok Musik emmené par Christian Ducap a fait vibrer le Village Réunion au rythme du séga. Même Dana Virin, l'actuelle Miss Réunion s'est prise au jeu en invitant les visiteurs à danser et Serge Hoareau, 1^{er} Vice-Président du Département délégué aux affaires agricoles, européennes et institutionnelles, n'a pas hésité à pousser la chansonnette : un moment mémorable pour ceux qui y étaient !

Le chef Sébastien Catherine, membre des Toques Blanches Réunion, lauréat de la 27^{ème} édition du concours Challenge Gastronomique et élu Chef Espoir de l'année 2021 par le guide Kaspro, a proposé au public deux fois par jour, des recettes imaginées à partir de produits locaux sélectionnés sur les stands tenus par nos exposants.



PAROLES D'INSTITUTIONNELS...



« Notre objectif est de permettre aux agriculteurs de ne plus se contenter de voir passer les touristes devant leur exploitation mais de leur donner les moyens de les capter par le biais de la vente directe et d'ajouter une plus-value à leur exploitation. Quand on vient sur le salon, ce n'est pas pour parader mais pour travailler. »
Frédéric Vienne, Président de la Chambre d'agriculture de La Réunion.



« Sur ce salon, c'est l'agriculture et l'artisanat qui s'expriment par la mise en exergue de la qualité de nos productions. Nous avons tous l'ambition ici de faire mieux, de faire plus et de façon diversifiée. Comptez sur l'Odeadom pour mettre l'agriculture « en lèr », comme on le dit chez nous. »
Joël Sorrès, Président de l'ODEADOM (Office de développement de l'économie agricole des départements d'Outre-mer).



« L'agriculture et le tourisme sont les piliers économiques de l'île. Sans agriculture, sans artisanat et sans organes de promotions, il ne peut y avoir de tourisme. Ensemble, montrons ce que nous sommes capables de réaliser dans cette île française de l'océan Indien, à 10 000km de Paris. »
Patrick Serveaux, représentant de l'île de La Réunion Tourisme (IRT).



« Tous ensemble, Département, Région, Chambre, filières, producteurs et transformateurs, nous réussirons à atteindre nos objectifs dont la souveraineté alimentaire fait partie. Le Village Réunion, véritable vitrine de notre économie, est le symbole de la force du collectif qui nous rassemble. »
Jean-Bernard Maratchia, représentant de la Région Réunion.

« La reconnaissance du travail réalisé »

Par sa présence au Salon International de l'Agriculture 2022, le Premier Vice-Président du Département délégué aux affaires agricoles, européennes et institutionnelles, Serge Hoareau, traduit la volonté du Département de soutenir et valoriser l'agriculture locale sur tous les plans. Interview.

Quel est l'objectif de votre présence au Salon International de l'Agriculture cette année ?

Serge Hoareau : « Le Département, en sa qualité de collectivité compétente en matière agricole, accompagne la mise en valeur et la promotion de l'agriculture de La Réunion en étant présent ici, au Salon International de l'Agriculture, avec nos 22 exposants. Depuis quatre ans, nous avons adopté cette formule avec ce Village d'une surface de 600m², ce qui est capital car nous constatons une importante fréquentation sur ce salon. D'ailleurs la première journée fut exceptionnelle sur le stand de La Réunion, sans doute celui qui a le mieux fonctionné sans être chauvin. Nous voyons des habitués qui viennent directement sur nos stands car ils connaissent la valeur ajoutée de nos produits : les fruits, les rhums, les huiles essentielles de La Réunion et plus particulièrement, celle de la vanille IGP. C'est la première fois que je vois autant d'acheteurs. Un engouement sans doute lié à l'IGP mais surtout, au travail réalisé par nos planteurs ; je pense à la famille Lechnig, mais aussi à tous les planteurs de la coopérative de Bras-Panon. C'est une reconnaissance qui leur est accordée aujourd'hui et pas seulement au niveau du Département mais aussi au niveau des visiteurs. »

Quelle stratégie a adopté le Département pour parvenir à un tel développement de la présence réunionnaise sur ce salon ?

S. H. : « Voilà 17 ans que le Département a la compétence pleine et entière au niveau agricole. Sur le salon, jusqu'en 2017, nous étions assez timorés avec un stand de 30 voire 80m² maximum et lorsque je suis venu pour la première fois en 2016, j'étais stupéfait de voir que la Corse ou les autres régions y mettaient le paquet et que nous, nous passions à côté de quelque chose d'important pour notre île. J'ai alors demandé à la présidente, Nas-



simah Dindar, de m'accompagner en 2017 et elle s'est rendue compte que nous ne pouvions pas rester sur un tel format pour présenter notre île et promouvoir la destination Réunion. Lorsque je lui ai demandé dans quelles proportions nous pouvions évoluer, elle m'a répondu « c'est sans limites, c'est pour La Réunion ! ». C'est ainsi que notre histoire a véritablement démarré au SIA (ndlr. Salon Internatio-

nal de l'Agriculture) et lorsqu'en 2018, nous avons débarqué avec nos 600m², nos amis des autres régions ultramarines en ont eu le souffle coupé, ce qui montre bien que si la Collectivité départementale n'était pas aux côtés de ses exposants, ils ne seraient pas ici aujourd'hui. Pour moi, c'est une fierté d'être parvenu à apporter à La Réunion cette présence et cette valeur ajoutée. »



Aujourd'hui, que manque-t-il à La Réunion sur ce salon ?

S. H. : « Je ne sais pas si l'on peut faire mieux mais, si nous pouvions avoir quelques exposants supplémentaires, nous serions prêts à faire l'effort et s'il fallait passer à 700 ou 800m2, nous le ferons. D'ailleurs quelques habitués du salon n'ont pas pu y participer cette année en raison de l'obligation du pass vaccinal. Il faut rappeler que ce salon reste une formidable opportunité pour ouvrir de nouvelles perspectives et de nouveaux marchés. Je pense notamment au thé de La Réunion, seul thé de France, pour lequel les restaurants gastronomiques font le déplacement afin de conclure des accords et les exemples comme celui-ci sont nombreux. Ces produits de niche « made in Réunion » permettent à nos agriculteurs de faire de la plus-value et d'en retirer un revenu afin de faire vivre leur famille et leur exploitation : voilà notre objectif. L'exemple de la vanille est juste exceptionnel car elle est devenue la référence des plus grands chefs de métropole et du monde. »

Que retire la collectivité départementale de ce Salon et qu'en attend-elle ?

S. H. : « Le Département ne s'enrichit pas sur ce salon, en revanche, nos agriculteurs et notre île ont tout à y gagner. Nous devenons la référence et lorsque l'on parle de l'agriculture à La Réunion, nous sommes un véritable modèle et c'est cette exemplarité que nous venons promouvoir aussi bien à l'office du développement économique, à l'Odeadom, à Bruxelles, dans les ministères. Aujourd'hui, il y a une reconnaissance du travail réalisé dans l'organisation des différentes filières. Notre objectif premier est de tendre vers notre autonomie alimentaire. À 9 800km de la métropole, nous avons bien vu à quel point il devenait difficile de s'alimenter en cas de soucis de liaisons maritimes. Nous voulons montrer que cette France de l'océan Indien, est capable d'être autosuffisante. Nous détenons l'innovation, l'expérimentation, la recherche mais, cette dynamique reste encore fragile.

Vous parlez d'autosuffisance alimentaire pour La Réunion, où en sommes-nous ?

S. H. : « Aujourd'hui, sur la viande fraîche, poulet et porc, nous sommes autosuffisants. En fruits et légumes, nous sommes à 70% mais c'est fai-

sable. Avec 500ha de serres, on nourrit toute La Réunion. L'objectif de l'autosuffisance alimentaire n'est donc pas inatteignable mais nous devons y aller progressivement car il ne faudrait pas déséquilibrer notre agriculture actuelle surtout que nos consommateurs sont exigeants sur les produits de qualité. Le bio a trouvé sa place alors que pendant longtemps, on s'est dit que ce n'était pas possible et, je le reconnais, j'étais le premier à le dire. Il y a un réel savoir-faire dans la production bio, certes, c'est plus compliqué mais, on a vu que des exploitations ont su faire cette transition. Au-delà des aides, je pense que c'est l'amour qu'a l'agriculteur pour son métier qui en est à la source. Nous sommes en train de travailler à la mise en place d'une Ferme Modèle départementale 50ha où nous aurions de l'élevage, du maraîchage sous serres, en plein champs et faire en sorte qu'à la sortie du lycée, les jeunes puissent se faire une expérience sur trois ou quatre ans avant de s'installer définitivement. Ce sont encore des projets mais, si tout le monde s'y met, nous allons forcément y arriver ! »

Les exposants réunionnais présents au SIA 2022 ...

LA PART DES ANGES

Fils de distillateur depuis plusieurs générations, Ludovic MaufRAS et sa femme Céline, créent en 2009 la toute première distillerie de fruits dans les Dom. Dès le début, le couple privilégie la qualité des eaux de vie afin d'offrir des spiritueux à la puissance aromatique intense obtenue en travaillant exclusivement le « cœur de chauffe ». La commercialisation commence en 2010 auprès de cavistes, d'épicerie fines, de lieux touristiques et de quelques bonnes tables réunionnaises. La spécificité de ces eaux de vie réside dans le travail de variétés très anciennes de cannes à sucre de La Réunion sur des parcelles exclusivement mono-variétales. La gamme Sublim' est élaborée à base de fruits locaux issus de coopératives agricoles et de vergers travaillant en agriculture raisonnée ou bio. Seule la méthode de fermentation naturelle

spontanée est utilisée ; une fois celle-ci terminée, la distillation se fait par un alambic à clavier numérique très élaboré.

LA PART DES ANGES
 29, Rue Corne de Cerfs -
 Bellemène Saint-Paul
 0692 28 81 01 -
 0693 91 54 87
postmaster@partdesanges.re
[FB. La Part des Anges Distillerie](https://www.facebook.com/LaPartdesAngesDistillerie)



Axel MaufRAS, fils de Ludovic et Céline, créateurs de la distillerie La Part des Anges.



RHUM MÉTISS

Marque de rhums arrangés la plus médaillée au monde, Rhum Métiss a pour priorité la garantie de la qualité des saveurs grâce à une fabrication 100% artisanale dont les recettes familiales sont jalousement préservées et transmises de génération en génération. Travaillant avec des producteurs locaux, les fabricants de Rhum Métiss n'utilisent dans leurs macérations que les fruits frais de saison et ne contiennent ni colorants, ni additifs, ni conservateurs. En revanche, ils sont composés de rhum de La Réunion, du sirop de sucre, des fruits frais, des feuilles, du bois et des épices. Pour le plus grand plaisir de ses consommateurs, la marque propose également une large gamme de punches, de crèmes de rhum mais aussi une nouvelle gamme de rhums bruns vieillis dans différents fûts ayant contenus du vin blanc (Gewurztraminer, Riesling d'Alsace), vin rouge, pinot noir, pinot auxerrois et whisky.

RHUM MÉTISS
 52, Bd Hubert Delisle - Saint-Pierre
 0692 51 15 04
reunirhums@gmail.com
 FB. Rhum Métiss



Jérémy Charlette de Rhum Métiss et son équipe.

LA CONFISERIE HOARAU

Goûter aux douceurs élaborées par La Confiserie Hoarau, c'est retomber littéralement en enfance. Créée en 1997 par Nicole et Joël Hoarau, la confiserie éponyme propose des produits artisanaux faits main, confectionnés de façon traditionnelle. Plus de quarante types de confiseries de notre terroir revivent ainsi grâce au savoir-faire familial entretenu par les Hoarau et depuis quelques années, par leurs fils : bonbon gras, bonbon de miel, bonbon cravate, gâteau manioc, ti son ou patate, napolitain, chemin de fer... En chiffres, La Confiserie Hoarau c'est plus de 5 000 pâtisseries confectionnées chaque jour distribuées dans 5 grands secteurs d'activité : commerces de proximité, grandes surfaces, collectivités, restauration et export. C'est aussi 11 emplois créés directement et 5 de façon indirecte. La Confiserie Hoarau a été récompensée à 3 reprises pour son savoir-faire, sa créativité et son innovation. En effet, une gamme de confiseries bio,

l'Atelier du Bio, a également été lancée afin de répondre aux exigences de notre temps et des consommateurs.

LA CONFISERIE HOARAU
34, Ch. Guichard –
La Rivière Saint-Louis
06 93 82 77 00
cejoni@wanadoo.fr
FB. Confiserie Hoarau



Nicole et Joël Hoarau de la confiserie éponyme



LA CAILLE BLANCHE

L'histoire de cette petite entreprise artisanale prend ses racines dans la passion inconditionnelle de Valérie Baudard pour le terroir réunionnais. Désireuse de retrouver et d'entretenir le savoir-faire transmis par ses grands-parents, Valérie se lance en 2016 dans cette aventure un peu folle de remettre au goût du jour les petites douceurs de son enfance à l'instar du Galabé ou du bonbon l'arrow-root, véritable Made-

leine de Proust de notre terroir local. Après des formations de chocolatier et de confiseur, Mme Baudard innove en créant de nouveaux produits sur la base de douceurs anciennes telles que le bonbon l'arrow-root au Galabé ou des chocolats aux épices de son jardin. Plus de 35 types de produits sont ainsi réalisés et distribués par Valérie via son site Internet ainsi qu'à son laboratoire situé à Paris dans le XV^{ème} arrondisse-

ment. La grande majorité des matières premières utilisées proviennent de La Réunion qu'elle transforme ensuite dans son atelier en métropole.

LA CAILLE BLANCHE
62, Ch. de Ligne – Étang-Salé
16, Rue André Theuriet – Paris XV^{ème}
06 26 36 63 86
valerie@lacailleblanche.com
FB. La Caille Blanche



Valérie Baudard de La Caille Blanche



LE LABYRINTHE EN CHAMP THÉ

Au départ exclusivement producteur de géranium, Johnny Guichard avec le soutien de sa femme, a décidé de diversifier son activité en géranium mais aussi en thés qu'il produisait pour leur consommation personnelle. En 2005, il se lance dans la production de thé pour le vendre sur les marchés. Peu de personnes étaient convaincues de l'existence d'une production de thé en local alors Johnny décide d'ouvrir sa parcelle au public. Victime de son succès, les gens affluent des quatre coins de l'île et c'est ainsi que l'agriculteur décide de creuser le fameux labyrinthe. Sur les 10ha de l'exploitation, 6ha sont dédiés au thé, 2ha au géranium et le reste est conservé par le patrimoine de Grand Coude en forêt de thé naturel pour la visite du labyrinthe. Lors du lancement de son activité, Johnny était le seul producteur de thé en France. En volume, sa production s'élève à une tonne tandis qu'en métropole, le plus gros producteur ne récolte qu'une trentaine de kilos.



Johnny Guichard de Le Labyrinthe en Champ Thé.

LE LABYRINTHE EN CHAMP THÉ
 18, Rue Émile Mussard, Grand Coude
 – Saint-Joseph
 06 92 52 30 94
direction@enchampthe.com
 FB. Le Labyrinthe En Champ Thé



Eric Laval ou la passion des épices en partage.

ERIC LAVALLE

Véritable amoureux des produits rares de notre terroir, Eric Laval a fait de sa passion son métier en se lançant dans leur commercialisation et dans leur transformation en 2016. Ainsi, à l'instar des plus grandes épicerie fines, il propose à la vente toutes sortes d'épices moulues ou en grains, du sucre et du

vinaigre de Galabé, des baies roses, de la fleur de sel de Saint-Leu, du café à la vanille, du Goma Shio, du vin de canne, sa dernière innovation... la liste est longue et évolue en fonction de la disponibilité des matières premières et de leur saisonnalité. Les produits d'Eric sont reconnus des épiciers ainsi que des grands chefs locaux qui apprécient leur caractère rare et qualitatif permettant d'apporter la touche unique qui mettra en exergue les saveurs de leurs mets. Afin de répondre aux demandes de produits de plus en plus croissantes venues de la métropole, de la Belgique et même de la Suisse entre autres, Eric a pour projet l'ouverture d'un hub sur Paris dans le courant de cette année 2022.



ERIC LAVALLE
 121, Rue Benjamin Hoareau –
 Le Tampon
 06 92 33 04 45 – www.manzell974.com
ericlaval3@gmail.com
 FB. Eric Laval

LE CHAI DE CILAO

Bien installé dans la région bordelaise en sa qualité de vigneron, le Réunionnais Olivier Cadarbacasse, amoureux de son île, a décidé de revenir au bercail avec l'idée folle de faire perdurer la tradition viticole sur les terres du cirque de Cilaos. Depuis le départ, Le Chai de Cilaos, seul représentant de la filière vitivinicole sur l'île, a adopté une démarche de qualité qui s'est concrétisée en 2004 par l'élaboration du cahier des charges, vin de pays de Cilaos.

Repris depuis 2019 après une fermeture que tous pensaient définitive, Le Chai de Cilaos commercialise sa production auprès d'une clientèle de cavistes, restaurants et épiceries fines de l'île ainsi que dans sa boutique de Cilaos. Après les cuvées Ladi Lafé, disponibles en blanc moelleux, sec et rosé, Olivier Cadarbacasse lance un nouveau produit, le « Goutali ». Il s'agit d'un mistelle, un assemblage de moût de raisin non fermenté associé à de l'alcool de canne local. Un produit inédit à La Réunion qui se boit à l'apéritif mais, avec modération...



LE CHAI DE CILAO

54, Chemin Maxime Rivière – Saint-Pierre

34, Rue des Glycines - Cilaos

06 16 38 26 89 - 02 62 28 96 56

contact@moulindebeausejour.fr

FB. Le Chai de Cilaos



Olivier Cadarbacasse et sa fille Manon.

LE TABOU

Véritable artiste dans l'âme, Nicole Payet a une passion pour la transformation d'éléments venus de la mer. En 1982 et 1983, il suit une formation à Saint-Leu dans un atelier d'écailles de tortue puis, auprès d'un laqueur avant de se lancer à son compte en 1988. Ainsi, il crée des bijoux, des stylos et différents objets de décoration dans des matières plutôt inédites : l'écaille de tortue, bien entendu, mais aussi le rostre d'espadon, les coquillages, la nacre, la raie, le marlin, la laque... Une diversification nécessaire puisque les stocks d'écaille diminuent avec le temps. Il faut savoir que depuis 2000, l'activité des artisans écaillistes de La Réunion est garantie par un arrêté interministériel permettant d'utiliser les stocks inventoriés avant 1984, conformément à la convention de Washington. Toutes les œuvres de Nicole Payet sont uniques et requièrent un savoir-faire qu'il maîtrise à la perfection, de quoi surprendre le chaland sur le marché couvert de Saint-Leu.

LE TABOU

1, Avenue des Artisans – Saint-Leu

02 62 34 82 59 - 06 92 82 82 66

FB. Le Tabou



Nicol Payet, artiste dans l'âme.



L'ARIFEL

Créée en 2012, l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits et Légumes (ARIFEL) rassemble tous les acteurs de la filière à savoir les producteurs, transformateurs, importateurs, grossistes et distributeurs afin de répondre aux

enjeux auxquels ils doivent faire face : développer, améliorer et sécuriser l'offre de produits agricoles et agroalimentaires sains, de qualité et adaptée aux marchés. Aujourd'hui, l'association compte 800 agriculteurs regroupés en 10 organisations de producteurs pour un volume de 30 000 tonnes de fruits et légumes dont les 60% sont certifiés Agriculture Biologique ou Haute Valeur Environnementale de niveau 2. Au mois de mai 2020, l'ARIFEL a mis en place une plateforme internet avec une Carte interactive présentant les Producteurs, sociétés coopératives, groupements, marchés pour professionnels et particuliers, marchands de fruits et légumes. D'ici à l'horizon 2025, l'ARIFEL vise l'export de 8 000 tonnes de fruits frais et transformés.



Karl Moïse Mascarel, adhérent à l'ARIFEL.

ARIFEL
1 Ter, Chemin de l'Irfa –
Saint-Pierre
06 92 02 93 70
arifel@live.fr

OTÉ GRAN MÈR

En 2014, Cédric Daly crée Tradition 974, une petite entreprise artisanale et familiale, proposant sept gammes de produits : épices, confitures, sirops d'épices, pâte de piments traditionnels, préparation pour rhums arrangés et condiments. Ses produits faisant sensation auprès des consommateurs, il quitte le petit garage de ses parents en 2016 pour prendre ses quartiers au sein d'un atelier de production de 70m² à Saint-Gilles les Hauts. Le jeune homme commercialise ses produits en métropole et constate que le nom « Tradition 974 » n'est pas adapté à ce marché. Il lance alors la gamme Oté Gran Mèr en 2017, en hommage à sa grand-mère qui lui a fait don de sa recette de massalé. En 2019, Cédric installe son atelier à Trois Bassins dans un espace de 250m². Les produits Oté Gran Mèr sont aujourd'hui distribués dans plus de 100 points de vente à La Réunion et d'une trentaine en métropole. Un tour de force pour la marque qui parvient à allier les techniques de

production artisanale à des normes industrielles.

TRADITION 974
14, Chemin de la Zone Économique –
Trois Bassins
06 92 75 81 28
tradition974@gmail.com
FB. Tradition 974



Cédric Daly, gérant de Tradition 974, Oté Gran Mèr.



THETA RUN COSMÉTIQUES

Originaire du Sud de l'île et petite-fille du tout premier distillateur de vétiver à La Réunion, Patricia Arnoux est consciente de cet héritage patrimonial et se lance dans la création de cosmétiques, de parfums et de produits de bien-être le 1^{er} juillet 2019, juste avant la crise sanitaire, ce qui lui permet d'accroître son travail sur la recherche, le développement et la certification de ses produits. Ainsi, le laboratoire de recherches développe des cosmétiques et des alicaments à partir d'extraits naturels de La Réunion. Aujourd'hui, l'entreprise propose 18 références de produits à base d'ingrédients de La Réunion répondant tous aux critères et normes en vigueur : crème de soin au bissap et au colle-colle, crème de soin à l'avocat et au géranium rosat, démaquillant visage, baumes pour femmes et pour hommes au beurre de mangue, pains visage au curcuma, à l'arrow-root et au moringa, savon neutre



Patricia Arnoux de Théta Run Cosmétiques.

au thé de Grand Coude, shampoing solide au moringa et au thé de Grand Coude, lotion après-rasage, masque de beauté, huile de massage, senteurs d'ambiance, anti-moustiques.

THETA RUN COSMÉTIQUES
4, Rue des Mascarins – Petite-Île
06 92 42 27 64
thetarun.cosmetiques@gmail.com
FB. T'R Cosmétiques



LES SAVEURS DE L'ÎLE INTENSE

Autodidacte dans la fabrication de leurs gâteaux, bonbons, confitures artisanales, crèmes et dans la transformation de condiments ; le couple Rivière a commencé à vendre ses produits dans la forêt de Bébourg. Au vu du succès de leurs réalisations, ils décident en 2013 d'ouvrir leur petite entreprise, Les Saveurs de l'île Intense en 2013. Pour faire connaître leurs produits, tous deux sillonnent

les marchés et participent à toutes les foires de l'île. La particularité des produits Les Saveurs de l'île intense réside dans leur caractère exclusivement artisanal et dans leur composition d'origine 100% locale. Aujourd'hui, leur challenge est de distribuer leurs confitures en condiments transformés en métropole pour à terme, pouvoir y exporter la totalité de leur production. M. Rivière compte même exporter ses

produits vers l'Europe si l'occasion lui est donnée. Pas de panique : les Réunionnais pourront toujours retrouver ces produits au cœur de quelques foires locales ou sur commande.

LES SAVEURS DE L'ÎLE INTENSE
330, RN3 Pont Payet – Saint-Benoit
06 92 57 78 16
lessaveursdelileintense@gmail.com
FB. Les saveurs de l'île intense



Cathy et Sébastien Rivière.





Charles Nagou et Bruno Gossard de « Les Saveurs de la Fournaise ».

LES SAVEURS DE LA FOURNAISE

Créée en 2011 par Jean-Charles Nagou et sa maman, la petite entreprise Les Saveurs de la Fournaise a grimpé les échelons de la notoriété pour devenir aujourd'hui une marque incontournable et reconnue des professionnels du métier comme du public réunionnais, métropolitain et désormais, du monde entier grâce aux nombreuses récompenses nationales et internationales, marque de reconnaissance

de ses pairs. En 2017, Jean-Charles Nagou s'associe à Bruno Gossard afin d'étoffer la gamme de la marque au travers de rhums arrangés et spiritueux d'exception, de gelées, de rhums... Ainsi, 15 variétés de rhums arrangés sont proposées ; les classiques avec l'ananas, le goyavier, le fruit de la passion ; les arrangés plus rares avec le citron caviar, le piment cabris, le gingembre miel, la bibasse

ou la vanille Bourbon. De très petites quantités issues d'un artisanat local sans aucun additif, conservateur ou exhausteur de goût.

LES SAVEURS DE LA FOURNAISE
 32C, Rue du Père Fayet Bagatelle –
 Sainte-Suzanne
 06 93 42 68 24
lessaveursdelafournaise@gmail.com
 FB. Les Saveurs de la Fournaise



Lauriane Leichnig et Sonia Cazaux, Fédération Méti-Tresse.

MÉTI-TRESSE

La fédération Méti-Tresse regroupe et défend tous les acteurs des fibres végétales et vanneries de La Réunion autour d'intérêts communs afin de sauvegarder ces métiers lointains et avoir un impact plus important sur la proposition commerciale des produits confectionnés. La trans-

mission du savoir-faire, la création d'emplois, la promotion du développement durable, la création de nouveaux outils, le développement de nouveaux usages et l'assurance de la pérennité de ces métiers sont les principaux objectifs et piliers de la fédération. Tous les produits de la fédération sont issus d'une activité exclusivement artisanale à base de fibres naturelles (chou de vacoa, coco, vétiver...) et de matériaux recyclés car le respect de la nature est au cœur de son engagement. L'objectif d'un tel regroupement des acteurs autour des fibres végétales permet de diversifier les produits mais aussi de vivre de leur activité ou du moins, d'en retirer un minimum de revenu.

MÉTI-TRESSE
 20, Rue Maxime Rivière –
 Sainte-Clotilde
 06 93 00 78 74
sonia.cazaux@metitresse.re
 FB. Fédération Méti-Tresse



LA CAHEB

La Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon a été créée en 1963 ! Tradition oblige, l'île de La Réunion au début du XXème siècle était un grand producteur d'huiles essentielles de géranium et de vétiver. Aujourd'hui reconnues et très utilisées par les plus grands parfumeurs du monde, ces huiles locales 100% pures et naturelles, quelque peu laissées pour compte, ont retrouvé leurs lettres de noblesse au début des années 2000 avec la création en 2003 de leur propre jardin botanique. Ainsi, la CAHEB tente aujourd'hui de procurer à l'activité une réelle valeur ajoutée en local grâce à sa cinquantaine d'adhérents. Les Réunionnais recommencent timidement à s'intéresser et à se réappropriier ces produits tels que les huiles bien entendu mais aussi les hydrolats, les eaux de parfums et les différentes gammes de cosmétiques. Aussi, des visites guidées, des ateliers de découvertes olfactives et gustatives sont ouverts à

tous au sein du jardin de la CAHEB au Tampon.

LA CAHEB
83, Rue Kerveguen – Le Tampon
06 92 61 06 61
geraniumbourbonrun@yahoo.fr
FB. La CAHEB



Marie-Rose Séverin, présidente de la CAHEB.



Jonathan Hin Tung, de La Brasserie Dalons.

LA BRASSERIE DALONS

Comme le nom de la marque l'indique, l'histoire de la commercialisation de la bière Dalons commence en 2018 avec une bande de copains, Thibaut, Joris et Jonathan. Après être allés sur la métropole pour se former directement chez plusieurs brasseurs, les trois amis fabriquent de façon très artisanale leurs propres bières puis perfectionnent leurs recettes afin de les proposer au grand public. En volume, la Bras-



serie Dalons produit environ 20 000 litres de bières par mois à destination de leurs clients : CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), cavistes indépendants, épicerie fines... Pour le SIA 2022, la brasserie a proposé aux visiteurs quatre différentes bières afin de mettre en exergue le côté exotique et insolite du terroir de La Réunion histoire de se démarquer des bières des régions métropolitaines pour lesquelles l'offre est

tout simplement pléthorique. En local, la Brasserie Dalons propose six types de bières tout au long de l'année et crée une à deux bières éphémères de saison chaque mois.

LA BRASSERIE DALONS
8, Rue André Lardy,
La Mare – Sainte-Marie
06 93 82 64 63
g.joris@bieredalons.com
FB. Brasserie Dalons.



LA BANANERAIE BIO DE BOURBON

Installée depuis 1989, dans les Hauts de Saint-Leu à Colimaçons, la Bananeraie bio de Bourbon a réellement vu le jour en 2010 une fois les raccords en eau réalisés. Le couple formé par Olivier et Katuscia Payet produit tout ce qui attire à l'univers de la banane : de la ba-

nane fraîche et séchée, des chips de banane, de la farine de banane sans gluten ainsi qu'une gamme de produits transformés tels que des confitures à base d'autres fruits et légumes de saison à l'instar de la mangue, la papaye, l'ananas, le letchis, le longani, l'avocat... Aujourd'hui, plus de 50 références de produits sont proposées en fonction des saisons et de l'abondance des fruits liée aux conditions climatiques. Les produits de l'exploitation sont distribués sur le site Internet de La Ruche qui dit Oui, sur l'exploitation en vente directe et sur les différents salons locaux mais aussi nationaux. Avec l'aide du Département, le couple travaille sur l'exportation de ses produits vers la métropole et l'Europe.



Olivier et Katuscia Payet de la Bananeraie Bio de Bourbon.

LA BANANERAIE BIO DE BOURBON
82, Ch. des Bibassiers – Saint-Leu
06 92 36 19 93
katipayet13@yahoo.fr
FB. Bananeraie de Bourbon

LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

Regroupant plusieurs artisans confituriers de l'île, l'association Les Confituriers de La Réunion a créé une gamme de produits exclusivement dédiée à l'export, distribuée dans quelques points de vente de la métropole et donc, présente sur le SIA 2022. Trois enseignes artisanales étaient représentées sur ce salon sous la bannière des Confituriers de La Réunion : Le Comptoir Mélissa, Les Girafons et Odélices de Nina. Mais, l'association a su s'adapter au fil des années et des demandes. Ainsi, les produits de l'association dédiés au salon se sont diversifiés : achards de citron, babafigue, palmiste ou piment. Les années précédentes, une demande avait aussi été constatée au niveau des rougails sur le salon, alors, l'association en a proposé deux types : le rougail mangue et le rougail bringelle pimenté conditionnés en pots. La nouveauté de cette année ce sont les chips de patate douce et les gelées aromatiques telles que celle d'ylang-ylang, cannelle et rhum : « une tue-

rie » selon les goûteurs présents sur le stand...

LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION
28, Ch. Cratère – Saint-Benoît
06 92 31 63 00
confituriers.reunion@gmail.com
FB. Confituriers de La Réunion



Emmanuelle Sablé, Présidente Les Confituriers de La Réunion



LE DOMAINE DE PICASSO

Agriculteur de génération en génération, Thierry Vitry n'a pas dérogé à la règle familiale. Spécialisé dans la culture de rhizomes, les racines issues de notre île, il perpétue la tradition ancestrale à la Plaine des Grègues, capitale du curcuma. Sur ce territoire d'exception puisque protégé par le label « Esprit Parc National », M. Vitry produit du curcuma, du gingembre, du gingembre-mangue et de l'arrow-root

pour la partie gastronomique de son activité et propose la fameuse racine appelée curcuma « mère » pour ses vertus en termes de bien-être. Ses cultures naturelles et certifiées par le label Agriculture Biologique, renferment une forte puissance aromatique au point où la seule pointe d'un couteau de curcuma par exemple suffit à donner à nos caris la senteur, la couleur et la saveur des plats de nos

grand-mères. Ses produits peuvent être commandés via son site Internet, curcuma.re si vous habitez La Réunion et sur le site Exceptions d'Ailleurs pour une livraison vers la métropole ou l'Europe.

LE DOMAINE DE PICASSO
 64, Rue de l'Îlet, Plaine des Grègues
 – Saint-Joseph
 06 92 70 21 03
picasso97480@orange.fr
 FB. Domaine de Picasso



Emeric Romignac a représenté Le Domaine de Picasso.



Pierre Saint-Lambert, Comptoir de la Vanille.



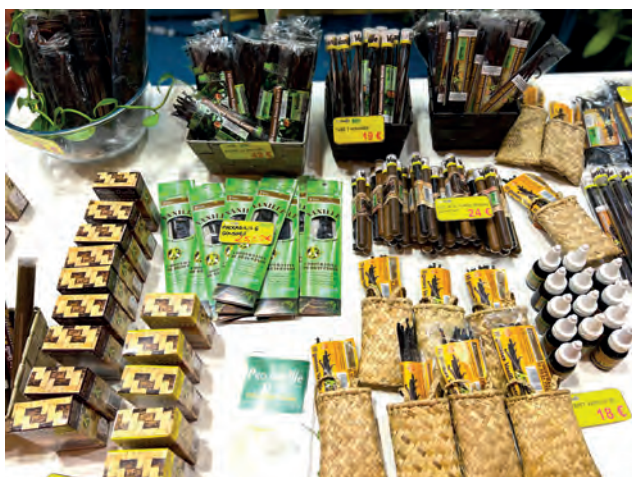
LE COMPTOIR DE LA VANILLE

La boutique Le Comptoir de la Vanille de Saint-Louis a ouvert ses portes il y a trois ans mais la production familiale existe depuis 14 ans maintenant. Située sur le Domaine de Bellevue, l'exploitation transforme des produits agricoles tels que des confitures, huiles, vinaigres, condiments locaux, crèmes ou encore une gamme 100% pur jus (marque Lès Parlé) ainsi que des produits ayurvédiques (gamme Sobat'Kont)

à l'instar de tisanes, gélules de curcuma et des punches pëï (gamme Lé Doss)... Depuis peu, la société a ajouté à son panel la production de vanille et de ses dérivés : gousses, poudre et extrait. Puis, chose assez rare pour être mentionnée, le Domaine de Bellevue produit également de l'énergie. La famille souhaitant préserver ses surfaces agricoles et faire de la vanille, s'est donc dotée d'une structure capable

d'abriter la vanille et en même temps de fournir de l'énergie ! Une volonté liée à son ancrage dans le développement durable et à l'essor de l'économie réunionnaise.

LE COMPTOIR DE LA VANILLE
 168B, Av. Principale - Saint-Louis
 02 62 59 87 05 - 06 92 03 62 54
sl.energie@gmail.com
 FB. Le Comptoir de la Vanille



PROVANILLE

La société ProVanille a repris la coopérative de vanille en 2011 et regroupe aujourd'hui une centaine de producteurs de vanille des côtes Est et Sud-Est de l'île. Ainsi, la coopérative achète la vanille verte auprès de ses adhérents, la transforme et la commercialise dans l'ensemble de ses points de vente situés aussi bien à La Réunion qu'en métropole. Plusieurs gammes de l'orchidée la plus aromatisée du monde sont proposées à la vente sous différents conditionnements. D'abord, les gousses de vanille : standard, tradition, Premium, Bio, Esprit Parc National, Vanille des laves et IGP. Viennent ensuite les produits dérivés : extrait de vanille, café à la vanille, sucre vanillé, sel vanillé et préparations de rhums arrangés à la vanille. La coopérative produit également des produits alimentaires tels que des gelées de poudre de vanille, du caramel beurre salé à la vanille et enfin, des plants de vanille dédiés à l'exportation. À noter que la coopérative propose aussi des visites guidées...

PROVANILLE

21, RN2 – Bras-Panon
06 92 67 62 64 – 06 92 76 72 89
provanille.reunion@orange.fr
FB. Coopérative ProVanille



Graziella Catan, Coopérative ProVanille.

TI PLANTERRE DE LOUIS LEICHNIG

Soucieux de proposer de façon systématique aux consommateurs des produits réunionnais de qualité, Louis Leichnig s'est lancé dans la culture de fruits exotiques de saison certifiés Agriculture Biologique ainsi que dans la production de la vanille de l'île de La Réunion, labellisée IGP. Depuis 1985, date à laquelle M. Leichnig se lance dans cette aventure, il gère sur ses vingt hectares de terrain, idéalement situés sur les pentes du volcan dans la région de Saint-Philippe, toutes les étapes de la production de la vanille, de la plantation à la commercialisation. Trois types de vanille sont ainsi produites : la vanille sèche, fraîche et givrée – le plus haut de gamme de sa catégorie -, le tout sous label IGP et Bio sans en oublier ses dérivés tels que la poudre, les graines et les extraits de vanille. À tout cela, s'ajoute la production de curcuma, de fruits qu'il transforme en confitures, nectars, préparations de rhums arrangés et autres fruits séchés.

TI PLANTERRE - LOUIS LEICHNIG

35, Rue Labourdonnais Basse Vallée – Saint-Philippe
06 93 46 84 00
tiplanterre@gmail.com
FB. Ti Planterre



Louis Leichnig de Ti Planterre.



La vanille de l'île de La Réunion labellisée « IGP », présentée au SIA 2022

Dotée de son label IGP (Indication Géographique Protégée) obtenu le 1^{er} septembre 2021, la vanille de l'île de La Réunion s'expose au Salon International de l'Agriculture 2022. Un tournant dans l'histoire de notre vanille locale qui bénéficie enfin d'une garantie d'origine et de qualité, reconnue par l'Europe et le monde entier.

Qu'est-ce que le label IGP ?

L'Indication Géographique Protégée, l'IGP, est une appellation reconnue au niveau européen et est avant tout la reconnaissance d'un savoir-faire unique et local ! Attribuée à la vanille de l'île de La Réunion en septembre 2021, l'IGP garantit un produit traditionnel et de haute qualité :

- Une traçabilité totale du champ au point de vente
- Une qualité dictée par un cahier des charges exigeant
- Le soutien et la valorisation de toute une filière
- La préservation de l'environnement et de la forêt réunionnaise
- La zone de production et de préparation historique de la vanille réunionnaise est conservée par le label IGP qui s'étend de Sainte-Marie à Saint-Joseph, sur la côte Est et Sud de l'île, jusqu'à une altitude de 700 mètres.

Trois produits concernés par l'IGP

La vanille « sèche »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 3cm. Elles présentent un aspect huileux et une couleur uniforme allant du brun au brun chocolat foncé, leur texture est souple. Les gousses sont malléables et peuvent se plier sans se casser. La vanille sèche traditionnelle est la plus répandue et est obtenue après



Le Conseiller départemental René Sotaca, Louis Leichnig et Serge Hoareau.

un long processus d'échaudage, d'étuvage puis, de séchage.

La vanille « fraîche »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 6cm. Les gousses sont charnues, brillantes, et d'une couleur uniforme marron tirant sur le roux. Au toucher, les gousses présentent une rigidité qui ne permet pas de les plier. Leur teneur en humidité est comprise entre 60 et 80% à la commercialisation et une teneur en vanilline sur base sèche de 2% au minimum.

La vanille « givrée »

Il s'agit de gousses entières non vidées de leurs graines. En dehors de la présence d'une fente sur au maximum la moitié de leur longueur, elles présentent les mêmes caractéristiques que les gousses de vanille de l'île de La Réunion sèches ou fraîches. Les gousses sont givrées de façon naturelle au cours de l'étape de maturation aromatique des gousses de vanille par le développement à leur surface de cristaux de vanilline qui

peuvent être de différentes formes : cristaux à facettes, en étoiles, en aiguilles, en grains de sucre.



OÙ TROUVER LA VANILLE IGP ?

La Kaban' à Vanille
06 92 68 38 27
<https://la-kabana-vanille.business.site>

Louis Leichnig – 02 62 37 08 84 /
06 92 27 15 50 – www.tiplanterre.re

ProVanille – 02 62 51 71 02 –
www.provanille.fr

Médailles au Concours Général Agricole du SIA 2022 : une année record pour La Réunion !

Pas moins de 18 médailles ont été reçues par les producteurs réunionnais en cette année 2022 lors du Concours Général Agricole au Salon International de l'Agriculture : 6 médailles d'or, 9 d'argent et 3 de bronze dans 4 catégories différentes : une belle moisson de médailles jusque-là inégalée...

LES 6 MÉDAILLES D'OR

Dans la catégorie des confitures, Prema Patché, agricultrice à Saint-André, décroche deux médailles d'or pour ses confitures de banane aux fruits de la passion et de papaye à la vanille. Dans la même catégorie, Bernard Savreux, réputé pour l'ensemble de ses produits, obtient également la plus haute distinction, une médaille d'Or, pour sa confiture de letchis aux fruits de passion.



Alors que la vanille réunionnaise a toujours figuré parmi les meilleures au monde, l'entreprise familiale, Le Comptoir de la Vanille (Domaine de Bellevue) décroche elle aussi la médaille d'Or pour sa vanille « Fragrans Planifolia ».



Bernard Savreux était représenté par son petit-fils à la remise des récompenses sur le stand de l'ODEADOM.



Prema Patché entourée du Président Cyrille Melchior et du Vice-président Jean-Marie Virapoullé le 25 mars à la Villa du Département



Le Comptoir de la Vanille décroche l'or pour sa vanille "Fragrans Planifolia".

Autre belle surprise de ce concours général agricole 2022 : Bernard Savreux obtient l'Or pour son Miel crémeux de letchis.

Dans la catégorie des alcools, le rhum Isautier remporte l'or pour son punch à l'Ananas Victoria face à une concurrence forte, notamment, de la part de nos amis Antillais.

LES 9 MÉDAILLES D'ARGENT

Dans la catégorie des confitures, pas moins de 4 médailles d'argent ont été décernées à des agricultrices et agriculteurs réunionnais avec la confiture à l'Ananas Victoria à la crème de coco de « Odélices de Nina ». Deux confitures de Jean-Charles Nagou ont elles aussi été primées : la confiture à la banane et framboise, mais aussi celle à l'abricot. Bernard Savreux, remporte lui aussi une médaille d'argent pour sa confiture à la mangue, letchis et vanille.

Dans la catégorie des alcools, deux médailles d'argent ont été attribuées : une à Jean-Charles Nagou pour son punch Passion et une autre à « Rivière du Mât » pour son fameux punch Coco. Enfin, deux médailles d'argent ont été attribuées à Bernard Savreux pour son Miel de baies roses et son Miel de Tan Rouge aux côtés de Miel de Bourbon pour son savoureux Miel de letchis.



LES 3 MÉDAILLES DE BRONZE

Dans la catégorie des confitures, où La Réunion excelle, 3 médailles de bronze ont été décernées : une à Tipopéï pour sa confiture d'Ananas Victoria aux fruits de la passion, une autre à Bernard Savreux pour sa composition de bananes, citrons et vanille et, enfin, à Odélices de Nina pour sa recette à la mangue José et aux fruits de la passion.



Le rhum Isautier remporte l'or pour son punch à l'Ananas Victoria.



Deux confitures et le punch passion de « Les Saveurs de la Fournaise » ont été récompensés.



Marina Naxos de « Odélices de Nina » a décroché 2 médailles dont une en argent et une en bronze.



Les Toques Blanches en visite au Village Réunion.



Le magnifique îlot dédié à la vanille de l'île de La Réunion.



Le chef Sébastien Catherine accompagné de son acolyte, Eric Lavalle, se sont chargés de la préparation des mets du cocktail dédié aux médaillés.



Nos caris ont remporté un très vif succès auprès des visiteurs tout au long du Salon.



L'ambiance était bien au rendez-vous au cœur du Village Réunion grâce au groupe emblématique Kadok Musik emmené par Christian Ducap.



Visite de stand par le Conseiller départemental Jean-François Nativel.



Un beau macaron pour Le Comptoir de la Vanille (Domaine Bellevue), médaillé d'or pour sa vanille.



Patrick Lebreton, président de l'IRT et premier vice-président du Conseil régional, en visite au Village Réunion sur le stand de la Fédération Méti-Tresse.



Le Village Réunion en ébullition à chaque animation musicale ou gustative.



Cédric Daly (Oté Gran Mèr) et Miss Réunion 2021, Dana Virin.



La présentation de l'IGP à la presse nationale a été suivie de dégustation de mets à base de vanille.



Le Conseiller départemental Bruno Robert avec l'équipe de l'ARIFEL.

L'EXCELLENCE RÉUNIONNAISE RÉCOMPENSÉE

Les lauréats réunionnais du Concours général agricole étaient à l'honneur dans les jardins de la Villa du Département ce 25 mars. Accueillis par le Président Cyrille Melchior accompagné des Vice-présidents Serge Hoareau et Jean-Marie Virapoullé, ainsi que des Conseillers départementaux René Sotaca et Bruno Robert, les médaillés se sont vu offrir des trophées récompensant l'excellence de leur savoir-faire.



« La délégation de La Réunion est revenue avec une belle moisson de 18 médailles. Elles distinguent une grande créativité, un important investissement et la reconnaissance d'un savoir-faire. Cela nous encourage à continuer de soutenir le monde agricole réunionnais et à l'accompagner dans cette voie de l'excellence »

Cyrille Melchior

Président du Conseil départemental



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion

Rendez-vous au SIA 2023 !