

visu



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion

AVEC LE DÉPARTEMENT LES PRODUITS PAYS S'EXPORTENT

salon
International
DE
l'agri
culture





L'île de La Réunion

A SA BOUTIQUE À PARIS

En plein cœur de la capitale, dans les nouveaux locaux de l'Antenne du Département de La Réunion, vivez une expérience créole inédite : senteurs et saveurs exotiques, végétation luxuriante, ambiance volcanique...

Le Département vous propose une véritable vitrine de notre île :

- ◆ des produits locaux emblématiques (ananas victoria, letchis, vanille Bourbon, café Bourbon pointu, lentilles de Cilaos, punches et rhums primés)
- ◆ des liqueurs, sirops, épices, piment, huiles essentielles, miel, confitures...
- ◆ de l'artisanat, des objets en bois de goyavier dans un espace d'exposition et de vente.



À découvrir aussi :

- ◆ des événements ponctuels (vernissages, dégustations, ventes éphémères...)
- ◆ un lieu d'accueil et d'information

Avec cette nouvelle adresse, le Département offre aux produits *péi* et au savoir-faire réunionnais un rayonnement national et international.



21, rue du Renard
75004 Paris
Métro Hôtel de Ville
Tél. : 01 40 25 95 50
iledelareunion.boutique@cg974.fr
www.facebook.com/DEP974PARIS
du mardi au samedi
de 10h30 à 19h

Le Département soutient l'excellence réunionnaise



© PHOTOS DE COUVERTURE :
JÉRÔME MARCADE ET BLV

SOMMAIRE

- 03** LE MOT
DU PRÉSIDENT
- 04-05** LES
"PEOPLE" AU
VILLAGE RÉUNION
- 06-15** LES
EXPOSANTS
RÉUNIONNAIS
PRÉSENTS
AU SALON
- 16-18** LES
PRODUITS PRIMÉS
- 19** LE SEL
- 20** LE VACOA
- 21** LE MIEL
- 22** LA VANILLE
- 23** INTERVIEW
DU MINISTRE DE
L'AGRICULTURE
- 24-25** PAROLES
DE VISITEURS
- 26** LE BILAN
AVEC CYRILLE
MELCHIOR

LE MOT DU PRÉSIDENT



© BRUNO BAMBA

Un Village Réunion au cœur de la planète agricole

Le Département de La Réunion, chef de file de la politique agricole à La Réunion et autorité de gestion des fonds FEADER, a pour ambition de donner une meilleure visibilité et un rayonnement particulier à l'agriculture réunionnaise.

Les produits *péi* méritent la reconnaissance de l'excellence, car ils sont cultivés et transformés par des amoureux du terroir réunionnais possédant un savoir-faire qui permet de mettre en valeur une agriculture responsable, saine, au service du bon goût et du bien vivre.

C'est la raison pour laquelle notre Collectivité a soutenu de façon importante la participation de nos agriculteurs et artisans de l'agro-alimentaire au Salon International de l'Agriculture. Cette manifestation est la vitrine des savoir-faire du monde ; La Réunion devait naturellement y apparaître à travers un Village Réunion de qualité, exposant toute l'étendue des talents réunionnais

Force est de constater que cette mobilisation a été un vif succès. Durant ces quelques jours, le Village Réunion a été au cœur de la planète agricole, grâce notamment au travail et à l'engagement de l'ensemble des partenaires et des exposants que je remercie. Grâce aussi aux Réunionnais de Métropole qui ont répondu présents, qui ont contribué à l'ambiance festive et ont offert cette image d'une île rayonnante et accueillante, à l'image de ses hommes, de ses femmes, et de son agriculture, bien évidemment. "

Cyrille MELCHIOR
Président du Conseil Départemental

visu HORS-SÉRIE SPÉCIAL SALON DE L'AGRICULTURE - 1, rue Lislet-Geoffroy, 97490 Sainte-Clotilde © : 0262 90 20 60 info@visu.re - Adresse postale : 97712 Saint-Denis Messagerie Cedex 9 - Directeur de publication : **Christian AH-SON - RÉDACTION** - Responsable de la rédaction : **Roland HÉBRARD** - Journaliste : **Stéphane Martial** - A collaboré à ce numéro : **Sonia Delecourt - MAQUETTE** : **Hervé BAUM (DA)** - Maquettistes : **Macaïre DORMEUIL - Olivier BANOR - PUBLICITÉ** : Régie - **Adèle HOARAU** © : 0692 38 38 38 regie.pub@visu.re - Chef de produit Publicité - **Patrick BIJOUX** © : 0692 86 49 79 - **RÉGIE EXTRA-LOCALE MEDIA OUTRE-MER** 101, boulevard Murat 75016 PARIS © : 01 53 64 58 60 - b.chevallier@media-outremer.fr - **IMPRESSION SAFI** - ZI. Chaudron 97490 Sainte-Clotilde - **ÉDITEUR** : **EPR SAS** au capital de 800 000 € PRINCIPAUX ASSOCIÉS **SAS SIROB** et **SA SPR COMMISSION PARITAIRE N° 0709 R 85460 VISU** a été tiré à 20 000 exemplaires.
© Toute reproduction même partielle des articles et illustrations publiés dans VISU est interdite. Dépôt légal 4503

LE VILLAGE RÉUNION FAIT L'UNANIMITÉ

• Cette édition 2018 du Salon International de l'Agriculture a été l'occasion de voir de nombreuses personnalités du monde politique visiter le Village Réunion. Cyrille Melchior, Président du Département, Nassimah Dindar, récemment élue sénatrice, Annick Girardin, Ministre des outre-mers et Stéphane Travert, Ministre de l'agriculture, ont notamment loué le savoir-faire de nos exposants et la qualité des produits proposés. Présents également, le président de l'IRT Stéphane Fouassin, le vice-président du Département Daniel Gonthier, la députée Nathalie Bassire et Serge Hoareau, vice-président en charge de l'Agriculture au Département, qui ont pu apporter leur soutien chaleureux à l'excellence réunionnaise.



ANNICK GIRARDIN, AVEC JEAN-BERNARD GONTHIER, PHILIPPE POTIN, SERGE HOAREAU ET CYRILLE MELCHIOR

3 QUESTIONS À... SERGE HOAREAU



1 Qu'avez-vous pensé de cette édition 2018 du Salon International de l'Agriculture ?

Pour la première fois, La Réunion a été présente à travers un vrai village avec une unicité et une uniformité exemplaires. Les 600 m² de stand ont permis aux visiteurs de découvrir le savoir faire de nos agriculteurs et la qualité de la production agricole réunionnaise.

2 Le Village Réunion a-t-il remporté selon vous un franc succès ?

Tous les stands Outre-mer ont connu un vif succès mais il est vrai que celui de La Réunion a impressionné par sa dimension, par l'enthousiasme de ses exposants, par la diversité des produits proposés aux visiteurs. Les visites des ministres et des personnalités ont été remarquées. La mobilisation du Département et de ses partenaires (Chambre d'Agriculture, Région, IRT et syndicat du sucre) a été appréciée par les exposants.

3 Le savoir-faire de nos exposants a-t-il marqué les esprits chez les visiteurs ?

Nos exposants ont eu l'occasion de nouer des contacts avec des grands noms de la restauration gastronomique française mais aussi avec des représentants des grandes et moyennes surfaces. Des débouchés sont possibles et il leur revient de décrocher des contrats pour pouvoir exporter les produits réunionnais. Mais leur succès est populaire car les stands n'ont jamais désempé. Enfin, les 9 médailles agricoles, dont deux d'or, sont venues couronner la belle réussite de cette manifestation.



JOHNY GUICHARD DU "LABYRINTHE-EN-CHAMP-THÉ" SERVANT ANNICK GIRARDIN ET CYRILLE MELCHIOR



WILLY BOYER DU STAND PRO VANILLE AVEC DOMINIQUE SORAIN



JEAN-BERNARD GONTHIER ET LE DÉPUTÉ EUROPÉEN YOUNOUS OMARJEE AU STAND DE LA SCA FRUITS DE LA RÉUNION



LE GROUPE PAT' JAUNES A ENCHANTÉ LE PUBLIC AVEC SES RYTHMES AUTHENTIQUES



JEAN-BERNARD GONTHIER, PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE, ENTOURÉ DE SERGE HOAREAU, NASSIMAH DINDAR, CYRILLE MELCHIOR, ET STÉPHANE

© PHOTOS : JÉRÔME MARCADE ET BLY

TI PLANTERRE LOUIS LEICHNIG



• Producteur de vanille à basse-Valée, à Saint-Philippe, Louis Leichnig propose aux consommateurs de la vanille fraîche depuis plus de trente ans. Il y a une dizaine d'années, il s'est lancé dans la vanille givrée, une vanille haut de gamme qui demande plus de travail, et qui donne un produit plus raffiné, cristallisé à l'extérieur. " Contrairement à la vanille traditionnelle, la vanille givrée blanchit, et des cristaux de sucre apparaissent sur la gousse, explique-t-il. C'est ce qui donne le caractère d'une vanille givrée. C'est un procédé qui demande une certaine expérience et un bon produit à la base. Ce process change totalement le goût de la vanille. C'est le summum de la vanille au niveau qualité." Pour sa treizième participation au Salon de l'agriculture, Louis Leichnig a disposé de deux stands : un sur lequel il a proposé de la vanille fraîche, sèche, en poudre, ou de l'extrait de vanille, mais également des fruits exotiques de saison certifié Agriculture Biologique, des sirops et nectars à base de fruits exotiques et de plantes aromatiques. Et sur le second, uniquement de la vanille givrée. " Lors du Salon de l'agriculture, beaucoup de visiteurs avaient entendu parler de la vanille givrée, mais n'en avaient jamais vu, d'autres ont découvert le produit, poursuit le producteur. Cette année, j'ai souhaité présenter mon produit afin d'attirer l'attention des professionnels de la cuisine : grands pâtisseries, ou chefs étoilés. "

" Souvent, quand on parle des DOM, les gens pensent acras de morue, madras et Antilles. De voir La Réunion avec autant d'experts, ça les a surpris, et cela, c'est plutôt flatteur. "

LA MAISON DU CURCUMA



• Aimé Rivière, que tout le monde appelle "Mémé" a lancé en 1978 sa propre gamme de produits à base de curcuma, à qui il a donné son nom. L'agriculteur a fabriqué du curcuma en poudre avant de développer sa gamme de produits, proposant du sirop de curcuma, du vinaigre aromatisé ou du jus. L'entreprise s'est ensuite diversifiée, en choisissant de n'utiliser que des matières premières venant de l'exploitation familiale, et propose aujourd'hui une gamme de quinze produits différents parmi lesquels on peut retrouver de l'arrow-root, du gingembre en poudre, du sirop et de la poudre de cannelle, de délicieuses marmelades (tangor, mandarine, citron, goyavier...) au miel, du massalé, le tout fabriqué artisanalement à la Plaine des Grègues. Le Salon de l'agriculture, Mémé Rivière le connaît très bien, puisqu'il y participe depuis 13 ans. Une manière pour lui de faire connaître la maison du curcuma auprès des métropolitains intéressés par un voyage à La Réunion, afin d'être inclus dans leur itinéraire quand ils viendront en vacances sur l'île.



SCA FRUITS RÉUNION



• Créée en 2002, la SCA (Société Coopérative Agricole) Fruits de La Réunion est la principale coopérative exportatrice de fruits de l'île. Elle regroupe une cinquantaine d'agriculteurs répartis sur toute l'île qui produisent principalement des fruits exotiques : ananas Victoria, litchis, mangues, fruits de la passion, bananes, papayes, pitayas et combavas. La production atteint 3500 tonnes de fruits par an dont la moitié est dédiée à l'exportation. Le Salon de l'agriculture, la Société Coopérative Agricole Fruits de la Réunion le connaît bien, puisqu'elle y participe régulièrement depuis 10 ans, avec un objectif précis : faire connaître les fruits de La Réunion, et démocratiser l'ananas Victoria qui doit faire face à la concurrence des ananas venus du monde entier et dont le prix lui est inférieur. Cette année, sept producteurs de la coopérative ont participé au Salon de l'agriculture, emportant dans leurs valises 10 tonnes de fruits exotiques. 90 % de ces fruits étaient des ananas Victorias, mais les agriculteurs ont aussi présenté des fruits de la passion, des papayes, des pitayas et des mangues. Une partie de ces fruits a été proposée à la dégustation sur le stand, l'autre a été réservée à la vente. Les visiteurs ont visiblement été séduits par nos fruits locaux : 3 jours avant la fin du salon, le stand était quasiment en rupture.



CHARCUTERIE SOUBADOU ET FILS



- Créée en 1987 par Maximin Soubadou, la première charcuterie Soubadou et Fils était installée au marché couvert du Tampon. La structure s'est développée au fil des ans, et une seconde charcuterie a ouvert à Grand-Bois. L'entreprise familiale propose également ses produits dans différents points de vente à Saint-Gilles, Saint-Pierre et Saint Joseph. Veau, agneau, bœuf, poulet, porc, la charcuterie Soubadou présente différentes viandes, mais aussi de nombreuses charcuteries à base de porc, telles que saucisses fumées, boucané, fromage de tête, boudin, andouilles et andouillettes. La société propose aussi des charcuteries de volaille. Pour le Salon de l'agriculture, la Charcuterie Soubadou et Fils a mis en avant des produits sous vide, procédé qui allonge la date limite de consommation. " Au Salon de l'agriculture, on a proposé des saucisses fumées au porc et au poulet, du boucané au porc et au poulet, et du gratton, explique Laurent Soubadou, gérant de la charcuterie de Grand-Bois. On a fait un test sur le Salon pour voir si les produits répondaient à une demande, et s'il était intéressant pour nous dans le futur d'envisager de les exporter. Les visiteurs ont apprécié la qualité de nos produits et leur ont réservé un excellent accueil, mais on a réalisé qu'il faudrait que l'on travaille sur notre packaging."



BANANERAIE BIO DE BOURBON



- La bananeraie bio de Bourbon a vu le jour il y a sept ans dans l'Ouest de l'île, aux Colimaçons. Sur deux hectares, Katuscia Payet, agricultrice et gérante de la Bananeraie Bio de Bourbon, fait pousser des bananes bio qu'elle transforme pour obtenir de la farine, des bananes séchées et de la confiture auxquelles la chef d'entreprise a apporté sa touche personnelle. Elle produit en effet de la confiture banane/chocolat, banane/tangor confit, banane au poivre sauvage. Sur les marchés forains, elle propose également des bananes fraîches à la vente. Parallèlement, l'agricultrice travaille la fleur du bananier, le baba figue, qu'elle transforme en achard, en l'agrémentant avec des légumes de saison. La Bananeraie Bio de Bourbon propose ainsi du achard de baba figue nature, mais également des achards baba figue/mangue verte, baba figue/chouchou, ou baba figue/ananas. De sa première participation au Salon de l'agriculture, Katuscia Payet dresse un bilan positif : " Les visiteurs ont été intéressés par nos produits qu'ils ne connaissaient pas. Ils ont été surpris d'apprendre que l'on cultivait de la banane à La Réunion. Ils étaient persuadés que l'on n'en produisait qu'en Martinique et en Guadeloupe."

" Ils ont été surpris d'apprendre que l'on cultivait de la banane à La Réunion. . "



© PHOTOS : JÉRÔME MARCADE ET BLY

LAVALLE L'ÉPICERIE FINE MADE IN RÉUNION

- Éric Lavalle s'est depuis deux ans et demi spécialisé dans la transformation et la commercialisation de produits et épices rares de La Réunion. Le citron caviar, le poivre sauvage, le gingembre, gingembre mangue, l'indétrônable piment Zoizo, les baies roses, et des graines de quatre épices, sont ainsi transformés artisanalement dans l'entreprise tamponnaise. L'entreprise fabrique aussi du vinaigre et propose de la fleur de sel et du sel aromatisé aux épices rares de La Réunion. " Je travaille avec deux producteurs de sel : un à Saint-Leu, et un autre situé à Pierrefonds, explique Éric Lavalle. J'aromatise ensuite les sels avec les épices que je fabrique. On retrouve ainsi des sels au piment Zoizo, au combava, aux baies roses, au curcuma, etc." Un savoir-faire qui a été reconnu, puisqu'Éric Lavalle a été vainqueur du concours départemental " Le Challenge Créateurs" dans la catégorie produits pays en 2017. Pour sa première participation au Salon de l'agriculture, Éric Lavalle a été surpris par le nombre des visiteurs, et a profité de cette opportunité pour faire connaître ses produits : " J'ai eu beaucoup de contacts intéressants auprès de grandes maisons, et j'ai été approché par des chefs étoilés, ce qui m'offre une belle ouverture."

" Je travaille sur une matière réglementée et sur un stock. Mon objectif lors de ce salon n'était donc pas de rechercher des partenaires pour diffuser mes produits sur le continent, mais de présenter mon savoir-faire, mes produits, de les vendre, et de communiquer. "

LE TABOU

- Artisan laqueur écailliste, Nicol Payet, est installé à Saint-Leu depuis 1988. Dans son atelier, il crée et fabrique des objets de décoration d'intérieur tels que des tableaux, luminaires, miroirs, coffrets à bijoux, en laque et écaille de tortue, et propose une gamme de bijoux en argent, nacre, écaille et pierre. Pour l'artisan de l'Ouest, le Salon de l'agriculture était une première. " Je travaille sur une matière réglementée et sur un stock. Mon objectif lors de ce Salon n'était donc pas de rechercher des partenaires pour diffuser mes produits sur le continent, mais de présenter mon savoir-faire, mes produits, de les vendre, et de communiquer pour inciter les gens à venir sur l'île, et à venir voir ma boutique, lors de leur séjour, conclut l'artisan."

LA CAILLE BLANCHE



• Valérie Baudard, artisan confiseur chocolatier basée à Paris propose des produits qu'elle fabrique en s'appuyant sur sa culture réunionnaise. Elle revient régulièrement à La Réunion pour cultiver, produire et transformer du curcuma haut de gamme, du quatre épices, de l'arrow-roots, du galabé, des matières brutes qu'elle incorporera dans ses recettes et ses créations. Ses confiseries artisanales, bonbons, pâtes de fruits, guimauve, biscuit et chocolat, Valérie Baudard les écoule sur des marchés de producteurs et dans des salons, d'où sa présence au Salon de l'agriculture : " En tant qu'exposante, j'ai adoré participer et vanter les qualités et les mérites de nos produits. J'ai aimé retrouver certains exposants que j'avais déjà rencontrés à la Foire de Paris l'année dernière. J'ai également apprécié que les visiteurs, en voyant le stand de La Réunion, aient le sentiment de découvrir quelque chose de différent que ce que proposent les Antilles. Souvent, quand on parle des DOM, les gens pensent acras de morue, madras et Antilles. De voir La Réunion avec autant d'experts, ça les a surpris, et, c'est plutôt flatteur. C'est ma première participation au Salon de l'agriculture, l'organisation du village Réunion a été une réussite pour les visiteurs."

"De voir La Réunion avec autant d'experts, ça les a surpris, et c'est plutôt flatteur."



OTÉ GRAN MÈR



• L'entreprise Tradition 974 qui commercialise ses produits sous la marque Oté Gran Mèr distribue des produits dans les grandes surfaces de l'île et dans 38 magasins Leclerc en Normandie. La jeune société, qui malgré ses 4 ans d'existence a réussi à se faire une place dans un milieu très concurrentiel, se veut 100 % locale : "On a trois grandes lignes directrices, explique Cédric Dally gérant de l'entreprise. On s'approvisionne localement en matière première, on embauche localement, et on fait attention à l'environnement, notamment au niveau de la récupération d'eau et de la gestion du planning de nos commerciaux à La Réunion, afin qu'ils utilisent leurs véhicules le moins possible. On a une démarche équitable." L'entreprise, qui souhaite disposer de la plus large gamme de produits possible, commercialise pas moins de 65 références, allant de la confiture de patate douce au chocolat à la pâte de piments, en passant par les achards, rougails, confit, les rhums arrangés, les épices, dont le fameux massalé grillé au feu de bois, ou encore les sirops de thym, curcuma ou gingembre. Pour sa première participation au Salon de l'agriculture, Tradition 974 a fait fort : " On a amené 970 kg de produits pour le Salon de l'agriculture, et on est revenu à La Réunion avec neuf bouteilles de sirop et 10 bocaux de confiture. Sur le Salon de l'agriculture, ce qui a marché, c'est le piment et nos rhums arrangés. On a proposé beaucoup de produits à la dégustation, les clients ont été ravis."



RÉUNI RHUM



• Fabriquant de rhum arrangé depuis trois ans, Réuni Rhum est une entreprise familiale basée au Petit Tampon qui produit et commercialise chez les cavistes, dans les épiceries fines, les cafés, hôtels et restaurants, des rhums arrangés sous la marque Rhum Métiss. Elle propose également une seconde marque : "Nou La Rangé", qu'elle distribue dans les grandes surfaces. Réuni Rhum propose en tout 150 références de rhums arrangés, du rhum, et une exceptionnelle gamme de crèmes de rhum à la vanille, au goyavier, à la mangue José et au coco. La société qui travaille avec des producteurs locaux, n'utilise que des fruits frais de saison, et fabrique son rhum arrangé de manière artisanale, sans conservateurs ni colorants. Une qualité qui paye, puisque Rhum Métiss a déjà reçu 116 Médailles pour la qualité de ses rhums arrangés, dans plus de 20 pays du monde. " Au Salon de l'agriculture, on retrouve des clients qui nous connaissent et reviennent nous voir tous les ans, explique Cédric Charlette responsable commercial de Réuni Rhum. Cette année, au Salon de l'agriculture, on a eu cinq médailles : deux en argent et trois en bronze. On est la seule marque de rhum à avoir été médaillée à La Réunion. C'est que du bonheur pour nous. "



CAHEB



• La Coopérative des Huiles Essentielles de Bourbon, la CAHEB, dont le cœur de métier était le géranium, s'est diversifiée, proposant des huiles essentielles 100 % naturelles au vétyver, géranium, baie rose, citronnelle, camphre, cryptoméria, gingembre, mais également des huiles de massage et des huiles alimentaires au combava, caloupilé, piment cabris, basilic, coriandre, quatre épices, romarin, thym gingembre, gingembre mangue. En tout quinze parfums d'huile alimentaire qui peuvent être utilisés pour assaisonner les salades, les viandes, poissons, pâtes, et relever délicatement la saveur de vos plats. La CAHEB propose également des eaux de parfum, des tisanes, des gels douche au géranium, et des produits cosmétiques. Riche de cette gamme de produits, la coopérative a participé au Salon de l'agriculture : "On a vécu un super Salon de l'agriculture, raconte Marie Rose Séverin, présidente de la CAHEB, on a eu une très bonne visibilité : nous étions une vingtaine, alors que nous étions peu nombreux les autres années. "

" Cette année, on avait tous les mêmes stands, les mêmes écharpes, les mêmes chapeaux, et les mêmes couleurs, ce qui a participé à notre visibilité. On a aussi eu 600 m² pour nos stands. "

L'ADAR



• L'ADAR, l'Association pour le Développement Apicole de La Réunion, a vu le jour en 2007. Elle regroupe aujourd'hui 80 apiculteurs professionnels, sur les 170 que compte notre île. Elle a pour mission de renforcer les compétences professionnelles de ses adhérents, de travailler sur la reconnaissance de la qualité des miels de La Réunion et de leur identification, et d'améliorer les connaissances sur les miels, les produits, et sur l'abeille elle-même. " Nous sommes allés au Salon de l'agriculture pour représenter l'ADAR Réunion, explique Paul Vauldin, président de l'association. Nous y avons aussi proposé du miel à la vente. Certains visiteurs voulaient juste le goûter, d'autres acheter, mais dans l'ensemble, les gens se sont intéressés au produit." Seule association reconnue comme organisation professionnelle de l'apiculture à La Réunion, l'ADAR est adhérente à l'ITSAP, l'Institut Technique et Scientifique de l'Apiculture et de la Pollinisation.

" Certains visiteurs voulaient juste le goûter, d'autres acheter, mais dans l'ensemble, les gens se sont intéressés au produit "



© PHOTOS : JÉRÔME MARCADE ET BLY



" On a eu une bonne aide du Département. Sans elle, nous n'aurions pas pu participer au salon de l'agriculture. "

RÉUNION ÉQUITABLE



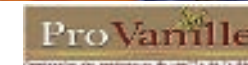
• Association loi 1901, dont l'objectif est de promouvoir le commerce équitable à La Réunion et dans l'océan Indien, Réunion équitable, a été créée en 2001. Elle regroupe en son sein une quinzaine de producteurs de La Réunion, Madagascar, d'Afrique du Sud et du Mali. Ces derniers proposent des plantes aromatiques et médicinales rares, des épices, de la vanille, du café Bourbon Pointu "Grand cru", du vin bio, du beurre de karité, de la broderie et du textile, des objets décoratifs, des jeux pour enfants. Pour sa première participation au Salon International de l'Agriculture, Réunion équitable a présenté des produits de La Réunion : " On a eu une bonne aide du Département. Sans elle, nous n'aurions pas pu participer au Salon de l'agriculture, explique Bertrand Laurence, trésorier de l'association. On est entré dans nos frais, et les producteurs ont pu dégager une petite marge."

COOPÉRATIVE CARREFOUR DE L'OcéAN INDIEN

• Créée en 2015, la CCOI, Coopérative Carrefour de l'Océan Indien est une coopérative d'artisans spécialisés dans les produits artisanaux en lien avec la filière fibre. La coopérative travaille ainsi des feuilles de vacoa, vétiver, choka, cocotier et banane. Tantes, sacs, coussins, tableaux, plateaux, sous-verres, dessous de plat, la coopérative propose différents produits à base de fibre de vacoa, et répond même à des commandes spécifiques. Elle confectionne également des achards de fruits et/ou légumes longtemps de La Réunion, des gâteaux tisson où de pinpin, et de la pâte de piments, nature, ou travaillée avec des fruits locaux. " Le salon nous a apporté de nombreuses commandes, au niveau des vanes, des sous-verres, des sacs, des décorations de table, explique Nadine Dutreuil, gérante de la coopérative. On a également pu placer nos produits à la Boutique & La Galerie " Île de La Réunion ", de l'Antenne du Département à Paris, et avons eu des contacts avec des cavistes et une boutique solidaire."



PROVANILLE



• Créée en 1995, la coopérative de vanille de Bras-Panon regroupe 135 producteurs de vanille, répartis entre Saint-Joseph et Sainte-Suzanne. Elle produit environ 13 tonnes de vanille verte par an, ce qui donne 2 à 3 tonnes de vanille noire. Si sa mission principale est d'aider ses adhérents à développer leur production, en leur apportant un appui et un encadrement technique, depuis 2011, elle transforme également la vanille verte en vanille

noire, et la commercialise. La coopérative propose également aux visiteurs de passage une visite guidée d'une quarantaine de minutes de ses ateliers et du jardin, leur permettant de découvrir la célèbre vanille de La Réunion ainsi que les différentes étapes de sa préparation. Le Salon de l'agriculture n'était pas une découverte pour Provanille qui y participe chaque année depuis six ans. " Notre objectif en étant au Salon de l'agriculture, était

de présenter nos produits, notre structure, de retrouver une clientèle touristique et de la fidéliser afin de la retrouver lors de son passage dans l'île, et de vendre la destination Réunion, explique Jimmy Peribe, directeur de la coopérative de vanille de Bras-Panon. C'est une belle vitrine pour nous en termes d'image et de valorisation. Concernant le chiffre d'affaire, on a fait mieux que l'année dernière. L'unité du village a attiré les gens."



LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ



• Situé au sud de La Réunion, à Grand Coude, Le Labyrinthe En-Champ-Thé est une ancienne plantation de thé que Johnny Guichard a reprise en 2005, la transformant en labyrinthe. L'exploitation est ouverte au public, qui peut ainsi découvrir le thé, de l'arbre à la tasse. Dans la fraîcheur des Hauts, le seul théiculteur de France produit différents types de thés : blanc aromatisé au géranium, cannelle, menthe, verveine, galabert, mais également du thé vert, des gelées, sirops et huiles essentielles. Présents pour la première fois au salon de l'agriculture, les produits du Labyrinthe En-Champ-Thé ont fait sensation : " Ce qui était important pour nous, c'était de faire des ventes directes, et d'avoir des contacts, explique Johnny Guichard, gérant du Labyrinthe En-Champ-Thé. On a pu avoir deux points de vente sur la métropole qu'on a déjà commencé à livrer. Il était aussi important pour nous de promouvoir notre structure, de faire connaître notre thé de La Réunion à travers les dégustations, et de faire connaître notre île."

" Il était important pour nous de promouvoir notre structure, de faire connaître notre thé de La Réunion à travers les dégustations, et de faire connaître notre île. "



" Cela a été une découverte, chaque foire est différente, le public n'est pas le même. J'ai eu pas mal de contacts et fait de bonnes ventes. "

SAVEUR BOURBON

• Depuis huit ans, Saveur Bourbon travaille en collaboration avec les samoussas Tailou et présente des spécialités réunionnaises, tels que Bonbons piment, bouchons, nems, samoussas, croquettes de poulet, sur des foires de métropole, offrant un dépaysement culinaire indéniable au public. Sur son stand, Saveur Bourbon représente aussi le Rhum Charrette, les bières Dodo et les limonades Cot. À côté de ces produits réunionnais connus, Corinne Mapouno, gérante de Saveur Bourbon, propose des punchs et rhum arrangés qu'elle fabrique elle-même : " Je fabrique du rhum vanille, ananas, gingembre, letchi, du punch coco, et travaille essentiellement avec des produits de La Réunion, insiste la gérante". De sa première participation au Salon de l'agriculture, Corinne Mapouno a retiré un bilan plutôt positif : " Cela a été une découverte, chaque foire est différente, le public n'est pas le même. J'ai eu pas mal de contacts et fait de bonnes ventes."

© PHOTOS : JÉRÔME MARCADE ET BLV

GARDEN ISLAND



• Voulant répondre à la demande des touristes qui voulaient ramener des plants de vanille en métropole, Garden Island a créé le premier plant de vanille à cultiver soi-même. " L'idée de ce produit, c'est qu'il soit d'abord un objet de décoration, explique Willy Suzanne, gérant de la société et ingénieur en biotechnologie végétale. Quand le client achète le tube avec le plant de vanille à l'intérieur, il le pose sur une étagère, avec une belle lumière ambiante, et il regarde la plante pousser. Il n'a rien à faire, même pas à ouvrir le bouchon. La plante a tout ce qui lui faut pour pousser en totale autonomie. Ça répondait aussi à un besoin des touristes, qui ne voulaient pas s'occuper d'une plante à leur retour." Après sa vie in vitro, l'heureux propriétaire est amené à sortir la plante de son tube pour l'acclimater à son nouvel environnement. La plante peut commencer sa vie d'intérieur. Pour info, la vanille pousse très bien en pot en métropole. Pour l'entreprise qui cherche à exporter ses produits vers la métropole, le Salon était une aubaine : " Ça nous a permis de tâter la réaction du public par rapport à notre produit, et le potentiel qu'il y a derrière, poursuit Willy Suzanne. On a eu de très bons retours clients et réussi à avoir quelques référencements sur Paris. On a remarqué une augmentation de la fréquentation de notre boutique en ligne avec des demandes pour des achats et des expéditions en métropole."



LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

• La Confrérie des Artisans Confituriers Confiseurs de La Réunion est une association née en octobre 2016 qui regroupe des artisans et agriculteurs qui produisent des confitures et des produits transformés à La Réunion. On retrouve parmi eux : Le Comptoir Mélissa, la confiserie Les Girafons, Les saveurs de la Fournaise, la confiserie Calicoco, La ferme feuille songe, Ô délices de Nina, Nature d'Ici et d'Ailleurs, et Tipopéi. " Dans la confrérie, chacun développe sa gamme de produits, explique Emmanuelle Sablé, présidente de la confrérie, mais nous mutualisons nos moyens pour nous soutenir et nous entraider au niveau de la législation et de la commercialisation de nos produits en dehors de La Réunion. Partir sur un Salon en métropole, c'est très coûteux, en temps et en moyens financiers. En nous regroupant, on arrive à diminuer pas mal de charges. L'avantage d'être plusieurs, c'est aussi de pouvoir échanger nos carnets d'adresses et notre savoir-faire, pour faire évoluer les choses. Quand on parle à nos institutions, on a aussi beaucoup plus de poids quand on représente plusieurs artisans que quand on représente une seule société." Pour sa deuxième participation au Salon de l'agriculture, La Confrérie des Artisans Confituriers Confiseurs de La Réunion a présenté les produits de ses adhérents, mais a aussi travaillé ses contacts, afin d'exporter ses produits vers la métropole. Un bilan positif donc.



LA VANILLERAIE



récompensée par deux médailles d'or

LES PRODUITS RÉUNIONNAIS ONT SÉDUIT LES JURYS LORS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE. EN TÉMOIGNENT LES NEUF MÉDAILLES OBTENUES PAR NOS ARTISANS POUR LEURS PRODUITS DE QUALITÉ. DEUX MÉDAILLES D'OR ONT ÉTÉ RÉCOLTÉES PAR LA VANILLE DU DOMAINE DU GRAND HAZIER.



Située au cœur du Domaine du Grand Hazier à Sainte-Suzanne, La Vanilleraie, atelier artisanal de préparation de vanille, est le fruit de la rencontre entre des producteurs de vanille passionnés par leur métier et les propriétaires du domaine. Depuis sa création en 2009, la Vanilleraie travaille avec une trentaine de producteurs de la côte. " Ces producteurs font bien leur travail, fécondent correctement leur vanille et la récoltent au stade optimum de sa maturité " explique Bertrand Côme, Directeur de la Vanilleraie. " Nous préparons la vanille de chacun de nos planteurs séparément, car la vanille de Saint-Philippe n'a pas le même parfum que celle de Sainte-Rose ou de Saint-André. Nous la transformons de façon traditionnelle. La vanille, c'est comme le vin, il faut du temps pour que tous les parfums se développent. Cette qualité nous a amené à avoir cinq fois la médaille d'argent et trois fois la médaille d'or au salon de l'agriculture depuis 2009. Nous sommes les seuls à La Réunion à avoir eu toutes ces médailles. "



La Vanilleraie

UNE QUALITÉ DÉJÀ RÉCOMPENSÉE PLUSIEURS FOIS

En 2013, 2014 et 2015, elle avait déjà reçu le Prix d'Excellence au salon de l'agriculture. En 2015, la vanille du domaine du Grand Hazier recevait une médaille d'argent pour sa qualité exceptionnelle. Rien d'étonnant alors à ce que cette année, deux médailles d'or soient venues s'ajouter au palmarès de la Vanilleraie. De quoi rendre très fier Bertrand Côme : " Avoir reçu deux médailles d'or cette année, nous apporte une très grande satisfaction. C'est la récompense de notre travail. C'est également une fierté que de pouvoir mettre La Réunion en avant. Ce qui est dommage, c'est qu'il n'y a pas eu de relais médiatique dans la presse locale. Personne n'a parlé de ces médailles. En revanche, au niveau commercial, c'est un plus. Dès le lendemain, nous avons eu des commandes de métropole et de gens qui étaient intéressés par des produits de qualité "

C'est au Petit Tampon, que la société Réuni Rhum, qui fabrique et commercialise 150 rhums arrangés sous la marque Rhum Métiss, confectionne ses précieux nectars. Dans son secret de fabrication, il y a la passion du travail bien fait, la volonté de ne travailler qu'avec des producteurs locaux, de n'utiliser que des fruits frais de saison, et de fabriquer des rhums arrangés de manière artisanale, sans conservateurs ni colorants. Une qualité désormais reconnue à travers le monde entier, puisque Rhum Métiss a déjà reçu 116 Médailles pour la qualité de ses rhums arrangés, dans plus de 20 pays du monde. Cette année, au Salon de l'Agriculture, l'entreprise tamponnaise a une fois de plus séduit le jury : le rhum arrangé Vanille Réunion et le punch planteur, ont reçu chacun une médaille d'argent, le punch Planteur et les rhums arrangés Passion et Coco, ont reçu chacun une médaille de bronze.

30% DE CHIFFRE D'AFFAIRE EN PLUS

Des médailles, bien méritées, qui font la fierté de Cédric Charlette, responsable commercial de Réuni Rhum : " Rhum Métiss est la seule marque de rhum à avoir été médaillée à La Réunion, explique ravi Cédric Charlette, responsable commercial de Réuni Rhum. Ce n'est que du bonheur pour nous. Ce qui explique nos médailles, c'est le goût de nos rhums : nous n'utilisons ni conservateurs, ni colorants, ne travaillons qu'avec des fruits mûrs naturellement au soleil, et cueillis à maturité. Financièrement, chaque produit médaillé nous rapporte 30% de chiffre d'affaire en plus. Ça nous a aussi apporté une grande notoriété, nous sommes désormais connus partout en métropole. Nous sommes présents en duty free, au Luxembourg, en Suisse, en Belgique, et bientôt en Espagne. Rhum Métiss est devenu une référence dans les rhums arrangés. Aujourd'hui, les consommateurs de métropole nous appellent pour savoir où trouver nos produits dans l'hexagone, et n'hésitent pas à venir nous voir lorsqu'ils viennent en vacances à La Réunion. "

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

RHUM MÉTISS

Un grand cru 2018

LES PRODUITS RHUM MÉTISS NE CESSENT DE GRAVIR LES MARCHES DU SUCCÈS, SE FAISANT AU PASSAGE UNE BELLE PLACE DANS LE MILIEU DU RHUM ARRANGÉ. CETTE ANNÉE 5 MÉDAILLES : 2 EN ARGENT ET 3 EN BRONZE, SONT VENUES RÉCOMPENSER LA QUALITÉ DE CES PRODUITS.



DES CONFITURES

qui valent leur pesant en médaille



JEAN-CHARLES NAGOU, DES SAVEURS DE LA FOURNAISE ET KELLY RANGAMA, LA CHEFFE RÉUNIONNAISE.



LA CONFITURE DE TANGOR DU COMPTOIR MÉLISSA ET CELLE À LA MANGUE/LETCHI DES SAVEURS DE LA FOURNAISE ONT CETTE ANNÉE TOTALEMENT SÉDUIT LE JURY DU SALON DE L'AGRICULTURE. CHACUNE A REÇU UNE MÉDAILLE D'ARGENT. UNE RECONNAISSANCE INDÉNIABLE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS RÉUNIONNAIS.

Sécialisé dans la transformation des fruits et légumes de La Réunion, Le Comptoir Mélissa fabrique de manière artisanale des confitures, compotes, achards ou caris végétariens. L'entreprise bénédictine, qui travaille avec les saisons, dispose d'une cinquantaine de références réparties sur toute l'année. Il y a deux ans, la confiture de letchi fabriquée par Le comptoir Mélissa avait séduit le jury du Salon de l'Agriculture et récolté une médaille. Cette année, c'est au tour de sa confiture de tangor de recevoir une médaille d'argent : " On a travaillé le tangor de façon à produire une confiture conforme à ce qu'on attend sur ce type de concours" explique Emmanuelle Sablé, gérante. "Cette médaille est une reconnaissance du travail fourni par les salariés et par l'entreprise. Elle nous permet, au niveau commercial, de mieux faire connaître notre entreprise et nos confitures, qui, grâce à la médaille, se vendent mieux."

LES CONFITURES AUX GOÛTS INNOVANTS SÉDUISENT

Depuis 2014, Les Saveurs de la Fournaise, spécialisées elles aussi dans la transformation des fruits et légumes de La Réunion, se sont lancées dans l'élaboration de produits alimentaires innovants. Des mélanges audacieux de saveur destinés à être vendus dans des épiceries fines. L'entreprise propose aujourd'hui une centaine de produits, qu'elle fabrique artisanalement dans un petit atelier de 40m² à Bagatelle. Après une médaille de bronze en 2015 pour sa confiture mangue/miel, une médaille d'argent en 2017 pour celle à la mangue/letchi, Les Saveurs de la Fournaise confirment leur savoir-faire cette année en obtenant une médaille d'argent pour leur confiture mangue/letchi : " Cette nouvelle médaille est le fruit de tout notre travail" explique Jean-Charles Nagou, gérant. "On a été à l'écoute des critères

du jury qui, à chaque concours, nous laisse des commentaires. On a travaillé dessus. Notre petit plus, c'est que l'on fait beaucoup de produits innovants, avec des goûts nouveaux, qui plaisent énormément au jury. On a rajouté des saveurs, des morceaux relativement subtils, et dans la confiture qui a reçu une médaille cette année, le goût du letchi n'est pas trop prononcé, ça plaît au public. Au niveau personnel, c'était un rêve d'enfant que d'avoir une médaille au concours général. Aujourd'hui, mon rêve est d'obtenir celle en or. Obtenir une médaille nous ouvre des portes, aide à développer l'entreprise, nous permet d'avoir une meilleure visibilité dans les grandes épiceries parisiennes et mondiales. Un produit médaillé booste également les ventes. On constate une augmentation de notre chiffre d'affaire de 30 et 40%."

PRODUCTION LOCALE



LE SEL

l'or blanc de La Réunion

Le site de la Pointe au Sel, à Saint-Leu, est étroitement lié à l'histoire du sel dans notre île. Une eau pure, riche en chlorure de sodium, calcium et magnésium, un ensoleillement régulier, peu de pluie, tous les éléments sont réunis pour faire de cet endroit un lieu propice à la fabrication du sel. C'est en 1942 qu'Etienne Dussac, propriétaire du site de la Pointe au sel y créera des salines. Pour alimenter le bassin de tête, situé à plus de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, l'eau de mer est pompée. Elle coulera ensuite dans différents bassins pour être nettoyée de ses impuretés. C'est avec l'évaporation de l'eau de mer que le sel se formera. La fleur de sel, la mince pellicule de cristaux blancs qui se forme à la surface de l'eau, sera récoltée, puis séchée au soleil.

TROIS SELS ALIMENTAIRES

• Le gros sel, plus lourd, sera récolté un ou deux jours après la récolte de la fleur de sel. Le musée du sel de Saint-Leu produit aujourd'hui trois qualités de sel alimentaires : la fleur de sel, utilisée en cuisine, pour assaisonner les salades et les grillades, le gros sel qui va être directement mis dans la marmite, et le sel pilon, qui sera écrasé avec les épices, dans le fameux pilon. Le Département, gestionnaire du site depuis 2003 a confié la protection, l'entretien, l'exploitation et la valorisation des salines au Groupement pour la Conservation de l'Environnement et l'Insertion Professionnelle. En 2017, Antoine Pineau, un saunier originaire de l'île de Ré, a lui choisi le site de Pierrefonds pour créer du sel. Il a pour cela installé des salines sur 6000m² où il récolte plus de 50 tonnes de sel par an.

L'HISTOIRE DU SEL À LA RÉUNION A TOUJOURS ÉTÉ LIÉE AU SITE DE LA POINTE AU SEL, À SAINT-LEU. DEPUIS L'ANNÉE DERNIÈRE, UN NOUVEAU SITE A ÉTÉ CRÉÉ À PIERREFONDS PAR UN SAUNIER ORIGINAIRE DE L'ÎLE DE RÉ. DÉCOUVERTE DE L'OR BLANC DE LA RÉUNION

LE DÉPARTEMENT S'ENGAGE

Pour aller plus loin dans la valorisation du site et du sel produit à Saint-Leu, le Département s'est engagé en début d'année 2018, dans une démarche de professionnalisation de l'outil de production, dans le but de :

- Pouvoir disposer d'un outil de production mieux dimensionné, mieux équipé et professionnalisé,
- Développer des techniques de production artisanale ancienne et exemplaire de façon à produire un sel de terroir à très forte valeur ajoutée. L'accent sera ainsi donné sur la fleur de sel principalement et suivant des procédés permettant d'en garantir la qualité (type Label rouge) et la provenance (labels de type AOC ou AOP).

Pour ce faire, la Collectivité a lancé une mission d'appui auprès d'un prestataire. Parallèlement, un important chantier de restauration des cristalliseurs est mené sur le site par le Conservatoire du Littoral. L'objectif de ces démarches conjointes est de faire passer la production de sel de 90 à 200 tonnes/an.





PRODUCTION LOCALE

QUI DIT VACOA, DIT BERTEL, TENTES, VANNES, PINPIN. LE VACOA, PANDANUS UTILIS, EST UN ARBRE EXCEPTIONNEL DONT LES FEUILLES SONT UTILISÉES EN VANNERIE. DÉCOUVERTE.

Reconnaissable à ses racines extérieures et à ses fruits en forme de boule piquante, le vacoa fait partie de la culture réunionnaise. Ses feuilles sont utilisées en vannerie, mais il n'est pas si facile pour les artisans de trouver leur matière première : " Il n'y a pas de producteur de vacoa à La Réunion. On récupère notre matière première chez des particuliers et on travaille de bouche à oreille, puisque la filière n'est pas structurée" explique Nadine Dutreuil gérante de la Coopérative Carrefour de l'Océan Indien, la CCOI, spécialisée dans la filière fibre. Après la récolte, les feuilles sont nettoyées, trempées dans de l'eau pour être aplaties, afin d'avoir une taille standard et un aspect uniforme, puis mises à sécher. Le tissage peut commencer.

LE VACOA

de la feuille à la bertel



© PHOTOS : SONIA BELECOURT

AFIN D'ACCOMPAGNER LA FILIÈRE

LE DÉPARTEMENT S'EST ENGAGÉ À :

- Identifier des zones de plantation et d'exploitation
- Etudier l'implantation de structures de séchage et d'entreposage
- Recenser et valoriser les structures associatives ainsi que les tresseuses isolées
- Créer un recueil universitaire et scientifique de l'art de la tresse
- Générer un revenu pour les tresseurs
- Participer à divers salons dont le Fait-Main et le Sia.
- Une fédération de la tresse, Méti-TrESS, récemment créée, a vocation à travailler à la sauvegarde du patrimoine et à construire une filière économique.
- Le Département soutient également la pratique en finançant des chantiers d'insertion pour l'insertion de bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA) et a donné son accord de principe pour une subvention afin que que la tresse soit présente aux arrivées des croisiéristes.

UNE TRANSMISSION FAMILIALE

• Les artisans peuvent alors exprimer leur créativité, pour tresser des sacs, tentes, bertels, vannes, sous-verres, etc. La plupart d'entre eux ont hérité de ce savoir-faire en regardant faire un membre de leur famille : " J'ai appris à tresser avec ma grand-mère" poursuit Nadine Dutreuil. "L'année dernière, la CCOI a mis en place deux formations, pour que les personnes qui travaillent avec nous aient la même base de tresse, pour produire des objets similaires. On souhaite uniformiser la technique pour pouvoir la reproduire facilement. On travaille également avec le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Saint-Benoît pour la mise en place d'un titre professionnel dans cette filière, qui sera une réelle reconnaissance de la filière vannerie et nous permettra de donner de la valeur à ce métier." Une vingtaine d'associations travaille actuellement le vacoa à La Réunion. La CCOI compte 18 artisans, répartis sur toute l'île.



LE MIEL *doux miel !*

Les abeilles font partie de notre quotidien : elles pollinisent les fleurs, les fruits et légumes, et surtout, produisent du miel. Pour récolter ce nectar, que nos chères copines ailées ont produit assidûment dans les quelques 14 000 ruches réunionnaises, près de 400 apiculteurs déclarés travaillent avec passion. Chaque année, ils récoltent entre 150 et 200 tonnes du précieux nectar. Du miel de Baies Rose (65%), mais également de letchi (25%), de forêt (5%) et de toutes fleurs (5%). Une production toutefois insuffisante car chaque Réunionnais consomme 500g de miel par an. Entre 150 et 200 tonnes de miel supplémentaires sont ainsi importées chaque année.

Un bien difficile métier

• Rares sont les apiculteurs à pouvoir vivre de leur travail : "Seule une vingtaine d'apiculteurs réunionnais arrive aujourd'hui à toucher un salaire équivalent au SMIC" explique Paul Vauldin, président de l'ADAR, l'Association pour le Développement Apicole de La Réunion. Autres difficultés : les maladies et les parasites ! "Avec l'arrivée du Varroa en mai 2017, la filière apicole a rencontré de sérieuses difficultés. Le Département est la seule institution à avoir soutenu les apiculteurs, et à avoir lancé des mesures d'urgence afin de lutter contre le parasite." poursuit Paul Vauldin. Enfin les abeilles jouent un très grand rôle au niveau de la pollinisation : "Lorsqu'on emmène des ruches dans un verger de letchi au moment de la floraison, ça augmente de près de 30 % la production de fruits."

LE DÉPARTEMENT SOUTIENT LA FILIÈRE MIEL

DIVERS PROJETS EN COURS

- Création d'une " Ecole de l'Apiculture Réunionnaise "
- Création d'une miellerie sur l'ENS Archangebaud au Tampon
- Installation de nouveaux ruchers en forêts départementales et départemento-domaniales
- Développement des plantes endémiques mellifères et pollinifères.

305 600 € D'AIDE

• Le développement de la filière apicole constitue l'un des axes prioritaires du Plan d'Actions de la Mandature du Département pour 2016-2020. Elle se traduit par l'accompagnement de la filière apicole en mobilisant le foncier départemental pour l'installation de nouveaux ruchers. Dans le cadre d'une convention avec l'Association pour le Développement Apicole et le Syndicat Apicole de La Réunion, un rucher pédagogique et un rucher de production ont été installés il y a 4 ans au Jardin Botanique de Mascarin. Une aide du Département à hauteur de 305 600 euros a été votée au mois de mai 2017 dans le cadre du Plan de lutte contre le varroa.



LE MIEL EST PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ PAR LES RÉUNIONNAIS QUI L'UTILISENT DANS DES PRÉPARATIONS CULINAIRES OÙ LE CONSOMMENT DANS DES TISANES. VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE PAYS.



LA VANILLE DE LA RÉUNION, FIERTÉ RÉGIONALE, EST RECONNUE DANS LE MONDE ENTIER. NOUS VOUS EMMENONS À LA DÉCOUVERTE DE CES PRÉCIEUSES GOUSSES.

Notre département compte près de 200 producteurs de vanille, qui produisent chaque année 5 à 6 tonnes de vanille noire. La consommation de vanille noire à La Réunion étant de 13 tonnes par an, il est inutile de préciser que l'offre des producteurs est inférieure à la demande. Une grande partie de la vanille consommée à La Réunion est donc importée de Madagascar et des Comores pour être utilisée dans l'industrie agro-alimentaire et vendue sur les marchés sous l'appellation vanille noire de Bourbon. Afin de reconquérir ce marché, la coopérative de vanille de Bras-Panon vend elle aussi ses précieuses gousses sur les marchés, avec une appellation vanille de la coopérative de Bras-Panon.

LA VANILLE

intensément réunionnaise

Le Département soutient le développement de la filière de production de vanille au travers de deux principales actions :

- mise à disposition de nouveaux sites de production: une centaine d'hectares a ainsi été identifiées sur la forêt départemento-domaniale de l'Enclos du Volcan et sera proposée aux producteurs, progressivement à partir du deuxième semestre 2018, pour l'installation de nouvelles concessions.
- reconnaissance de la qualité de vanille réunionnaise, en apportant une valeur ajoutée au travers d'une labellisation IGP (Indication Géographique Protégée).



Un long processus de fabrication

• Pour produire une gousse de vanille, il faut beaucoup de patience, car ce n'est que trois ans après avoir été plantée que cette orchidée va donner ses premières fleurs. Fleurs que le producteur va féconder à la main. Pendant un mois et demi, les gousses vont grandir et atteindre leur taille définitive. Il faudra encore attendre encore huit mois, pour que la vanille soit à maturité et développe son arôme. Une fois cueillie, la vanille passera par une phase d'arrêt végétatif, en étant plongée dans une eau à 65°, puis placée dans des malles d'étuvages

en bois, capitonnée avec des couvertures en laine. Elle y restera entre 24 et 48 heures. Ceci aura pour effet de développer la vanilline à l'intérieur de la gousse, qui passera pendant cette étape de la couleur verte à marron. La vanille sera ensuite mise à sécher sur des claies au soleil 2 à 3 h/jour, pendant 2 à 3 semaines. Elle sera alors séchée à l'ombre avant d'être placée dans des malles de maturation pendant 7 à 8 mois. Il faut donc deux ans, de la fécondation à la commercialisation, pour avoir une gousse de vanille.

600 €

Actuellement le prix de la vanille noire de La Réunion est en moyenne de 600€ le kg. La vanille noire de Madagascar fluctue en moyenne entre 400€ et 500€ le kg.



EN VISITE AU VILLAGE RÉUNION LE MARDI 27 FÉVRIER, STÉPHANE TRAVERT, LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION A BEAUCOUP APPRÉCIÉ LES SPÉCIALITÉS PÉI DE NOS EXPOSANTS ET LEUR A DONNÉ RENDEZ-VOUS LORS UN VOYAGE MINISTÉRIEL PRÉVU CETTE ANNÉE.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE *a visité le Village Réunion*

Qu'avez-vous pensé du Village Réunion ?

J'en garde un très bon souvenir : de la convivialité, un accueil très chaleureux et surtout une très belle vitrine des savoir-faire réunionnais !

Parmi les 20 exposants représentant les saveurs de notre île, lesquels vous ont le plus intéressé ?

Difficile de répondre précisément à cette question. J'ai rencontré des acteurs dynamiques, motivés, à la fois conscients des réalités mais également tournés vers l'avenir et l'innovation. Tous les échanges m'ont intéressé et ce qui est certain, c'est que j'aurai plaisir à les prolonger quand je me rendrai à La Réunion cette année !

L'agriculture en Outre-mer revêt-elle une importance croissante pour le gouvernement ?

Dans toutes les politiques que je porte

au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le réflexe Outre-mer est là. Les Outre-Mer font partie intégrante du territoire national. Les États-généraux de l'alimentation et les assises des Outre-mer nous offrent néanmoins un levier intéressant pour repenser collectivement l'agriculture et l'agro-alimentaire local dans les Outre-mer par le prisme du consommateur. Les contributions transmises par La Réunion à la suite des 4 ateliers régionaux sont en ce sens très intéressantes, notamment s'agissant des questions d'alimentation et de santé.

Le savoir-faire culinaire réunionnais est-il une valeur ajoutée pour la gastronomie française ?

Bien entendu ! La richesse de la gastronomie française tient à la richesse et à la diversité de ses territoires. Entre les spécialités locales telles que le rougail saucisse et les produits exotiques qui peuvent agréablement des plats d'autres

régions, La Réunion ne démerite pas ! Vous connaissez mes origines : comment ne pas sublimer des noix de Saint-Jacques avec de la vanille de La Réunion ?

La canne à sucre réunionnaise peut-elle être définie comme une richesse insulaire à préserver ?

La canne à sucre fait partie des richesses de La Réunion et la filière représente un pilier économique pour l'île, adapté au contexte climatique et notamment cyclonique. Au-delà des emplois qu'elle induit et de sa place de leader en matière d'exportation, cette filière constitue avant tout un moteur de création de valeur économique, sociale et environnementale notamment par le développement de la bio-économie. Les réflexions en cours sur la recherche de nouveaux débouchés, de nouvelles valorisations doivent pouvoir se poursuivre pour se moderniser, se transformer et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et des citoyens.

LES VISITEURS ONT ADORÉ LE VILLAGE RÉUNIONNAIS



PIERRE ET VIRGINIE



ANGÉLIQUE ET CHARLY



AUDREY, MANU, SEB ET LEONNY



CAMILLE, SOLENN ET UN AMI



ALICIA



CONSTANCE ET ANNE

Parmi les centaines de milliers de visiteurs du Salon de l'agriculture, la plupart sont passés dans les allées du Village de La Réunion, regroupant tous les stands de nos producteurs. Interrogés au hasard, ceux que nous avons pu rencontrer sont unanimes, nos produits pays sont excellents !

Joël de Bretagne

“ Chaque année, on vient de Bretagne pour venir au Salon de l'agriculture, et on ne rate jamais les stands de La Réunion. Cette année, on a été marqué par le petit punch. On a goûté des samoussas et les bouchons c'est excellent. C'est un peu cher, mais c'est bon. Après avoir vécu tout ça, on aurait bien envie d'aller un mois à La Réunion. On a beaucoup d'amis qui y sont allés, et ça nous donne très envie de faire le voyage. ”

Pierre et Virginie de Paris 18^e

“ On s'est arrêté sur les stands de La Réunion pour l'ambiance. On a mangé des bonbons piments et on a bu du punch. C'est très bien. On a même fait deux tournées de bouchons. Ça nous donne carrément envie d'aller à La Réunion ! ”

“ C'est très bien. Ça nous donne carrément envie d'aller à La Réunion ! ”

Angélique de Paris, et Charly de Seine et Marne

“ Les stands de La Réunion sont très attrayants, on n'a pas envie d'aller ailleurs. On a goûté de la confiture de patate douce et anisette et une autre à la patate douce et chocolat, qui me fait penser à de la crème de marron, j'ai adoré. Du coup, on en a acheté. On a aussi découvert le sirop de gingembre et celui à la cannelle. Ces stands donnent envie de découvrir La Réunion, on a même pris des dépliants. ”

Fabien, Marion, Florian, Jérôme

*Aveyron, Gers,
Montpellier, Bordeaux*

“ Parmi les produits réunionnais que l'on a découverts, celui qui nous a le plus marqué, c'est le rhum arrangé, en particulier le rhum vanille. C'est du costaud. C'était très bon, parce que la vanille donne un côté sucré au rhum, tout en gardant le côté fort du rhum. On a aussi vu un stand de vanille, avec des gousses énormes. ”

“ On a goûté pas mal de produits et on a été marqué par le rhum arrangé à la vanille, costaud ”

Camille et Solenn de Paris

“ On a visité le stand qui propose du thé et qui est situé à Grand Coude. On a été marqué par la gelée. On a envie de goûter aux fruits, aux confitures. On connaît déjà le rhum, la vanille. J'ai déjà été à La Réunion, mais j'ai envie d'y retourner. ”

Audrey, Manu, Seb et Lonny de Paris

“ On a goûté pas mal de produits et on a apprécié le rhum arrangé à la vanille, costaud. C'est fait pour les gens qui aiment l'alcool fort, alors que le rhum citron vert menthe est un produit qui peut aller aussi bien aux femmes qu'aux hommes. C'est un bon compromis. Sur les stands de La Réunion, il y a beaucoup de variété, c'est super sympa de pouvoir goûter à autant de choses. ”

Marie-Christine, du Nord de la France

“ Je viens au Salon de l'agriculture tous les trois ans, surtout pour visiter les stands des îles, pour avoir les produits de là-bas. Je suis venu acheter des parfums, des huiles, les épices. Je viens pour retrouver des arômes. J'achète et je teste chez moi par la suite. Il y a quelques années, il y avait beaucoup de stands avec des crèmes, des baumes pour le corps et de produits artisanaux. Aujourd'hui, il y a essentiellement des stands de nourriture. ”

Francis et Karine des Vosges

“ On est venu spécialement à Paris pour venir à ce Salon. C'est la première fois qu'on vient, et on a choisi de venir un samedi. On reviendra l'année prochaine, mais en semaine. On a tout de même pu goûter au rhum banane qu'on nous a conseillé qui est très bon, et derrière, on a pris un punch. ”

“ L'ambiance des stands de La Réunion est très sympa, ça dégage de la joie de vivre. ”

Alicia de Toulouse

“ Sur les stands de La Réunion, j'ai aussi découvert le thé au géranium, je ne savais pas que le géranium se consommait, et c'est très bon. Le sirop de curcuma m'a sauvé la vie aussi. La semaine dernière, j'étais très malade, j'avais mal à la gorge, et en faisant le tour des stands, j'ai découvert le stand de “la Maison du curcuma” qui proposait du sirop de curcuma. C'est de la folie, ça marche très bien pour les maux de gorge. Ça m'a sauvé la vie parce que je n'avais plus de voix. ”

Tony de Conflans (78)

“ On a mangé liquide ! On a goûté des rhums arrangés, et j'ai aimé le rhum arrangé vanille. Ils sont super gentils les Réunionnais. On a mangé des bouchons, des bouchons combava, des sarcives, et c'est super bon ! ”

Charlaine et Manon de Paris

“ Dans les stands de La Réunion, on a adoré les bouchons et les samoussas. On est revenu de La Réunion le 15 janvier, et ça nous donne envie d'y retourner. ”

Constance et Anne, de Toulon

“ L'ambiance des stands de La Réunion est très sympa, ça dégage beaucoup de joie de vivre. On a visité différents stands, dont un très sympa qui propose des rhums arrangés. C'est une entreprise qui a deux ans, et fabrique des rhums hyper doux, très parfumés. J'ai aimé le rhum banane/caramel beurre salé, et celui au citron gingembre. ”

Carine et Alain de Seine et Marne

“ On connaît bien La Réunion, parce qu'on y est allé. Venir sur ces stands nous rappelle nos vacances. On a profité de notre passage pour goûter le rhum, les glaces au coco et retrouver l'odeur de la vanille. On connaît pas mal de sels, mais là, on a découvert le sel de La Réunion qui est très bon. ”

“ On connaît pas mal de sel, mais là, on a découvert le sel de La Réunion qui est très bon. ”



JOËL ET 2 AMATEURS DE RHUM



MANON ET CHARLÈNE



FLORIAN, FABIEN, MARION ET JÉRÔME



FRANCIS ET KARINE



MARIE-CHRISTINE



CARINE ET ALAIN

POUR SON 1^{er} SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE EN TANT QUE PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL, CYRILLE MELCHIOR S'EST RÉJOUI DE L'ENGOUEMENT DES VISITEURS POUR LE SAVOIR-FAIRE DE NOS ARTISANS ET PRODUCTEURS PRÉSENTS SUR LE VILLAGE-RÉUNION. UNE ÉDITION MARQUÉE PAR LA VALORISATION RÉUSSIE DE NOS PRODUITS LOCAUX ET LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX MARCHÉS.



“ La Réunion a eu un rayonnement exceptionnel ! ”

Cyrille MELCHIOR

Quels sentiments prédominent chez vous à l'issue de ce Salon ?

De la fierté évidemment. Fierté que le Département de La Réunion ait réussi à fédérer l'ensemble des acteurs du monde agricole et touristique autour de ce projet commun de valorisation de nos produits et de notre savoir-faire. Fierté aussi que notre île ait eu une si belle image au niveau national et même international. Car ne l'oublions pas, le Salon International de l'Agriculture est une des plus belles vitrines de l'agriculture au monde.

Le nombre important de prix décernés à nos agriculteurs/producteurs couronne-t-il l'effort du Département pour la valorisation du savoir-faire réunionnais ?

Nous savions déjà que la qualité des produits réunionnais est reconnue. Chaque année, notre territoire se distingue lors du concours général agricole qui récompense le savoir-faire, la qualité, et une agriculture durable et responsable. Cette année encore, La Réunion est primée. Cela nous conforte dans notre conviction que nous avons eu raison, avec l'ensemble des partenaires, de faire entrer l'agriculture réunionnaise dans une autre dimension.

Le Village-Réunion a bénéficié cette année d'un investissement exceptionnel. Avez-vous l'impression que cela a pu rendre notre île aussi attractive que nos sœurs des Antilles aux yeux du public ?

C'est évident. Il n'y a qu'à voir l'affluence, et l'intérêt porté par des personnalités politiques majeures, le Ministre de l'Agriculture, la Ministre des Outre-mer et bien des parlementaires, pour s'en convaincre. La Réunion a, pour la première fois, eu un rayonnement exceptionnel, reconnaissons-le. Mais l'objectif n'est pas d'être en concurrence avec les terres antillaises. Nous sommes tous présents dans un même but, valoriser la France des Outre-mer dans toute sa diversité et toute sa richesse, agricole, culinaire et artisanale. Quel que soit le territoire, nous pouvons estimer que la mission est parfaitement remplie.

Selon vous, malgré une conjoncture un peu difficile, ce Salon a-t-il réussi à donner aux gens encore plus envie de venir visiter notre île ?

Je pense qu'il y a incontestablement un effet levier positif en faveur du tourisme réunionnais. La Réunion, c'est une belle

destination, car nous avons la plage, des paysages époustouffants, une biodiversité remarquable, une population accueillante et chaleureuse, mais aussi car on y mange bien. Et c'est important, quand on est dans une politique de valorisation touristique, de proposer des produits péi frais et authentiques. Le terroir réunionnais alimente la gastronomie réunionnaise. C'est le message que nous avons voulu faire passer lors de ce Salon.

Ce Salon confirme-t-il la volonté et l'accompagnement du Département pour accélérer l'internationalisation de l'artisanat local ?

Oui, outre l'aspect touristique, nous avons voulu donner une nouvelle dimension à l'agriculture réunionnaise. Nous possédons d'excellents produits, une agriculture innovante et des agriculteurs audacieux et ambitieux. Nous sommes convaincus qu'il y a des marchés à conquérir au niveau national et international. Nous avons eu raison puisque de nombreux exposants sont rentrés avec un carnet de commandes et ont surtout pu développer des relations partenariales fructueuses pour l'avenir. La satisfaction est générale et nous nous en réjouissons.



Le Département de La Réunion, autorité de gestion du programme FEADER 2014-2020, s'engage, avec l'ensemble des partenaires du monde agricole, à faciliter et améliorer l'accès aux dispositifs d'aides européennes pour les agriculteurs.

- **L'aide à la mise en place de prairie** devient forfaitaire et se concentre sur le résultat en allégeant la charge administrative des bénéficiaires. Financée à 90 %, cette aide s'élève à 1 607 €/ha avec des options possibles pour l'épierrage (562 €/ha) et le chaulage (549 €/ha).

- **L'aide à la création et à la modernisation des unités de production animale** est simplifiée et revalorisée. Un **taux de base unique à 80 % (au lieu de 50 %)** s'applique à tous les **bâtiments d'élevage**.

À titre d'exemple : si un éleveur souhaite construire un bâtiment pour poules pondeuses Bio de 500 m² pour un montant total de 150 000 €, le montant des subventions s'élevait à 86 400 €. Avec les modifications apportées, il obtiendra jusqu'à 120 000 € de subvention pour son projet soit 33 600€ d'aide complémentaire.



- **Le taux d'aide est augmenté sur plusieurs dispositifs :**

- la mécanisation des exploitations : le taux de base de 40 % est revalorisé à 65 % ;
- les retenues collinaires et les réservoirs d'eau dans les exploitations : un taux unique de respectivement 90 % et 75 % s'applique désormais ;
- la diversification végétale : le taux de 50 % est revalorisé à 90 % comme pour la plantation de la canne à sucre.

Le Département encourage les agriculteurs concernés à se renseigner auprès des guichets instructeurs en vue de formaliser et de transmettre leurs demandes d'aides.

CONTACTS

Création ou modernisation des unités de production animale et gestion fourragère en production animale
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) : 02 62 33 36 24

Mécanisation et équipement des exploitations agricoles
DAAF : 02 62 30 88 06

Soutien aux retenues collinaires et réservoirs d'eau des exploitations agricoles
Département de la Réunion/Direction de l'Agriculture, de l'Eau et de l'Environnement (DAEE) : 02 62 90 24 02

Soutien à la production végétale – diversification
DAAF : 02 62 30 89 29

Plus d'infos sur WWW.CG974.FR ou WWW.REUNIONEUROPE.ORG

Nos vidéos

Nos événements

Vos questions

REJOIGNEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

@departement974

