

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

26 Février au 6 Mars 2022

Parc des Expositions - Porte de Versailles - Paris



MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Après une année 2021 marquée par l'annulation de la manifestation compte tenu du contexte sanitaire, le Département de La Réunion sera au rendez-vous du Salon International de l'Agriculture 2022, vitrine du savoir-faire agricole mondial.

Ce salon est 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 près de 600m², le Département de La Réunion et ses partenaires ont l'ambition de faire rayonner cette excellence, qu'il soit un point d'attraction majeur de ce salon, afin 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 La Réunion qui a obtenu récemment son label « IGP » (Indication géographique protégée), reconnaissance de l'origine et de la qualité de ce produit.

Cela est évidemment une fierté pour La Réunion, car c'est le fruit d'une histoire riche de deux siècles durant laquelle les Réunionnais, parmi lesquels Edmond Albius, ont appris à apprivoiser et à sublimer cette orchidée pour en faire un élément de production essentiel de notre territoire, au point de devenir un produit reconnu partout dans le monde.

A l'heure où notre île, et notre monde agricole en particulier, se relève difficilement des conséquences du cyclone Batsiraï, ce salon donne à voir la force de résilience et d'excellence de notre agriculture, même dans les moments les plus difficiles.

Je vous souhaite un excellent salon, riche en découvertes, en rencontres, et en opportunités.

Cyrille Melchior
Président du Conseil départemental

MOT DE LA PRÉSIDENTE DE LA RÉGION RÉUNION

La Région Réunion que j'ai l'honneur de présider nourrit de grandes ambitions pour l'agriculture réunionnaise, son exportation et son internationalisation. Nos producteurs ont répondu largement présents à l'appel de l'organisation du Village Réunion de ce Salon International de l'Agriculture. Je mesure les efforts et les sacrifices qu'imposent un tel déplacement. Qu'ils soient donc remerciés et encouragés pour leur investissement. Nous y voyons un signal fort de mobilisation. L'instant est important. La crise n'est pas encore derrière nous mais la perspective de jours meilleurs nous permet de regarder l'avenir avec sérénité et imagination. Nous voilà au bon moment pour nous poser les bonnes questions. Et la crise que nous avons traversée, riche d'enseignements, est l'occasion de bâtir un nouveau modèle de développement qui sera plus solidaire, plus équitable et plus soucieux de notre environnement. L'exportation y jouera, c'est certain, un rôle majeur.

L'événement qui se tient à Paris doit donc être le point de départ d'un renouveau de l'accompagnement à l'export. L'agriculture réunionnaise est évidemment un secteur économique central à fort potentiel de richesses et d'emplois. Il nous semble évident que les productions de diversification occuperont une place de plus en plus prépondérante sur le marché local, avec le double objectif de satisfaire une part croissante des besoins locaux mais aussi d'occuper des marchés de niche à l'export grâce à la qualité reconnue de nos produits. Nous investirons donc pleinement les champs de l'industrie agroalimentaire pour laquelle il s'agira d'élaborer avec les producteurs locaux, une vraie stratégie alimentaire régionale. L'enjeu, c'est de conforter les filières existantes pour répondre aux besoins du marché intérieur tout en identifiant de nouvelles filières porteuses à l'exportation et accompagner une industrie agroalimentaire de haute qualité tournée vers les marchés de niche à l'export.

Ces ambitions nécessiteront un engagement dans le temps et l'implication de tous. Allons plus loin, plus forts ensemble. C'est collectivement que nous devons explorer de nouvelles pistes, dans un environnement particulièrement concurrentiel. Nous comptons sur nos agriculteurs et les acteurs de l'exportation comme ils doivent savoir pouvoir compter sur notre engagement sans faille. Nous serons à la hauteur de leurs ambitions.

Bon voyage et bon vent à nos ambassadeurs. Je souhaite à toutes et tous un excellent Salon International de l'Agriculture 2022. Qu'il soit riche de rencontres, de perspectives et de belles promesses pour l'avenir.

Huguette Bello
Présidente de la Région Réunion

MOT DU PRÉSIDENT DE L'ÎLE DE LA RÉUNION TOURISME

A La Réunion la terre est un bien précieux : une terre volcanique, baignée par les embruns de l'océan Indien. Notre île est le terreau de nombreux produits d'exception qui en font sa renommée comme la Vanille.

Nous croyons collectivement en une agriculture forte et responsable pour l'avenir de notre territoire. C'est pour cela que l'Île de La Réunion Tourisme renouvelle sa présence au Salon International de l'Agriculture 2022. Nous souhaitons être aux côtés du Département de La Réunion, de la Chambre d'Agriculture, de la Région Réunion, des producteurs et des artisans réunionnais.

Je crois beaucoup au potentiel de développement agrotouristique de notre île. Il s'agit d'un vecteur de rencontres, de souvenirs et d'expériences formidables.

Pour cette 4^{ème} année consécutive, nous sommes fiers de contribuer à faire rayonner La Réunion et son village, pour donner ainsi une vitrine inédite au terroir réunionnais, valoriser notre destination en y présentant ses savoir-faire, ses traditions, sa culture et sa cuisine authentique.

Patrick Lebreton
Président de l'IRT

MOT DU PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

« Cultiver l'excellence agricole réunionnaise »

Connue pour sa compétitivité, l'agriculture réunionnaise s'est façonnée au gré des challenges imposés par la mondialisation. Résiliente, elle s'est attachée à respecter ses terroirs qui vivent entre traditions et innovations à travers quelques 21.000 producteurs. Des femmes et des hommes qui font rayonner les filières de production locales en proposant des matières premières respectueuses de notre environnement, de notre terre.

Après deux années marquées par un contexte sanitaire contraignant, le rendez-vous phare que représente le Salon International de l'Agriculture est de retour. Placée sous le sceau de l'avenir, cette édition constituera un moment majeur pour la valorisation de nos productions, de nos savoir-faire mais aussi des talents qui composent l'excellence agricole réunionnaise. Un état d'esprit que nous cultivons à la Chambre d'agriculture par notre accompagnement au quotidien et qui augure des perspectives prometteuses pour le modèle que nous laisserons à nos enfants.

Cette année, une vingtaine d'exposants seront mis en lumière pour leur créativité et leur savoir-faire sur la transformation des produits qu'offre notre terre. Avec une des meilleures diversifications végétales du territoire national ainsi qu'un village à la hauteur de ses ambitions, La Réunion prouve une nouvelle fois son plein engagement dans cette belle aventure collective. Une aventure qui n'aurait pas été possible sans l'implication majeure du Département de La Réunion dont l'engagement financier permet de donner toute sa dimension au « Village Réunion ».

Sans le concours de nos partenaires que sont la Maison de l'Export et l'Île de La Réunion Tourisme, nos exposants auraient difficilement envisagé de participer à cette grande fête que nous allons partager ensemble. Une belle réunion de famille au cours de laquelle la délégation réunionnaise fera une nouvelle fois vibrer le cœur des visiteurs et parler l'excellence au prestigieux Concours Général Agricole.

Ouvert au monde, le « Village Réunion » est et restera un acteur essentiel du Salon où il est plébiscité par les visiteurs qui, le temps d'un court voyage, peuvent goûter à la gourmandise et à la chaleur d'une agriculture plus que jamais métissée.

Frédéric Vienne

Président de la Chambre d'Agriculture

LE VILLAGE RÉUNION AU CŒUR DU SIA 2022

La chaleur, les couleurs et les saveurs de notre île seront à retrouver au Village Réunion, implanté au cœur du Salon. Situé au **Pavillon des régions d'Outre-Mer et du Monde, dans le Hall 5.1** du Parc des Expositions de la Porte de Versailles, notre espace de 600 m² sera notamment organisé en 6 îlots de 100 m² répartis par famille de produits comme suit :

- 1 îlot qui regroupe les organismes institutionnels
- 2 îlots dédiés aux épices et aux produits qui font notre spécificité
- 1 îlot dédié aux confitures et autres produits transformés
- 1 îlot pour les boissons et alcools péi.
- 1 îlot pour la vanille



LE VILLAGE RÉUNION AU CŒUR DU SIA 2022

À travers ce Village Réunion, le Département, Chef de file de l'autorité agricole de l'île et ses partenaires veulent « mettre en lèr » le savoir-faire et l'excellence des agriculteurs et des artisans de La Réunion.

Comme chaque année, nos objectifs consistent à :

- donner une meilleure visibilité et un rayonnement particulier à nos produits péi, à nos producteurs et à notre territoire ;
- faciliter l'identification de nos produits, de nos producteurs et de notre territoire.

Pour l'édition 2022, un accent particulier sera donné à la Vanille de l'Île de La Réunion qui a reçu récemment son label IGP (Indication Géographique Protégée), un véritable gage de qualité et d'excellence pour notre produit et notre savoir-faire.



LES EXPOSANTS



APPEL À CANDIDATURES SIA 2022

Aux agriculteurs, artisans de l'agro-alimentaire, structures transformant les produits issus de l'agriculture locale

Du 26 février au 6 mars 2022 (sous réserve du maintien de la manifestation), se tiendra à Paris la 58^e édition du Salon International de l'Agriculture.

Le Département Réunion, la Région Réunion, la Chambre d'Agriculture mettent en place, un « village Réunion » qui regroupera l'ensemble des exposants réunionnais pour offrir une meilleure visibilité et valorisation du savoir-faire local.

Pour l'édition 2022, pour permettre aux exposants d'optimiser leur participation, un accent sera particulièrement mis sur la diversité des produits et productions proposée, les bars et autres points de restauration ne sont pas pris en charge dans le dispositif de soutien (seules les dégustations et vente à la bouteille seront autorisées sous réserve des contraintes sanitaires effectives). Une attention particulière sera également portée aux nouvelles demandes.

Si vous souhaitez participer à cette manifestation, adressez votre demande à sia@cq974.fr

Date de limite de candidature : 25 septembre 2021

Nombre de places limité

Vous recevrez la fiche de renseignements et serez conviés aux réunions de coordination. L'ensemble des participants au SIA 2022 y compris hors dispositif (bars et restaurants) peut se faire connaître afin de participer à ces réunions.

Le Département aux côtés des Réunionnais



En août et septembre 2021, le Département a publié un appel à candidatures dans la presse locale, à destination des agriculteurs, des artisans de l'agro-alimentaire ainsi que des structures transformant les produits issus de l'agriculture locale, souhaitant participer au SIA 2022. Suite à cette démarche, **22 exposants** ont manifesté leur volonté de représenter La Réunion à ce rendez-vous.

(cf. liste en pages 19 et 20)

LES PRODUITS

Pour l'édition 2022, le Département mise sur la diversité des produits et productions proposés. Une attention particulière porte sur les nouvelles demandes. Les visiteurs seront ravis de découvrir, de redécouvrir, de déguster et de consommer les produits d'excellence « made in Réunion » dont les incontournables :

- vanille et ses dérivés
- fruits (ananas, fruits de la passion, agrumes)
- confitures, confiseries, fruits déshydratés, chips, chocolat...
- confiseries lontan (bonbon miel, cravate, arrow-root, gâteau patate, gâteau ti-son, gâteau manioc...)
- épices, achards
- sirop, rhums, rhums arrangés, rhum agricole, eau de vie, mystelle, liqueur, bières aromatisées locales (gingembre, mangue, vanille...),
- huiles essentielles, plantes aromatiques et médicinales
- parfum et produits naturels (crème, lotion, savons... Bissap, pitaya, jacques séchés...)
- artisanat péi (panier, sac... en vacoa, en paille chouchou...)



L'IGP VANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION

L'Indication Géographique Protégée ou IGP pour la Vanille de l'Île de La Réunion est une garantie d'origine et de qualité pour un produit qui fait l'histoire et la fierté des Réunionnais. Porté par l'AV2R (Association pour la Valorisation de la Vanille de La Réunion), le label IGP est une appellation reconnue aux niveaux français et européen. Elle est portée par l'Institut national de l'origine et de la qualité : l'INAO, qui assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agro-alimentaires et forestiers.

Garantie de qualité et de traçabilité

Choisir une vanille IGP Île de La Réunion, c'est opter pour :

- **une traçabilité** totale du champ au point de vente.
- **une qualité** dictée par un cahier des charges exigeant : méthode de culture raisonnée, maturité, aspect visuel et conservation.
- **une certification** renouvelée chaque année et contrôlée par un organisme indépendant (Bureau Veritas France).
- **le soutien à l'agriculture locale** qui bénéficie en priorité aux opérateurs de l'île.

La Vanille IGP se présente en gousses entières transformées d'une taille minimale de 14 cm. Elle est conditionnée en contenants hermétiques clos (tube en verre ou sachet) avec mention du numéro de lot, date de fabrication et poids. Le conditionnement sous vide est interdit.



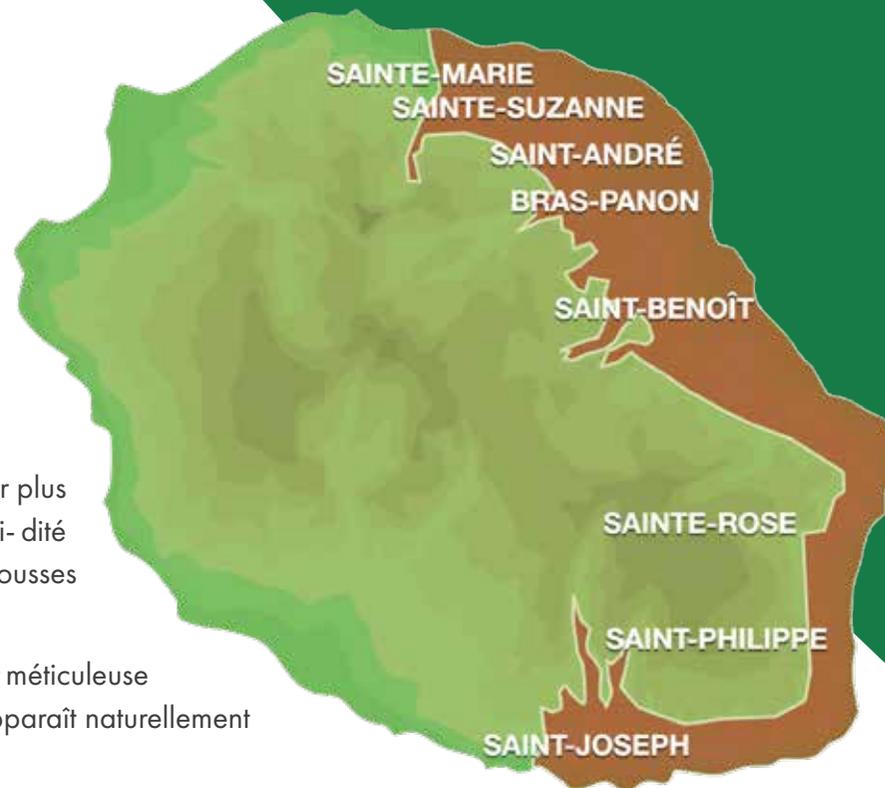
L'IGP VANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION

Les 3 produits concernés

- **La vanille « sèche »** (1) traditionnelle, la plus répandue, obtenue après un long processus d'échaudage, d'étuvage, puis de séchage.
- **La vanille « fraîche »** (2) aux gousses plus charnues, brillantes, et d'une couleur plus claire que la vanille sèche. Elle est récoltée plus tardivement, présente des taux d'humidité et de vanilline plus importants. Un processus long et minutieux pour obtenir des gousses plus parfumées et plus riches en huile. On pourra l'utiliser en plus petites quantités.
- **La vanille « givrée »** (3), la plus riche en arômes, s'obtient à la suite d'une longue et méticuleuse préparation. Lorsque son taux de vanilline devient très élevé, le givrage pailleté apparaît naturellement sous forme de cristaux à la surface de la gousse.

Un territoire de production historique

La zone de production concernée par le label IGP s'étend de Sainte-Marie à Saint-Joseph en passant par Sainte-Suzanne, Saint-André, Sainte-Rose et Saint-Philippe.



LES ANIMATIONS

L'édition 2022 du SIA sera particulièrement riche en animations - musicale, gustative, ludique - au niveau du Village Réunion.

- **Ambiance musicale**

Pour faire rayonner notre culture et notre patrimoine, l'ambiance créole réunionnais sera assurée par le groupe emblématique Kadok Musik emmené par **Christian Ducap** qui fera vibrer le Village Réunion au rythme du séga et du maloya pendant les 10 jours de salon.



- **Recettes péi au menu**

Le chef **Sébastien Catherine** - Membre des Toques blanches Réunion, lauréat de la 27^{eme} édition du concours Challenge Gastronomique et élu Chef Espoir de l'année 2021 par le Guide Kaspro - proposera au public, deux fois par jour (11h et 15h), du 26 février au 6 mars, des recettes imaginées à partir des produits locaux.

LES ANIMATIONS

- **Promotion de la destination Réunion**

L'information et la promotion avec des « experts destination » seront proposées aux visiteurs.

- **Jeu concours**

Pour le grand public, sera organisé un jeu concours permettant de remporter 2 billets d'avion Aller-Retour à destination de La Réunion, offerts par la compagnie Air Austral.

- **Espace VIP**

Au sein de l'îlot regroupant les organismes institutionnels, un espace VIP est aménagé pour l'accueil des personnalités qui visiteront le Village Réunion.

- **Journée Réunion, le 28 février 2022 !**

Comme chaque année, une journée est consacrée à La Réunion au Salon International de l'Agriculture. Rendez-vous le lundi 28 février à 15h pour l'inauguration du Village Réunion.



JEU CONCOURS : GAGNEZ VOTRE ENTRÉE POUR LE SIA

Le Département organise un jeu-concours sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et Linked In, qui permettra aux participants de gagner des billets d'entrées pour le SIA 2022.

Au total, 50 billets d'entrées et 5 paniers cadeau (tirage au sort) seront offerts aux heureux gagnants de ce jeu intitulé Gagnez votre entrée pour le SIA.

Sur Instagram

Pour participer, le joueur doit « liker » le post, s'abonner au compte Instagram@departement974, inviter un ami en commentaire et partager le concours en « story ».

Pour le Gagnant 1 Instagram : 4 entrées au SIA 2022 + 1 panier cadeau

Pour le Gagnant 2 Instagram : 2 entrées + 1 panier cadeau

Pour les Gagnants 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 Instagram : 2 entrées chacun.

JEU CONCOURS : GAGNEZ VOTRE ENTRÉE POUR LE SIA

Sur Facebook et Linked In

Pour participer, le joueur doit écrire dans un commentaire le nombre exact d'exposants qu'il y aura au Village Réunion lors du SIA 2022. Pour maximiser vos chances de gagner, partagez l'info à vos amis Facebook et à vos collègues de Linked In, pour qu'ils tentent aussi leur chance ! S'ils gagnent, ils vous inviteront à venir avec eux.

Pour le Gagnant 1 Facebook : 4 entrées au SIA 2022 + 1 panier cadeau

Pour le Gagnant 2 Facebook : 2 entrées + 1 panier cadeau

Pour les Gagnants 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 : 2 entrées chacun

Pour le Gagnant 1 Linked In : 2 entrées + 1 panier cadeau

Pour les Gagnants 2, 3, 4 et 5 : 2 entrées chacun



Les participants peuvent jouer jusqu'au dimanche 20 février à 23h59.
Le tirage au sort des 10 heureux gagnants se tiendra le 21 février dans la journée.

Règlement complet du jeu-concours sur le www.departement974.fr



LES TEMPS FORTS À RETENIR DU SIA 2022

Samedi 26 février

Ouverture du SIA au Parc des Expositions - Porte de Versailles (9h à 19h)

Lundi 28 février à 15 h

Inauguration du Village Réunion

Tous les jours, du 26 février au 6 mars

Animation musicale à 17h, atelier culinaire au Village Réunion

Mercredi 2 mars à 10h30

Conférence de présentation aux médias nationaux du label IGP de la Vanille de l'Île de La Réunion

Jeudi 3 mars en fin de matinée

Remise des prix aux médaillés.

Dimanche 6 mars à 19h

Fermeture du SIA 2022.



LE BUDGET



LES MÉDAILLÉS DE L'ÉDITION 2020

A chaque Salon International de l'Agriculture, l'excellence de nos produits est reconnue. La dernière récolte au SIA 2020 était particulièrement riche : La Réunion est repartie avec 8 médailles dont 5 en or dans son bertel !

• 4 médailles pour les Confituriers péi

- > 3 en or (2 médailles pour la **Plantation Mélissa** pour ses confitures « Banane extra au citron vert » et « Letchis de Bras-Canot au coulis de Framboise » et 1 médaille pour « **Tipopéi** » pour sa confiture de « Papaye aux fruits de la passion »
- > 1 en bronze pour la **Plantation Mélissa** pour sa confiture « Extra de tangors ».



• 3 médailles pour les rhumiers

- > 1 en or pour « **Rivière du Mat** » pour son « Rhum arrangé à l'Ananas Victoria »
- > 1 en argent pour « **Rhum Métiss** » pour la qualité de son entreprise et une en bronze pour son « Punch Coco »

- 1 médaille d'Or pour l'apiculteur **Bernard Savreux** pour son « Miel de Baies Roses » dans la catégorie « Miel clair tropical ».

LA LISTE DES EXPOSANTS

Eric LAVALLE	Le Tampon	06 92 33 04 45	Fabrication et vente produits Réunion	Sel, épices, condiments, agrumes
Thierry VITRY	Saint-Joseph	06 92 70 21 03	Producteur	Curcuma, Arrow-root, gingembre (Bio)
FEDERATION METITRESSE Sonia CAZAUX	Sainte-Clotilde	06 93 00 78 74	Valorisation matières naturelles (vacoa, paille chouchou, agapanthes...)	Panier, pochette, sac, chapeau, bois de goyavier, chapeau, coussin...
BANANERAIE DE BOURBON Katuscia PAYET	Saint-Leu	06 92 36 19 93	Agricultrice	Produits transformés "banane bio" : confiture, achard, fruit sec, farine
LES SAVEURS DE LA FOURNAISE Jean Charles NAGOU	Sainte-Suzanne	09 63 42 68 24	Transformation agro-alimentaire	Confitures, condiments, rhums arrangés, sirops, vinaigre
CAHEB Marie Rose SEVERIN	Le Tampon	06 92 61 06 61	Coopérative agricole	Huiles essentielles, alimentaires, gel douche, tisane péi
CONFITURIERS DE LA REUNION Emmanuelle SABLE	Saint-Benoît	06 92 31 63 00	Transformation agro-alimentaire	Confitures, achards, sirop, chips, fruits déshydratés
ENTREPRISE SAINT LAMBERT Pierre SAINT LAMBERT	Etang-Salé	06 92 03 62 54	Préparation et transformation de vanille, papam, jus, condiments, spiritueux	Vanille bio, en poudre, confiseries, jus de fruits frais
CANDYLAB Valérie BAUDARD	Etang-Salé	06 26 36 63 86	Confiseur chocolatier	Confiseries, confitures, biscuits, chocolats
LE TABOU Nicol PAYET	Saint-Leu	06 92 82 82 66	Artisan d'art	Tableaux, bijoux, coffrets en écaille
TRADITION 974 Cédric DALY	Trois Bassins	06 92 75 81 28	Transformateur agro-alimentaire	Condiments, achards, confitures, rhums, sirops

LA LISTE DES EXPOSANTS

LABYRINTHE EN-CHAMP-THE Johny GUICHARD	Saint-Joseph	06 92 52 30 94	Producteur de Thé et Géranium	Thé, huiles essentielles, hydrolat, confits, sirops, sablés
PROVANILLE Jimmy PERIBE	Bras-Panon	06 92 67 62 64	Transformation et commercialisation vanille Réunion	Vanille et produits dérivés
ARIFEL Yannick SOUPAPOULLE	Saint-Pierre	06 92 02 93 70	Interpro Fruits & légumes	Fruits exotiques frais et transformés
ENTREPRISE LEICHNIG LOUIS Geoffroy LEICHNIG	Saint-Philippe	06 93 46 84 00	Agriculteur	Vanille givrée et en poudre, confitures, nectar, épices
REUNI RHUMS Cédric CHARLETTE	Saint-Pierre	06 92 51 15 04	Producteur de rhums arrangés	Rhum arrangé, vinaigre, crème de rhum, punch, douceurs Métiss
LES SAVEURS DE L'ILE INTENSE Sébastien RIVIERE	Saint-Benoit	06 92 577 816	Fabrication de produits artisanaux	Confitures, achards, pâtes de piment, épices
SAS BRASSERIES LES DALONS Joris GUEDON	Sainte-Marie	06 93 82 64 63	Fabrication de bières artisanales	Bières aromatisées locales (gingembre, mangue, vanille ...)
LA PART DES ANGES Ludovic et Celine MAUFRAS	Saint-Paul	06 92 28 81 01 06 93 91 54 87	Distillation	Rhum agricole, eaux de vie, mistelles et liqueurs
THETA RUN SAS Patricia ARNOUX	Petite-Île	06 92 42 27 64	Fabrication de parfums et de produits naturels pour la toilette	Crème, lotions, savons..., bissap/pitayas/jacques séchés
LE CHAI DE BOURBON SARL Olivier CADARBACASSE	Saint-Pierre	06 16 38 26 89	Production de vin, jus	Vin sec, moelleux, mistelles, jus de raisin
CONFISERIES HOAREAU Joel HOAREAU	Saint-Louis	06 93 82 77 00	Confiseries lontan	Bonbon miel, cravate, pâté, chemin de fer, gâteau : patate, ti-son, arrow-root, manioc

CONTACTS PRESSE

Département de La Réunion

Michèle Bénard • 0692 974 772

michele.benard@cg974.fr

Pana Rakoto • 0692 974 533

pana.rakoto@cg974.fr