

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

25 Février au 5 Mars 2023

Parc des Expositions - Porte de Versailles - Paris

MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

C'est un grand plaisir de retrouver le Village de La Réunion au Salon International de l'Agriculture de Paris. Ce village n'est pas seulement une vitrine du savoir-faire réunionnais, même s'il a vocation à permettre à nos producteurs et à nos produits de rayonner et de figurer au premier plan de l'excellence française.

Ce village est avant tout l'âme de La Réunion, son cœur battant qui, au quotidien s'attache à travailler la terre réunionnaise, pour nous offrir des produits de grande qualité, pour faire vivre des milliers de familles réunionnaises et pour donner à voir l'unité dont fait preuve ce secteur autour de la cause agricole locale.

Aussi, chaque édition du SIA est un moment de festivité, de fierté, et de communion de tous les acteurs de l'agriculture réunionnaise.

Le Département de La Réunion, en tant que chef de file de la politique agricole locale est bien évidemment heureux de favoriser cette dynamique, ce foisonnement des acteurs de notre territoire qui participent, chacun à leur niveau, à la valorisation de nos talents et de nos produits.

Je veux remercier l'ensemble de nos partenaires qui nous font confiance et s'associent à cet événement. Le succès est toujours au rendez-vous, permettant d'année en année d'accroître la renommée de ce village. Une reconnaissance qui nous permet en 2023 d'accueillir de nouveaux partenaires qui viennent agrandir cette grande famille.

Le SIA est déjà un succès pour le Conseil départemental de La Réunion. Un succès que nous nous attacherons à fructifier tout au long de ce salon, en donnant de la visibilité à nos producteurs et en développant notre capacité à exporter ce savoir-faire, tant sur le plan national qu'international.

Au final, en faisant rayonner La Réunion de l'excellence qui s'exprime à travers ses talents, ses produits et sa cuisine, issue d'une agriculture résolument tournée vers le bien manger et le bon goût.

Cyrille Melchior
Président du Conseil départemental

MOT DE LA PRÉSIDENTE DE LA RÉGION RÉUNION

Une nouvelle fois, nos agriculteurs et nos producteurs ont répondu présents à l'appel de l'organisation du Village Réunion pour cette nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture. Cet évènement est une occasion unique pour nos producteurs et acteurs agricoles de présenter le fruit de leur travail et de leurs efforts. Ils viennent exposer ce que notre terre a de meilleur à offrir au monde. La Réunion peut en être fière. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

La participation de la Région Réunion, cheffe de file de l'économie et de l'internationalisation des entreprises, à cette opération partenariale apparaît ici comme une évidence à plusieurs égards. L'agriculture réunionnaise est un secteur économique central à fort potentiel de richesses et d'emplois. Elle occupe 10 % des actifs réunionnais (contre 1,9 % en moyenne nationale) et dégage 5 % du produit régional. La Région Réunion a donc pris des engagements majeurs pour favoriser l'essor d'une agriculture locale forte et durable. Nous comptons sur nos agriculteurs et les acteurs des filières de l'agro-alimentaire et l'exportation, comme ils peuvent compter sur notre engagement sans faille.

L'important travail que nous avons mené dans le cadre des travaux relatifs à notre nouveau plan régional de développement économique, baptisé « La nouvelle économie », a permis d'identifier des filières à accompagner de manière prioritaire. L'agriculture est évidemment appelée à être un élément moteur de ce nouveau plan de développement. Ainsi, nous conforterons les filières existantes en quantités et en qualités de manière à répondre aux besoins du marché intérieur et garantir notre souveraineté alimentaire. De même que nous préserverons nos terres agricoles dans le cadre de la révision du Schéma d'Aménagement Régional. Mais nous avons également identifié de nouvelles filières porteuses à l'exportation pour occuper des marchés de niche grâce à la qualité reconnue de nos produits tels que les sucres spéciaux, les rhums, la vanille et les produits gourmets, pour ne citer qu'eux.

Nous serons au rendez-vous aux côtés des femmes et des hommes engagés qui consacrent leur vie à garantir l'un de nos droits les plus fondamentaux : se nourrir. Nous sommes attachés à ce terroir qui fait notre fierté et qui est un élément majeur de notre identité. Je crois profondément au potentiel de développement de notre agriculture réunionnaise. Nos acteurs agricoles ont du talent, de la ténacité et un grand avenir. Ce Salon de l'Agriculture 2023, j'en formule le vœu, en sera la parfaite illustration.

Huguette BELLO
Présidente de la Région Réunion

MOT DU PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

La Réunion, terre d'excellence agricole

Avec plus de 6.200 exploitations qui permettent de valoriser 38.000 hectares, notre agriculture brille par sa richesse avec ses reliefs et ses micro-climats qui marquent de leur empreinte nos terroirs.

L'île de La Réunion, c'est avant tout une mosaïque de savoir-faire et de productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour du pivot qu'est la filière Canne. Façonné depuis des décennies entre traditions et innovations, notre modèle agricole multiplie les défis et fait preuve de résilience dans un environnement mondialisé toujours plus concurrentiel.

Après les retrouvailles de 2022, le Salon International de l'Agriculture sera cette année un rendez-vous essentiel pour la promotion et la valorisation de ces femmes et hommes qui maintiennent notre agriculture à un haut niveau d'excellence et d'innovation. C'est cet esprit que nous cultivons à la Chambre d'agriculture à travers un accompagnement et un encadrement technique quotidien qui donnent à La Réunion une des meilleures diversifications végétales nationales.

Cette année, une trentaine d'exposants ont été sélectionnés pour faire rayonner les meilleures productions et transformations agricoles du territoire permettant ainsi de perpétuer une aventure collective engagée par la Chambre d'agriculture de La Réunion depuis près de 30 ans. Une aventure, une volonté, qui auraient été difficilement possibles sans l'appui de partenaires forts tels que le Département, la Région et l'Île de La Réunion Tourisme.

Durant cette grande fête que nous partagerons avec vous, nous serons au plus près de vos attentes sur un village pensé et configuré pour la découverte d'une île résolument ouverte au monde et qui vous permettra, le temps d'une visite, un beau voyage au cœur de nos exploitations gourmandes et métissées.

Frédéric Vienne

Président de la Chambre d'Agriculture

MOT DU PRÉSIDENT DE L'ÎLE DE LA RÉUNION TOURISME

Alors que l'activité touristique de la destination Réunion renoue progressivement avec la croissance, le Salon International de l'Agriculture est une occasion inédite de valoriser ce qui fait la force de notre territoire : sa terre, sa population, sa culture, son authenticité et sa ruralité.

42 % de notre terre est labellisée au patrimoine mondial de l'Unesco, c'est cette terre réunionnaise que nous devons préserver. Une terre rurale, forte de ses territoires et qui saura relever les défis de transformation, d'innovation, de durabilité.

Le tourisme des hauts, l'écotourisme, l'agritourisme sont ainsi de puissants axes de développement pour la destination Réunion.

À la Région Réunion, sous la Présidence de Madame Huguette Bello, nous avons récemment présenté le projet régional de développement économique à horizon 2030 appelé « La Nouvelle Économie ». Nous souhaitons porter le projet d'un modèle de développement économique durable pour La Réunion par et pour l'humain. L'agriculture et le tourisme y ont un rôle important à jouer.

Notre ambition est ainsi de porter pour les générations d'aujourd'hui et de demain un tourisme de sens, un tourisme durable, un tourisme fort de notre patrimoine, de nos territoires et de notre art de vivre. Un tourisme à taille humaine qui favorisera les échanges et les rencontres.

Patrick Lebreton
Président de l'IRT

LE VILLAGE RÉUNION AU CŒUR DU SIA 2023

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**, cette année à l'étage dans le **Hall 5.2** du Parc des Expositions de la Porte de Versailles, notre espace de 800 m² sera notamment organisé en 7 îlots d'environ 100 m².



LE VILLAGE RÉUNION AU CŒUR DU SIA 2023

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

Comme chaque année, les objectifs consistent à :

- donner une meilleure visibilité et un rayonnement particulier aux produits péi, aux producteurs et au territoire ;
- faciliter l'identification des produits, des producteurs et du territoire.

Pour l'édition 2023, un accent particulier sera mis sur « 100 % La Réunion », la nouvelle marque du savoir-faire réunionnais pour soutenir les producteurs péi.

LES EXPOSANTS



APPEL À CANDIDATURES SIA 2023

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



Du 25 février au 5 mars 2023, se tiendra à Paris la 58^e édition du Salon International de l'Agriculture.

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

L'édition 2023 mettra l'accent sur la diversité des produits et de productions d'excellence.

Une attention particulière sera portée aux nouvelles demandes.



Si vous souhaitez participer à cette manifestation, adressez votre demande à sia@cg974.fr

Date limite de candidature :

le 25 septembre 2022



Photo : Bruno Bamba

Le Département aux côtés des Réunionnais

En août 2022, 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 2023. Suite à cette démarche, **32 exposants** ont manifesté leur volonté de représenter La Réunion à ce rendez-vous.

(cf. liste en pages 17 à 19)

LES PRODUITS

Pour l'édition 2023, le Département mise sur la diversité des produits et productions proposés. Une attention particulière sera portée 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 ;
- Confiseries lontan (bonbon miel, cravate, arrow-root, gâteau patate, gâteau ti-son, gâteau manioc, etc.) ;
- Épices, achards ;
- Sirop, rhums, rhums arrangés, rhum agricole, eau de vie, mystelle, liqueur, bières aromatisées locales (gingembre, mangue, vanille, etc.) ;
- Huiles essentielles, plantes aromatiques et médicinales ;
- Bijoux faits mains ;
- Artisanat péi (panier, sac en vacoa, en paille chouchou, etc.) ;
- Miel (letchis, baie rose, etc.) ;
- Chocolat ;
- Boucherie, charcuterie.





LA MARQUE « 100 % LA RÉUNION »

LA QUALITÉ DES PRODUITS ET LE SAVOIR-FAIRE DES AGRICULTEURS ET PRODUCTEURS DE LA RÉUNION

La marque « 100 % La Réunion » est née par la volonté du Conseil départemental en partenariat avec l'ensemble des professionnels concernés : plus de clarté et plus de visibilité aux consommateurs concernant les produits réunionnais.

Fédératrice, la marque « 100 % La Réunion » est claire et transparente. C'est un outil de développement prometteur pour le tissu agricole et agroalimentaire réunionnais, garantissant aux acteurs une protection et une valorisation de la production, et aux consommateurs une origine, un lien fort et unique avec le territoire. Elle offre une garantie sur la traçabilité des produits commercialisés. Il s'agit de permettre aux consommateurs d'identifier des produits d'origine animale, végétale ou transformée dont les compositions sont issues en totalité de la production réunionnaise. C'est aussi une manière d'encourager et de valoriser le travail des agriculteurs, qui oeuvrent à proposer une large gamme de produits, dont certains sont issus de l'agriculture biologique, et d'autres primés au niveau national voire même international.

- **100 % La Réunion** garantit l'origine;
- **100 % La Réunion - Excellence** est attribué à un produit qui, en plus de ces critères, présente un critère objectif de qualité (récompense à un concours, qualité environnementale de la production reconnue...);
- **100 % La Réunion - Bio** pour des produits certifiés biologiques et intégralement réunionnais.



LES OBJECTIFS DE LA MARQUE « 100 % LA RÉUNION »

- **Améliorer** la satisfaction et la confiance des consommateurs en valorisant davantage les produits locaux ;
- **Aider** à créer de la valeur ajoutée pour les entreprises du secteur alimentaire ;
- **Fédérer, dynamiser et professionnaliser** la production, la transformation et la commercialisation locale.

La transparence du dispositif et de sa construction est gage de confiance pour les acteurs et les consommateurs. Un contrôle extrêmement strict du processus sera effectué pour que cette marque puisse garder son engagement à promouvoir des produits 100 % réunionnais.

À ce jour : 34 adhérents

Renseignements ou où retrouvez tous les produits « 100 % La Réunion » : 100pour100reunion.fr

Adhésion : 100lareunion@cg974.fr



LES ANIMATIONS

L'édition 2023 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 **Lyzea** 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^{ème} édition du concours Challenge Gastronomique et élu **Chef Espoir de l'année 2021** par le Guide Kaspro - proposera au public, deux fois par jour (11 h et 15 h), du 25 février au 5 mars, des recettes imaginées à partir des produits locaux.

LES ANIMATIONS

Cette année, sera présent sur le village pour inviter les visiteurs à venir découvrir les produits de La Réunion.

- **Promotion de la destination Réunion**

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

- **Journée Réunion, le 27 février 2023 !**

Comme chaque année, une journée est consacrée à La Réunion au Salon International de l'Agriculture. Rendez-vous le lundi 27 février à 15 h pour l'inauguration du Village Réunion.



LES TEMPS FORTS À RETENIR DU SIA 2023

Samedi 25 février

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

Lundi 27 février à 15 h

Inauguration du Village Réunion.

Tous les jours, du 25 février au 5 mars

Animation musicale à 10 h et 17 h, atelier culinaire au Village Réunion à 11 h et 15 h.

Jeudi 2 mars en fin de matinée

Remise des prix aux médaillés, stand ODEADOM.

Dimanche 5 mars à 19 h

Fermeture du SIA 2023.



LE BUDGET



FÉLICITATIONS À NOS AMBASSADEURS DES SAVEURS RÉUNIONNAISES

18 MÉDAILLES EN 2022

La médaille du Concours Général Agricole est une distinction qui vient saluer une grande créativité, un important investissement et l'excellence d'un savoir-faire. À l'édition 2022 du salon international de l'agriculture, 18 médailles ont été remises aux lauréats réunionnais du concours dont 6 en or, 9 en argent et 3 en bronze.

CATÉGORIE DES CONFITURES : 10 MÉDAILLES

- **3 médailles d'or :**
 - 2 pour Préma Patche, pour ses confitures de banane aux fruits de la passion et de papaye à la vanille;
 - 1 pour Bernard Savreux pour sa confiture de letchis aux fruits de la passion.
- **4 médailles d'argent :**
 - 1 pour Marina Naxos de « Odélices de Nina » avec la confiture à l'Ananas Victoria à la crème de coco;
 - 2 pour Charles Nagou de « Saveurs de la Fournaise » pour les confitures à la banane et framboise mais aussi à l'abricot;
 - 1 pour Bernard Savreux pour sa confiture à la mangue, letchis et vanille.
- **3 médailles de bronze :**
 - 1 pour Fanny Petit de « Tipopéï » pour sa confiture d'Ananas Victoria aux fruits de la passion;
 - 1 pour Bernard Savreux pour sa composition de banane, citron et vanille;
 - 1 pour « Marina Naxos de « Odélices de Nina » pour sa recette à la mangue José aux fruits de la passion.

CATÉGORIE VANILLE : 1 MÉDAILLE

- **1 médaille d'or :** Pierre Saint-Lambert du « Comptoir de la Vanille » (Domaine de Bellevue).

CATÉGORIE ALCOOL : 3 MÉDAILLES

- **1 médaille d'or :** « Isautier » pour son punch à l'Ananas Victoria.
- **2 médailles d'argent :**
 - 1 pour Charles Nagou de « Saveurs de la Fournaise » pour son punch Passion;
 - 1 pour « Rivière du Mât » pour son punch Coco.

CATÉGORIE MIEL : 4 MÉDAILLES

- **1 médaille d'or :** Bernard Savreux pour son miel crémeux de letchis.
- **3 médailles d'argent :**
 - 2 pour Bernard Savreux pour son miel de baies roses et son miel de Tan Rouge;
 - 1 pour Magdi Fridmann de « Miel de Bourbon » pour son miel de letchis.



LA LISTE DES EXPOSANTS

Eric LAVALLE	Le Tampon	06 92 33 04 45	Fabrication et vente produits Réunion	Sel, épices, condiments, agrumes
LES BIJOUX D'HERMANA Eusèbes CHULIN	Plaine des Cafres	06 92 07 13 37	Artiste et créatrice de bijoux	Bijoux en graine, coque et basalte
TI PO CHOUCYOU Alexandra JAWORSKI	Saint-Denis	06 92 65 16 56	Artisanat bijoux maroquinerie (peau, fibre chouchou , filtre à café)	Bracelet, boucle, portefeuille, papeterie, carnet...
DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT Teddy BOYER et Severin BAYLE	Saint-Benoît	06 92 70 72 19 06 50 66 86 46	Distillation Rhum , arrangé	Rhums, Liqueurs
LA MARMANDIA Lionel VERGOZ	La Saline	06 92 25 02 00	Agriculteur	Zévis tartinade, mousse de piment, bissap à tartiner
MAMILAFÉ Maïa LAINE	Saint-Pierre	0692 38 64 78	Conception, production, commercialisation alimentation bébé péi	Petits pots sucrés/salés bébé
SAVREUX Bernard Bernard et Dimitri SAVREUX	Saint-Louis	06 93 77 02 40 06 92 70 32 30	Apiculteur/transformatateur	Miel, hydromel, confitures
Thierry VITRY	Sainr-Joseph	06 92 70 21 03	Producteur	Curcuma, Arrow-root, gingembre (bio)
FÉDÉRATION MÉTI-TRESSE Sonia CAZAUX	Sainte-Clotilde	06 93 00 78 74	Valorisation matières naturelles (vacoa, paille chouchou, agapanthes...)	Valorisation matières naturelles (vacoa, paille chouchou, agapanthes...)
BANANERAIE DE BOURBON Katuscia PAYET	Saint-Leu	06 92 36 19 93	Agricultrice	Produits transformés "banane bio" : confiture, achard, fruit sec, farine

LA LISTE DES EXPOSANTS

L'ABCD Jean-Charles NAGOU et Bruno GOSSARD	Saint-André	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 ,hydrolats
CONFITURIERS DE LA RÉUNION Emmanuelle SABLE	Saint-Benoit	06 92 31 63 00	Tansformation agro-alimentaire	Confitures,gelées, achards, sirop, chips, fruits au sirop
Pierre SAINT-LAMBERT	Étang-Salé	06 92 03 62 54 02 62 59 87 05	Préparation et transformation de vanille, papam, jus, condiments,spiritueux	Préparation et transformation de vanille, papam, jus, condiments,spiritueux
CANDYLAB Valérie BAUDARD	Étang-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
OTÉ GRAN MÈR Cédric DALY	Trois Bassins	06 92 75 81 28	Transformateur agro-alimentaire	Condiments, achards, confitures, rhums, sirops
LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ 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 06 92 76 72 89	Transformation et commercialisation vanille Réunion	Vanille et produits dérivés , bouture, confiserie
ARIFEL Yannick SOUPAPOULLE	Saint-Pierre	06 92 02 93 70	Interpro fruits et légumes	Fruits exotiques frais et transformés
SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE RHUM DE LA RÉUNION Emilie MARTY	Le Port	06 93 90 40 70	Organisation syndicale patronale	Rhums et spiritueux

LA LISTE DES EXPOSANTS

Entreprise LEICHNIG LOUIS Geoffroy LEICHNIG	Saint-Philippe	06 93 46 84 00	Agriculteur	Vanille givrée et en poudre , confitures, nectar, épices
RÉUNI RHUMS Cédric CHARLETTE	Saint-Pierre	06 92 51 15 04	Producteur de Rhums arrangés	Rhum arrangé, vinaigre, crème de rhum, punch, douceurs Métiss
BRASSERIES LES DALONS Joris GUEDON	Saint-Denis	06 93 82 64 63	Fabrication de bières artisanales	Bières aromatisées locales (gingembre, mangue, vanille...)
LA PART DES ANGES Ludovic Celine et Axel MAUFRAS	Saint-Paul	06 92 28 81 01	Distillation fruits et canne à sucre	Rhum agricole, eaux de vie, mistelles et liqueurs
LES CHAIS DE BOURBON Olivier CADARBACASSE	Saint-Pierre	06 16 38 26 89	Production de vin, jus	Vin sec, moelleux, mistelle, eau de vie
AUDACES Francois-Xavier CAUSSADE	La Possession	06 92 61 61 37	Chocolatier	Tablette noir, blanc aromatisé , coffret assortiment
MAISON ROBERT David ROBERT	Ventenac en Minervois	06 40 27 01 39	Charcutier - Traiteur	Charcuteries traditionnelles , gamme de conserves produits réunionnais
LES CABOSSES AILÉES Richard LAURET	Ravine des Cabris	06 92 64 45 07	Chocolatier	Tablette noir/blanc aromatisé (thé matcha, vanille, bourbon pointu ...)
NATURE INNOVATION Frédéric ATHEAUX	La Possession	06 92 19 94 21	Production Sirop à froid, tisane AB	Sirop : curcuma, gingembre, moringa, géranium Infusion - thé : moringa, ayapana , curcuma
APIS RUN Ananda FRIDMANN	Rivière Saint-Louis	06 92 76 90 57	Apiculteur/transformateur	miel : letchis, baies roses, bois de couleur
Confiserie HOAREAU Joel HOAREAU	Rivière Saint-Louis	06 93 88 20 54	Confiserie/gâteaux lontan	Bonbon miel, cravatte, pâté, chemin de fer, gâteau (patate, ti-son, arowrout, manioc)

CONTACTS PRESSE

Département de La Réunion

Michèle Bénard • 0692 974 772

michele.benard@cg974.fr