



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion
departement974.fr

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRI CULTURE

DOSSIER
DE PRESSE

**L'AGRICULTURE, UNE FIERTÉ RÉUNIONNAISE
L'EXCELLENCE, DE NOUVEAU AU RENDEZ-VOUS**

Du 22 Février au 2 Mars 2025
Parc des Expositions - Porte de Versailles - Paris



MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL



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

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

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

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

Une fois de plus, le Département a mis les petits plats dans les grands pour cet événement international, accompagnant une délégation composée de 36 acteurs du monde agricole, ainsi que nos partenaires institutionnels qui participent à nos côtés à illuminer le « Village Réunion » au cœur du pavillon des Outre-mer.

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

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

Cyrille Melchior
Président du Conseil départemental

MOT DE LA PRÉSIDENTE DE LA RÉGION RÉUNION



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

Le Salon International de l'Agriculture est une vitrine formidable et une occasion unique pour nos acteurs agricoles, d'exposer ce que notre terre de La Réunion a de meilleur à offrir au monde. La présence de la Région à leurs côtés, et cela dans toutes les étapes de leur participation au Salon, est donc naturelle et évidente. Elle s'inscrit en toute cohérence avec notre ambition et nos efforts pour le développement d'une agriculture réunionnaise locale forte et durable qui joue pleinement son rôle de pilier fondamental de notre économie. Il est évident que sans le travail de nos 7000 exploitations agricoles et de leurs 15 000 emplois, notre modèle de développement ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. L'objectif qui nous mobilise, c'est de renforcer les filières actuelles afin de satisfaire la demande locale, tout en explorant de nouveaux secteurs prometteurs pour l'exportation et en soutenant une industrie agroalimentaire d'excellence orientée vers des marchés de niche à l'international.

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

Huguette BELLO
Présidente de la Région Réunion

MOT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE



Depuis plus de 30 ans, l'île de La Réunion s'invite au Salon International de l'Agriculture avec le concours de la Chambre pour vous faire découvrir nos productions d'exception.

Accompagner le monde agricole, exporter nos savoir-faire, promouvoir notre excellence, valoriser nos richesses et les trésors de nos exploitations : tels sont les dénominateurs communs de notre aventure au plus près de vous, au cœur du village Réunion du ParcExpo de la Porte de Versailles.

La Réunion, cette île-monde, c'est avant tout la synthèse entre traditions, innovations et modernité à travers des productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour de la filière canne-sucre-rhum-énergie, véritable pivot de notre agriculture tropicale.

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

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

Avec une pluie de médailles récoltées lors des précédentes éditions du Concours Général Agricole que nous pilotons, notre agriculture présente un fort potentiel matérialisé cette année par la présence de plus d'une trentaine d'exposants au cœur de cette belle aventure. Une aventure et une volonté partagées par des partenaires forts tels que le Département, la Région ou encore l'Île de La Réunion Tourisme.

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

Chambre d'Agriculture de La Réunion

MOT DU PRÉSIDENT DE L'ÎLE DE LA RÉUNION TOURISME



La Réunion, l'île intense, est un véritable joyau de l'océan Indien. Sur notre terre volcanique et fertile, une mosaïque de cultures venues des quatre coins du monde s'épanouit en harmonie, façonnant un patrimoine vivant et vibrant.

Chaque année, nous avons l'immense plaisir de partager cette richesse avec les visiteurs du Salon International de l'Agriculture. Ce rendez-vous incontournable est l'occasion de mettre en lumière nos produits d'exception, notre savoir-faire et nos traditions, mais aussi de montrer comment l'agriculture réunionnaise et le tourisme se mêlent au travers de l'agritourisme, une filière clé pour l'avenir de notre territoire.

Classée au Patrimoine mondial par l'UNESCO pour ses Pitons, cirques et remparts, La Réunion poursuit son développement avec des engagements forts en matière d'innovation, de durabilité et d'authenticité. En 2024, ce sont plus de 556 534 visiteurs qui ont découvert nos paysages d'exception, notre cuisine métissée et l'hospitalité incomparable des Réunionnais.es. Ce chiffre record confirme l'attractivité de l'île et renforce notre volonté de promouvoir un tourisme durable, respectueux de notre environnement et de nos traditions, un tourisme également façonné par et pour les Réunionnais.es.

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

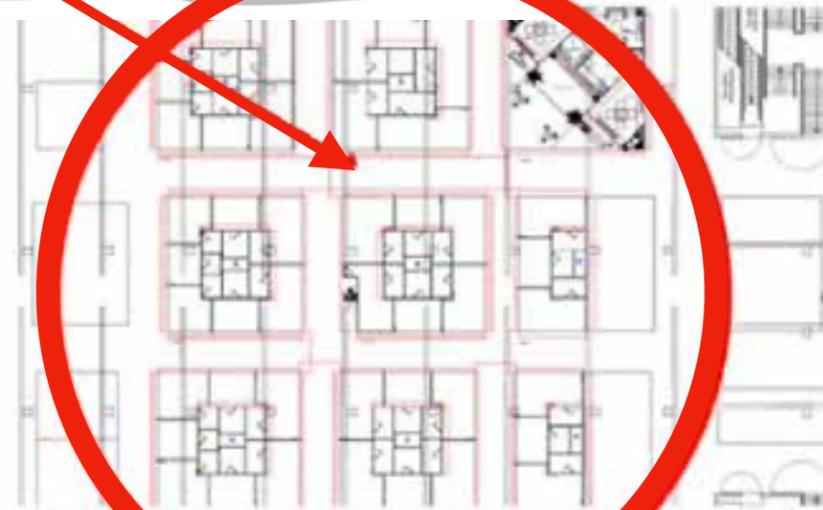
Bienvenue à La Réunion, l'île intense.

Patrick Lebreton
Président de l'Île de La Réunion Tourisme

LE VILLAGE RÉUNION, VITRINE DU SAVOIR-FAIRE PÉI

Comme chaque année, c'est au **Village Réunion** que nos 36 exposants de l'édition 2025 du SIA vont présenter la vitrine de l'excellence réunionnaise en matière d'agriculture et partager la chaleur, les couleurs et les saveurs de notre île du 22 Février au 2 mars 2025.

Situé dans le **Pavillon des régions d'Outre-mer et du Monde**, à l'étage dans le **Hall 5.2** du Parc des Expositions de la Porte de Versailles, le Village Réunion est un espace de 800m², organisé en 8 îlots de 100 m² chacun.



LE VILLAGE RÉUNION AU CŒUR DU SIA 2024

Le Village Réunion est le point d'ancrage et de rayonnement au SIA de la délégation réunionnaise dont le Conseil départemental est le fer de lance pour la 7^e année consécutive. Prêts à accueillir les centaines de milliers de visiteurs du SIA (plus de 600 000 entrées en 2024), producteurs, institutions et partenaires venant du monde agricole, artisanal, industriel et gastronomique de l'île partagent les mêmes objectifs :

- donner une meilleure visibilité et un rayonnement particulier aux produits péi, aux producteurs et au territoire ;
- faciliter l'identification des produits, des marques et autres labels réunionnais ;
- promouvoir le savoir-faire créole réunionnais et ses atouts.

Le thème de la 61^e édition du SIA est : "L'agriculture, une fierté française". Avec ses produits de qualité, ses professionnels motivés derrière les stands et ses îlots aux couleurs de notre île, le Village représentera fièrement le rayonnement de cette France de l'océan Indien qu'est La Réunion.



36 EXPOSANTS POUR REPRÉSENTER LA RÉUNION



Comme tous les ans, le Département a lancé en Juillet 2024 dans les médias locaux, un appel à candidatures 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 2025.

Suite à cette démarche, 36 exposants ont manifesté leur volonté de représenter La Réunion lors ce rendez-vous.

DES PRODUITS DE QUALITÉ QUI FONT NOTRE FIERTÉ

La qualité des produits de La Réunion présentés au SIA n'est plus à démontrer. Les nombreuses médailles remportées par les producteurs réunionnais à chaque édition du salon en sont les preuves.

Pour le SIA 2025, les produits d'excellence « made in Réunion » seront de nouveau au rendez-vous. On citera parmi les incontournables :

- La vanille et ses dérivés ;
- Les fruits (ananas, fruits de la passion, agrumes) ;
- Les confitures, confiseries, fruits déshydratés, chips, thé, infusion ;
- Les confiseries lontan (bonbon miel, cravate, arrow-root, gâteau patate, gâteau ti-son, gâteau manioc, etc.) ;
- Les épices et achards ;
- Le rhum, rhum arrangé, rhum agricole, sirop, eau de vie, mystelle, liqueur, bières artisanales aromatisées (gingembre, mangue, vanille, etc.) ;
- Les huiles essentielles, plantes aromatiques et médicinales ;
- Le miel (letchis, baie rose, etc.) ;
- Le chocolat ;
- La boucherie, charcuterie (boucané, boudin, saucisse fumée, andouille, fromage de tête etc.)



DES ANIMATIONS AUX COULEURS ET AUX SAVEURS DE LA RÉUNION

AMBIANCE CRÉOLE AVEC TRIO MÉTISS'

Le cœur du Village Réunion vibrera au rythme de la musique créole avec le groupe **Trio Métiss'**, composé de trois talentueux dalons passionnés de musique réunionnaise. La chanteuse **Loretta "métisse malbaraise"** (indienne) sera accompagnée de **Nano, "métisse kaf"** (afro-réunionnais) au chant et aux percussions ainsi que de **Yannick, "métisse chinois"** à la guitare, pour interpréter les meilleurs standards du répertoire créole. Les chanteurs **Sully Parata** et **Lorinda Nonval** seront aussi de la fête, pour assurer l'ambiance au son du séga et du maloya, rythmes emblématiques aux couleurs et aux saveurs de La Réunion.



LES MEILLEURS PRODUITS DU SIA À LA SAUCE RÉUNIONNAISE

Le **Chef Sebastien Catherine** est de retour au SIA après le formidable succès de ses verrines qui ont fait le bonheur des visiteurs du Village Réunion, lors des précédentes éditions. Cette fois ci, il sera accompagné de **Jacques Malet**, un Chef péi, aussi talentueux et attaché à la tradition culinaire créole que lui. Autre nouveauté pour 2025 : *"Nous allons cuisiner des produits frais de l'Hexagone qu'on trouvera sur le salon, à la manière créole et avec des épices de La Réunion. Nous allons préparer les plats en direct pour donner au public l'envie de savourer les produits du Salon, à la sauce réunionnaise"*. Belle découverte culinaire en vue !

OUVERTURE

SUR LE MONDE

PROMOTION DE LA DESTINATION RÉUNION

Les experts de la destination Réunion seront de nouveau au rendez-vous au stand de l'IRT pour informer les visiteurs et promouvoir le tourisme et la découverte de l'île.



JOURNÉE RÉUNION, LE 24 FÉVRIER

Le Lundi 24 février est consacré à La Réunion au SIA 2025. L'inauguration du Village Réunion, en présence des élus et des invités est prévue à 15h lors de cette journée dédiée à notre île.

LES TEMPS FORTS

À RETENIR DU SIA 2025

Samedi 22 février

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

Lundi 24 février à 15 h

Inauguration du Village Réunion.

Tous les jours, du 22 février au 2 mars

Animation musicale par **Trio Métiss'** à 10 h et à 16 h au Village Réunion
Atelier culinaire avec **Sebastien Catherine** et **Jacques Malet**, à 11 h et 15 h.

Mercredi 26 février à 10h30 au Pavillon 1

Conférence avec les représentants des filières d'élevages, Chambre d'agriculture et syndicats, autour du thème du **stockage de l'eau et du soutien aux filières d'élevage**.

Jeudi 27 février dans la matinée au stand de l'ODEADOM

Remise de médailles des concours agricoles

Dimanche 2 mars à 19 h

Clôture du SIA 2025



LE BUDGET



FÉLICITATIONS À NOS AMBASSADEURS DES SAVEURS RÉUNIONNAISES

32 MÉDAILLES EN 2024

15

ISAUTIER

Rhum arrangé citron-gingembre
Arhumatik ananas Victoria

SAVANNAH

Rhum traditionnel très vieux Le Must
Rhum traditionnel vieux de 5 ans

RIVIERE DU MÂT

Rhum extra vieux rhum traditionnel 15 ans

RHUM CHARRETTE

Rhum brun kalou

CHATEL

Rhum arrangé ananas – vanille

RHUM METISS

Rhum arrangé vanille – café Bourbon
Pointu

RHUM MAMZELL

Rhum arrangé letchis - vanille

DALONS

Bière Strong IPA

CONFITURIERS DE LA REUNION

Confiture extra agrumes

COUTURIER LANTONIRINA FRANCIA

Confiture banane - passion

MIEL DE BOURBON

Miel de Tan Rouge – miel vert
Miel de Tan Rouge
Miel de fleurs tropicales - eucalyptus

11

SAVANNAH

Rhum extra vieux Absolu 2023

RIVIERE DU MÂT

Très vieux rhum traditionnel 1886

CHATEL

Rhum arrangé agrumes

RHUM METISS

Rhum arrangé vanille

RHUM MAMZELL

Rhum arrangé vanille vieilli en fût de
Bourbon

NOUT TI L'ARRANZE

Rhum arrangé tangor grillé gingembre
curcuma

DALONS

Bière Passion Lova

JEAN CHARLES NAGOU

Confiture mangue - passion

ROULOF MATTHIEU

Confiture banane, passion, vanille de La
Réunion

BERNARD SAVREUX

Miel du Ouaki

MIEL DE BOURBON

Miel de fleurs tropicales – jouvence

6

ISAUTIER

Rhum blanc agricole

RHUM METISS

Rhum arrangé 'Mi Aim a ou' hibiscus

NOUT TI L'ARRANZE

Rhum arrangé combava

CONFITURIERS DE LA REUNION

Confiture extra mangue José - passion

BERNARD SAVREUX

Confiture ananas - passion

MIEL DE BOURBON

Miel de letchis

LA LISTE DES EXPOSANTS

CAHEB SARL	83 Rue Kerveguen - Tampon	06 92 61 06 61 0262 27 75 28	Agricole et transformation	Huiles essentielles, alimentaires, gamme cosmétique
SARL CONFISERIE HOARAU	34 Chemin Guichard - La Rivière	06 93 82 77 00	Production agroalimentaire	Gâteaux traditionnels divers
EURL LES CREATIONS D'AMANDINE	1 Chemin Maison Rouge - Saint-Louis	06 93 87 15 67	Production d'infusion	Infusion thé et plantes médicinales
ENTREPRISE AGRICOLE LEICHNIG LOUIS	35 Rue Labourdonnais - Saint-Phillipe	06 92 27 15 50	Agricole	Vanille, jus, épice, confiture
CANDYLAB	62 Chemin de Ligne- Etang-Salé	06 26 36 63 86	Confiseur-Chocolatier	Produits issus de la canne à sucre et épices du jardin
LE YABAR	133, Chemin Grand Tampon	06 92 41 26 58	Agricole	Galabé, sirop la cuite, fruits séchés, tapenade, poudre d'agrumes
GERBITH Grégoire	46 Rue Petite Plaine , Plaine des Grègues - Saint- Joseph	06 92 15 15 39	Agricole	Curcuma, sirop, gelée, confitures, hydrolats
EARL TRESOR DES ENGAGES	125 Chemin Letchis , La Rivière- Saint-Louis	06 93 04 39 01	Agricole	Massalé, curcuma, moringa, poivre vert
ENTREPRISE SAINT- LAMBERT	63, Route du Maniron - Etang-Salé	06 92 03 62 54 0262 59 87 05	Transformation vanille et agroalimentaire	Vanille , jus de fruit, confiserie
REUNI RHUMS	52, Boulevard Hubert Delisle - Saint-Pierre	06 60 80 88 32	Production de Rhums arrangés	Rhums arrangés, punches, liqueurs
SAVREUX Bernard	32, Rue Voltaire - Rivière Saint-Louis	06 93 77 02 40 0692 70 32 30	Apicole et transformation végétale	Miel et confitures
ARIFEL	1 Ter Chem de l'Irfa - Saint- Pierre	06 92 02 93 70	Interprofession fruits&légumes	Fruits frais et transformés

LA LISTE DES EXPOSANTS

TRADITION 974	14 Chemin Economique - Trois Bassins	06 92 75 81 28	Tranformation Agroalimentaire	Condiments, sitop, rhums, épices
LAVALLE Eric	121 Rue Benjamin Hoarau - Tampon	06 92 33 04 45	Transformation Agroalimentaire	Sel, confitures, café, vinaigre
EARL APIS RUN	19 A Chemin Source Songes - La Riviere Saint- Louis	06 92 76 90 57	Apicole	Miel divers
BIENVENUE A LA FERME (Bananeraie, Labyrinthe Thé, Taristas)	1 Route des Canas - Les Aviron	06 92 70 48 42	Agricole	Confitures, gelées, achards, fruits séchés
SAS BRASSERIE DALONS	8 rue André Lardy 97438 sainte-Marie	06 92 39 68 71	Production de bières artisanales	Bières diverses
COUTURIER LANTONIRINA FRANCIA	283 Route des Plaines - Saint-Benoit	06 93 80 76 74	Agricole	Confitures, gelées, achards, fruits séchés
AUDACES	16 Chemin Volant - Possession	06 92 61 61 37	Chocolatier	Chocolats divers
COCO PASSION	34 Rue des Taile-Vent - Saint-Gilles-Les-Bains	0692 67 38 40	Artisan confiturier	Gelées, Marmelades, confitures, crèmes
LES CONFITURIERS DE LA REUNION	29 Chemin Cratère - Saint- Benoit	06 92 31 63 00	Transformation fruits et légumes	Confitures, fruits déshydratés, chips, jus
SAS JMS DISTRIBUTION	12 rue de Touraine - Strasbourg	06 63 94 19 96	Producteur de rhum arrangé et piment la pate	Rhum Arrangé
SARL LES DELICES DE PREMA	206 Chemin Beau Verger - Saint-André	06 92 61 81 55	Agricole	Confitures diverses
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS DU GRAND SUD (APFGS)	42 Allé des pois de senteurs - Saint-Pierre	06 92 23 84 11	Agriculteur et Président de l'APFGS	Achards , confitures, pate piments, gelée, sirop, plats cuisinés
DOMAINE VIRASSAMAY Céliane	1924 Chemin du Centre - Saint-André	06 93 10 89 25	Agricole	Galabé, sirops, confitures, achards

LA LISTE DES EXPOSANTS

SCA PROVANILLE	21, RN2 - Bras-Panon	06 92 68 39 79	Transformation vanille et produits dérivés	Vanille, produits cosmétiques, plants
ENTREPRISE INDIVIDUELLE LEICHNIG GEOFFROY	35 Bis chemin Paul Hoarau Le Baril - Saint-Philippe	0693 46 84 00	Producteur et transformeur de vanille et épices	Vanille sèche, confitures, nectar de fruit, sirop
PROSERPINE Armand	17 Rue de la cité Roland Garros Moufia-Sainte- Clotilde	0693 82 41 57	Transformateur	Achards divers
SARL THE BEAN TO BAR FACTORY	203 Chemin concession - Ravine des Cabris -Saint- Pierre	0692 64 45 07	Faiseur de Chocolat	Tablette de Chocolat , Café, Galabé, sirop
LA REUNION DES RHUMS	Cour de l'Usine La Mare CS91005 - Sainte-Marie	06 93 90 40 70	Syndicat Professionnel	Rhums arrangés, punchs, liqueurs
VITRY THIERRY	64 Rue de l'ilet Plaine des Grègues	0692 70 21 03	Curcuma Bio	curcuma, Gingembre, Arrow-Root
EURL POT EN CIEL KREOL	21 Avenue piton treport, local 3 - Saint-Paul	0693 70 81 77	Transformation et conservation de fruit et légume 100% la Réunion	Produits lactofermentés
LA BCD SAS	93 Rue Comorapouille -Appt 6 , Rés Béthanie - Saint-André	06 92 93 33 39	Transformation rhums et produits agro-alimentaire	Rhums arrangés, sirop et vinaigres
MAMILAFE	373 Rue Fernand Collardau - Res Niama - Saint-Pierre	06 92 38 64 78	Conception et production alimentation infantile	Petits pots bébé salés&suclés
LES SAVEURS DE LA FOURNAISE	32 C, Rue du Père Fayet - Sainte Suzanne	06 93 64 05 06	Transformation agroalimentaire	Confitures diverses sirop, rhum
POTS EPICES TRADITION	10 allée des Mimosas - Tampon	0692 11 21 27	Transformation d'épices en poudre	Epices séché et moulu



CONTACT PRESSE

Conseil départemental de La Réunion

Pana Rakoto - 0692 974 533

pana.rakoto@cg974.fr