



# La Réunion à la carte

— L'AVANT-GOÛT DU SIA —

La Réunion marque le coup d'envoi du SIA 2024

Judi 22 février 2024 - Paris



REGION REUNION  
[www.regionreunion.com](http://www.regionreunion.com)





# Un événement professionnel inédit pour valoriser les produits de La Réunion sur le marché national

La Région Réunion initie un événement professionnel dans la capitale à 2 jours de l'ouverture du Salon de l'Agriculture #SIA 2024, un temps fort qui inaugure une nouvelle démarche de valorisation des produits du terroir d'une île française et européenne au cœur de l'Océan Indien.

## LA RÉUNION DES MONDES

A la croisée des plus grandes civilisations du Monde, la gastronomie réunionnaise est issue d'un métissage unique, reflet du peuplement de l'île, riche de ses origines diverses (l'Inde, la Chine, l'Afrique, Madagascar, la France hexagonale...), une richesse remarquable qui rejaillie dans les tonalités d'une cuisine haute en saveurs. En témoigne la diversité des stands sur les marchés de l'île qui regorgent de mille et une saveurs.

Les produits du terroir réunionnais cultivent des qualités gustatives uniques qui révèlent leur caractère d'exception. Tout l'enjeu pour la production réunionnaise est d'organiser sa présence sur le marché national, de donner de la visibilité aux produits exportés et de montrer la valeur ajoutée gustative que ces produits représentent sur les tables de France et du monde.

Véritables exhausteurs de saveurs, les produits de La Réunion apportent indiscutablement une intensité et un goût unique, gages d'originalité.

## LA RÉUNION, UN TERROIR RICHE

### DONNÉES CLÉS SUR L'AGRICULTURE ET L'AGROALIMENTAIRE À LA RÉUNION

- N°1 mondial des sucres spéciaux
- 40% de la production de sucre constituée de sucres spéciaux
- La Vanille de La Réunion labellisée « Indication Géographique Protégée » IGP
- Valeur ajoutée globale du secteur 459M€/an soit 1,3% du PIB Régional
- Une ruralité forte avec 10% des actifs vivant de l'agriculture
- 6200 exploitations
- 38 000 Ha agricoles valorisés



## LA RÉUNION



**CAPITALE** : Saint-Denis

**SITUATION** : Archipel des Mascareignes, Sud-ouest de l'océan Indien

**DISTANCES REPÈRES** : Maurice 200 km, Madagascar 800km, Afrique 2000km, Paris 9360km

**SUPERFICIE** : 2512km<sup>2</sup>

**CLIMAT** : Tropical tempéré

**POPULATION** : 911 857 (au 01/01/2023)

**LANGUE** : Française

**MONNAIE** : Euro

**STATUT** : Département et Région d'Outre-Mer (DROM) et Région Ultrapériphérique de l'Union Européenne (RUP)

**PIB 2019** : 19 milliards d'euros, 23400€ par habitant en 2021 (augmentation de 6,8%)

**1550 entreprises exportatrices**



Crédit image Studio Lumière

## LA RÉUNION, UNE RÉGION RICHE EN SAVEURS

Le potentiel à l'export de ces produits est donc à la hauteur de la capacité à susciter une réelle tendance de consommation dans l'hexagone de produits aussi iconiques comme la vanille de La Réunion, l'ananas Victoria, la mangue, les fruits de la passion, le letchi, le miel, les sucres spéciaux, les rhums, les épices comme le curcuma, le galabé, la légine, l'espadon, le thé de Grand Coude ou le café bourbon pointu réputé comme meilleur café au monde.

La position géographique de La Réunion, territoire insulaire et tropical, lui confère des spécificités et des atouts pour cultiver l'excellence de production de ces produits uniques. Les micro climats influent la richesse et la diversité des terroirs.

## LA RÉUNION, TERRE D'EXCELLENCE

L'ensemble des normes répond en effet à la législation européenne, assurant qualité et éthique de la production, ainsi que la traçabilité des produits.

Le territoire jouit d'une connectivité performante avec le territoire national et l'Union européenne, la zone océan indien, l'Afrique et l'Asie. Un grand Port maritime et deux aéroports internationaux (aéroport de La Réunion Roland Garros et aéroport de Pierrefonds), favorisent des liaisons aériennes et maritimes qui facilitent l'exportation des produits dans de très bonnes conditions d'approche.

## UNE NOUVELLE DYNAMIQUE À L'EXPORT POUR LES ENTREPRISES RÉUNIONNAISES

La Région Réunion à travers « La Nouvelle Economie » fixe comme priorité l'internationalisation des entreprises. Différentes initiatives ont été engagées dès le début de la mandature pour accélérer et amplifier les démarches d'accompagnement des entreprises et de valorisation du potentiel économique de La Réunion. Le territoire travaille au lancement d'une marque pour La Réunion afin de lui donner plus de visibilité et de rayonnement à l'international. Cette démarche de marketing territorial est déterminante pour donner une nouvelle impulsion à la stratégie régionale d'attractivité et de valorisation des savoir-faire et talents réunionnais.

La Région Réunion en sa qualité de chef de file du développement économique, assure la promotion économique du territoire et de ses acteurs. Le développement des filières agroalimentaires, l'innovation dans ce domaine, la stratégie de favoriser la souveraineté alimentaire de l'île et le développement du potentiel à l'export des produits locaux, sont les grandes priorités stratégiques de la Région Réunion.

La Région Réunion en charge également de l'aménagement du territoire travaille actuellement sur la révision du Schéma d'Aménagement Régional qui prend en considération la préservation et la valorisation des terres agricoles. L'enjeu de cultiver une agriculture durable, respectueuse de la biodiversité unique d'un territoire classé patrimoine mondial de l'Unesco, est une préoccupation première de l'ensemble des acteurs.

Dans le cadre de l'exercice d'harmonisation des compétences, la collectivité régionale reprend en 2028 la compétence agricole, jusqu'ici confiée au Conseil Départemental.

# DES TRÉSORS CULINAIRES CONVOITÉS

La plus grande ferme de France, le Salon International de l'Agriculture (SIA), est l'évènement phare annuel pour les filières agricoles et agro-alimentaires. Sous l'égide d'un partenariat local fort (Région, Département, Chambre d'agriculture, Ile de La Réunion Tourisme...), cette année ce sont 38 producteurs et entreprises locales qui participent à cette grande action de valorisation du terroir réunionnais. En 2023 déjà, l'île s'était distinguée, avec les 26 médailles emportées au Concours Général Agricole, signe de l'excellence des produits de La Réunion. Sur les 800 m<sup>2</sup> d'espace dédié à La Réunion, l'édition précédente a témoigné d'une forte affluence, preuve d'une attractivité et d'un engouement du grand public au national pour les produits d'origine Réunion.

**La participation au SIA vise l'objectif d'augmenter les retombées commerciales et faire aboutir de nouvelles collaborations pour développer le potentiel à l'export de chaque participant. Le retour d'expérience des éditions précédentes a montré la nécessité d'établir un espace et un temps dédiés aux rencontres professionnelles. Le rythme et l'affluence sur le salon laissant peu de disponibilité au niveau des exposants pour des rencontres structurées.**

## LA RÉUNION À LA CARTE, L'AVANT- GOUT DU SIA LA RÉGION INNOVE AVEC UN RENDEZ-VOUS CIBLÉ ET DÉDIÉ

Afin d'assurer la parfaite complémentarité avec le Salon International de l'Agriculture qui se tient à partir du 24 février, la Région instaure ce nouveau rendez-vous annuel qui se déroulera le jeudi 22 février à l'orangerie d'Auteuil pour favoriser la rencontre entre les producteurs et entreprises de La Réunion, et les professionnels et acheteurs sur le marché national. Epicerie fines, restaurateurs, chefs, Marché de Rungis...

Ces rencontres professionnelles B to B sont ciblées et entièrement dédiées aux contacts, à la commercialisation mais aussi à la visibilité d'une offre commerciale unique.

Cet évènement professionnel vise à créer une vitrine attractive de l'excellence des produits d'origine Réunion. A travers une expérience immersive et sensorielle, ce rendez-vous a vocation à mettre en relation les acteurs clés du secteur de l'alimentation, de la restauration et de la gastronomie.

### OBJECTIFS

- Promouvoir le savoir-faire culinaire et gastronomique de La Réunion.
- Accompagner les démarches à l'export.
- Mieux faire connaître et donner une meilleure visibilité aux produits de La Réunion.

## LA RÉUNION LANCE LE 1<sup>ER</sup> MARCHÉ B TO B EN AMONT DU SIA

Pour ce 60<sup>e</sup> anniversaire du Salon International de l'Agriculture, La Réunion marque ainsi par cet évènement le lancement du SIA 2024 pour trouver de nouveaux débouchés pour sa production locale et élargir ses horizons économiques. L'ambition régionale est de révéler et de sublimer la qualité des produits locaux pour identifier des marchés de niches d'exception, et installer durablement les produits locaux sur le marché national en créant un réseau professionnels solide. L'offre vient ainsi répondre aux aspirations d'un marché en recherche d'exotisme, d'originalité et de nouveautés.

C'est la promesse des produits de La Réunion. Lors de cet évènement professionnel, des chefs de renom à La Réunion et dans l'hexagone viendront agrémenter les présentations et les démonstrations par des show cookings autour des produits de La Réunion. Le chef Jehan Colson (Restaurant La Fabrique à Saint Denis de La Réunion) et le jeune chef Nicolas Carro (1 étoile au Michelin), originaire de La Réunion qui dirige les cuisines de l'Hôtel de Carantec en Bretagne, officieront pendant la soirée. Le médiatique, engagé et passionné chef Gregory Cohen, apportera sa caution culinaire et animera les échanges. Il sera accompagné par Aurélie Béton, animatrice notamment d'une émission culinaire sur une chaîne locale de l'île.



## BAZ'ART

Une exposition de photos signées par l'artiste Réunionnais photographe Réunionnais Jonas AKHOUN (Studio Lumière). A travers 10 thèmes (la Vanille, le miel, les fruits, le sucre, le thé, le galabé, le rhum, l'espadon, les épices, les lentilles), les clichés mettent à l'honneur l'exception de produits à l'état brut.

## LISTE DES EXPOSANTS

Les trésors de mamie Céliane	Le Rucher d'autre «foies»	Lé Yabar
Chatel	La Marmandia	Les confituriers de la Réunion
Eric Lavalle	Les Douceurs de Sar'Elle	Nout Zar'Or
Bananaeraie de Bourbon	Confiserie Hoarau	Trésor des engagés
Mascarin	ARIFEL: Fruits de La Réunion	Ici c'est pei (APFGS)
L'exceptio'miel	CAHEB	Maison du Curcuma
Rhums Savanna	Rhum Métiss	Le Labyrinthe En-Champs-Thé
Le comptoir de la vanille	La part des anges distillation	Rivière du Mat
Les vergers de Marie	Maison Louis LEICHNIG	Production Locale Réunion
Maison Isautier	Miel de Bourbon	Sucre Réunion
Les créations d'Amandine	Jacaranda Distribution	
Les Delices de prema	APLC	

## CONTACT PRESSE

- RÉGION RÉUNION -

**Tatiana CUVELIER**

[tatiana.cuvelier@cr-reunion.fr](mailto:tatiana.cuvelier@cr-reunion.fr)

06 92 18 67 88

- PARIS -

**Anne-Marie BOYVAULT**

[amboyault@oconnection.fr](mailto:amboyault@oconnection.fr)

06 89 28 42 29