

La Réunion à la carte

LA FILIÈRE AGRICOLE REUNIONNAISE MISE A L'HONNEUR A J-2 DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Paris, le 22 février 2024 - L'île de la Réunion a ouvert le bal du Salon International de l'Agriculture avec un événement d'exception deux jours avant son ouverture officielle à l'Orangerie d'Auteuil. C'est dans une perspective d'internationalisation que l'ensemble des acteurs de la filière agricole réunionnaise a eu l'opportunité de mettre en avant l'excellence de ses produits auprès d'un public prescripteur.

L'AGRICULTURE, FLEURON D'UNE NOUVELLE DYNAMIQUE A L'EXPORT POUR L'ÎLE DE LA REUNION

Le développement des filières agroalimentaires est l'un des axes stratégiques prioritaires de la Région Réunion qui assure la promotion économique du territoire et de ses acteurs. Dans le cadre de la stratégie régionale « La Nouvelle Economie », lancée en 2021, différentes initiatives ont été engagées pour accélérer et amplifier les démarches d'accompagnement des entreprises et de valorisation du potentiel économique de La Réunion.

C'est dans ce contexte déterminant pour l'avenir de l'agriculture que la Région Réunion a pour ambition de conforter et conquérir les différentes parties prenantes de l'Hexagone en s'appuyant sur ses produits signatures. Ils incarnent avec originalité la quête de nouvelles tendances de consommation et répondent avec exigence à la demande de qualité, de terroir et d'une alimentation plus durable.

LA REUNION, REGION AGRICOLE D'EXCELLENCE, MISE A L'HONNEUR EN AVANT-PREMIÈRE

En sa qualité d'île de grande tradition agricole, La Réunion possède l'une des productions les plus diversifiées au monde, notamment grâce à la grande multiplicité de micro-climats due à sa latitude tropicale et ses hauts reliefs. Si la culture traditionnelle de la canne à sucre demeure un pilier majeur de son économie (elle représente 55% de la surface agricole utilisée du territoire), les fruits et légumes constituent, quant à eux, la première source de revenu agricole de l'île.

La Région Réunion a souhaité profiter du grand rendez-vous incontournable que représente le SIA (du 24 février au 3 mars - Paris Porte de Versailles) pour faire découvrir ou redécouvrir les nombreux atouts dont regorgent sa production agricole ainsi que sa gastronomie.

« Face à ses multiples défis la Région Réunion a à cœur de valoriser le travail de la terre, de ces femmes et de ces hommes, qui cultivent les productions d'exception présentées sur le marché national. Notre engagement au niveau régional est d'accompagner nos entreprises à trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits, développer des réseaux professionnels solides, et apporter une réponse aux aspirations du marché national en recherche d'exotisme, d'originalité et de nouveauté »,

déclare Huguette Bello, Présidente de la Région Réunion.

Elle a ainsi réuni le 22 février, à l'Orangerie d'Auteuil institutionnels, professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, acheteurs et grossistes, pour découvrir ou redécouvrir toute l'excellence de sa gastronomie, de son terroir et de sa production.

Ce 1er évènement a rassemblé plus de 250 participants venus à la rencontre des producteurs réunionnais. Une séquence réussie qui a permis de susciter avec gourmandise et engouement des prises de contacts et des opportunités de collaboration prometteuses. Ce temps fort parisien se conclut sur un bilan positif, il a permis incontestablement de faire briller notre territoire, ses savoir-faire et ses talents. Les produits présentés ont rencontré un grand intérêt des invités à la découverte de ce terroir si singulier.



Les différents temps forts ont été animés avec brio par le duo composé par l'animatrice réunionnaise Aurélie Béton et le Chef français Gregory Cohen, également animateur télé et radio. Il a été ponctué par l'intervention de la jeune et talentueuse artiste réunionnaise Emma Nona. Les chefs Jehan COLSON (la fabrique La Réunion) et Nicolas Carro (1 étoile hôtel Carentec en Bretagne) ont signé le show cooking à 4 mains, en sublimant les produits d'exception à travers de délicieuses recettes. Les médias nationaux, influenceurs, et personnalités du monde de la gastronomie ont également marqué de leur présence cette 1^{ère} édition, ce qui permettra incontestablement de donner une meilleure visibilité aux produits de La Réunion à l'échelle de l'Hexagone. Pari réussi pour la Région Réunion qui inaugure ainsi la première initiative nationale, l'avant goût du SIA.



Chiffres clés : l'agriculture et l'agroalimentaire à La Réunion

N°1

mondial des sucres spéciaux

2 IGP

(« Indication Géographique Protégée ») : Ananas Victoria et Vanille de La Réunion

38000

Ha agricoles valorisés

40%

de la production de sucre constituée de sucres spéciaux

6200

exploitations

Contacts presse

Agence ØConnection
lareunionalacarte@oconnection.fr
Anne-Marie Boyault-06 89 28 42 29
Emeline Réthoré-06 30 61 51 67

Pour plus d'informations

<https://lanouvelleconomie.re/la-reunion-a-la-carte/>