



# Miel Vert



**Plaine des Cafres**  
**3 au 12 janvier 2025**





## Le mot du Maire

Mesdames, Messieurs, Chers Amis,

L'année 2024 s'achève et laisse la place à 2025. Ce passage d'une année à l'autre est marqué par des temps forts de partages et de fêtes. Cela a commencé au Tampon, notamment par les Noël's dans nos écoles, suivis des déjeuners dansants en l'honneur de nos séniors. Et, comme depuis plus de 40 ans, viendront s'y ajouter les festivités de Miel Vert !

Miel Vert 2025 qui se déroulera du 3 au 12 janvier, fait effectivement partie de ces festivités marquantes de début d'année.

En effet, Miel Vert 2025, dont l'inauguration se fera le samedi 4 janvier, sera comme chaque année la plus grande fête du monde agricole. Cela pour le plaisir de toutes et tous :

- De nos enfants qui seront enchantés de retrouver les animaux et leurs manèges préférés. Et la journée des enfants du mercredi 8 leur sera spécialement consacré.
- Des parents et autres touristes qui seront également ravis des bonnes affaires à réaliser sur le site habituel du 23<sup>ème</sup> km, notamment lors de la journée gratuite pour tous du lundi 6 janvier.
- Et enfin, de nos agriculteurs et éleveurs qui seront heureux et fiers de présenter leurs différentes activités et productions. Le Tampon est et reste la 1<sup>ère</sup> commune agricole de notre île !

Pour cette 41<sup>ème</sup> édition, la filière porcine sera particulièrement mise à l'honneur avec la participation de la Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion (CPPR).

Seront également présents des Meilleurs Ouvriers de France qui nous feront découvrir leurs spécialités.

D'autres moments forts sont prévus. L'élection Mamie Réunion suivie de Miss Plaine des Cafres le vendredi 3 janvier et le week-end canin les 11 et 12 janvier.

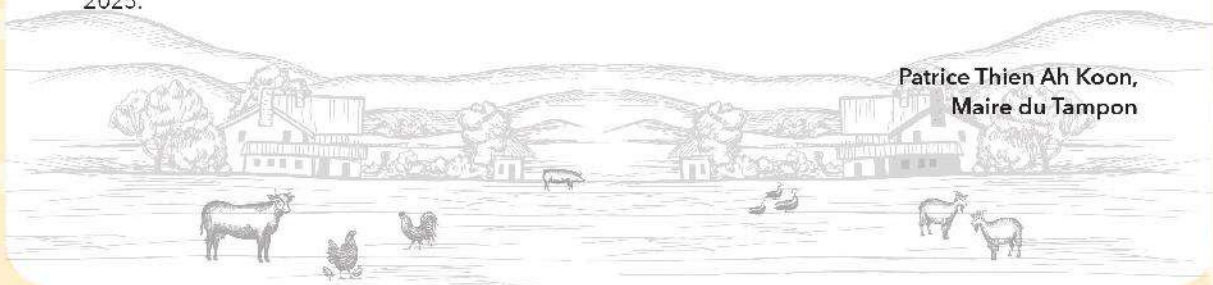
Côté scène, La Réunion et l'Océan Indien seront à l'honneur avec de nombreux artistes locaux et internationaux.

Et bien entendu, il y aura la journée de la 3<sup>ème</sup> jeunesse le vendredi 10 janvier qui débutera avec une messe en présence de Monseigneur Pascal Chané Tong.

Pour toutes ces raisons, et bien d'autres, Miel Vert 2025 sera l'occasion, en cette période de vacances scolaires, pour les familles de passer de bons moments dans la fraîcheur des Hauts du Tampon.

Je remercie également l'ensemble de nos partenaires, exposants, la CASUD qui mettra en place des navettes gratuites et bien entendu les services communaux qui oeuvrent chaque jour pour la réussite de ce Miel Vert 2025.

Je vous souhaite à toutes et à tous de Joyeuses Fêtes et vous présente mes meilleurs pour l'année 2025.





## Le mot du Président du comité d'élevage

C'est avec une grande émotion et humilité qu'il m'est donné l'honneur de dire quelques mots sur cette 41<sup>ème</sup> édition de Miel Vert.

Le chemin parcouru depuis ces 41 ans est immense pour faire d'une manifestation pour écouler la surproduction de miel à la plus grande manifestation agricole de l'île dont la popularité ne se dément pas réunissant agriculteurs, consommateurs, organismes techniques.

Cette édition sera encore l'occasion pour le public et notamment les plus jeunes qui représentent l'avenir de toucher la réalité des fermes et susciter des vocations agricoles dans les prochaines années. Car Miel-Vert c'est aussi cet échange entre les agriculteurs et le public sur leur métier et connaître les attentes de la société pour les anticiper et y répondre.

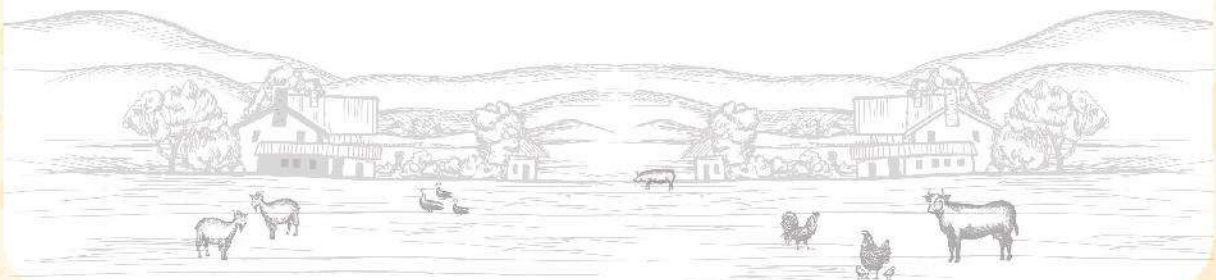
Aujourd'hui, Miel Vert c'est bien plus que du miel - bien qu'on ait pu garder une place importante pour cette filière - mais l'ensemble des productions d'élevage de la Réunion à travers les différentes animations sur le cabri, le mouton et la vache.

Cette année, le comité a voulu mettre en valeur la filière porcine qui avec une consommation annuelle de plus de 33 000 tonnes est la 2<sup>ème</sup> viande la plus consommée à la Réunion derrière le poulet. Nous sommes autonomes à 52%, ce qui est un élément remarquable par rapport aux autres DOM. C'est grâce aux groupements de producteurs mais également des éleveurs et des consommateurs qui font le pari d'une viande de qualité. Comme on le dit souvent : tout est bon dans le cochon. La filière cochon, c'est aussi des éleveurs qui font la carte de l'innovation avec une amélioration génétique et des conduites d'élevage pour offrir une viande de standing.

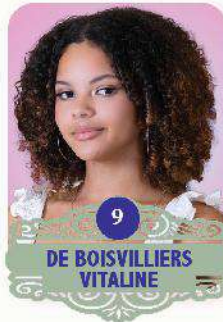
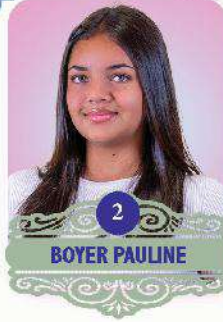
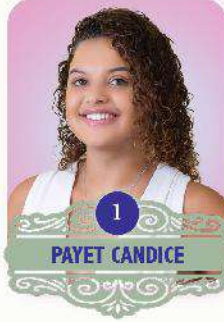
Je remercie ici l'ensemble des éleveurs, le Maire du Tampon et son équipe qui une fois encore, et peut-être avec encore plus d'enthousiasme, mettront tout en œuvre pour que ce Miel Vert 2025 soit le plus festif possible.

Bon Miel Vert à tous.

**Jean Philippe SMITH,**  
**Président du Comité d'élevage**



MISS  
PLAINE DES CAFRES



2025

## Les invités de l'Académie Culinaire de l'océan Indien et des Outre-Mer



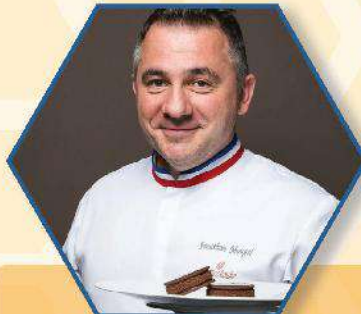
RÉMI GORNET



**Chef**

Chef et propriétaire associé du  
Restaurant 1\* Les Ducs de Lorraine  
situé à Épinal

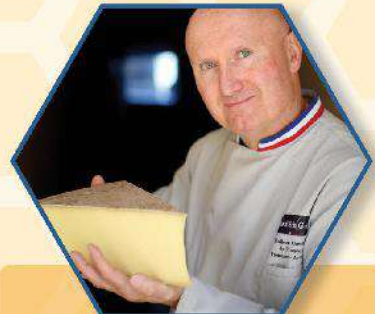
JONATHAN MOUGEL



**MOF Pâtissier**

Confiseur 2019

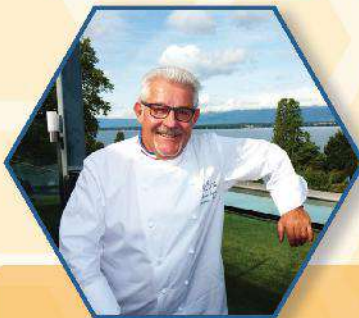
PIERRE GAY



**MOF Fromager**

Propriétaire de la Fromagerie Gay  
située à Annecy

CLAUDE LEGRAS



**MOF Cuisinier**

Ancien Chef et propriétaire  
du restaurant 2\* Le Floris situé  
en Suisse



Le programme  
des ateliers est à  
retrouver sur le  
Facebook du  
Festival Culinaire  
de La Réunion

SAMUEL SELOSSE



**Chef**

propriétaire du restaurant 1\*  
La Table d'Asten située à Binic  
2 toques au Gault et Millau

ALAIN LE COSSEC



**MOF Cuisinier**

Ancien chef exécutif et Directeur  
des Arts Culinaires de l'Institut  
Paul Bocuse

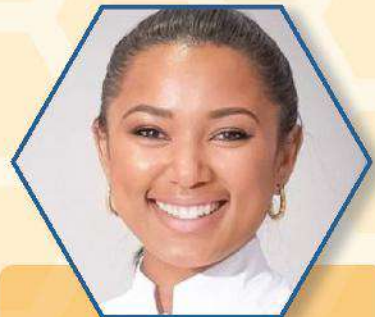
MURIELLE MICHAELI



**Cheffe**

Élue Cheffe de l'année 2025 par le  
guide Kaspro

LARISSA RAJAONARIVELO

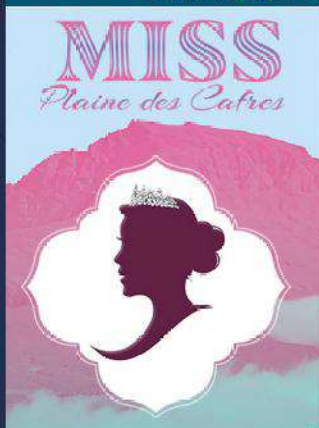


**Cheffe cuisinière et  
formatrice**

Deuxième prix cuillère d'Or 2024

# Programmation Miel Vert

## VENDREDI 3 JANVIER



**13h30 - 16h30 :**  
Election de Mamie  
Réunion

**19h :** Élection Miss  
Plaine des Cafres

**TARIF : 2 €** 

## SAMEDI 4 JANVIER



**10h :** Inauguration

**19h :** PLL et DJ Sebb

**20h :** Secteur A :  
Arsenik, Passi, Lord  
Kossity et Sniper  
(Tunisiano et Aketo)

**TARIF : 15 €** 


## DIMANCHE 5 JANVIER



**14h :** Malgache : Big  
MJ en live, Bastalio,  
Stephanie

**TARIF : 2 €** 

**18h :** Goldman Passion  
Live

**TARIF : 10 €** 

## LUNDI 6 JANVIER



**14h :** La réunion des  
dances du monde

**16h :** Pat Jaune

**18h :** Humour :  
Brice Lié  
Lysiane  
Mika'H  
Johny Guichard

**GRATUIT** 

## MARDI 7 JANVIER



**19h :** Soirée Réunion  
en live : Ousanousava  
invite Meddy Gerville,  
Emma Nona, Gwendoline  
Absalon et Carlo de  
Sacco

**TARIF : 2 €** 

## MERCREDI 8 JANVIER



**19h :** Soirée Zouk  
en live : Marvin, Léa  
Churros, Sebb, Ruddy  
Gustan, Nesly et Mikl

**TARIF : 15 €** 

AVERTISSEMENT  
**ZONE DE BRUIT**



PENSEZ À PROTÉGER  
VOS ENFANTS

### JEUDI 9 JANVIER



**19h :** Soirée Comores -  
Madagascar : 1<sup>ère</sup> partie  
Liljooe, Klowdy, en live  
Goulam, en live

TARIF : 5 €

### VENDREDI 10 JANVIER

**10h :** Messe célébrée par Monseigneur Chane-Teng

**13h :** Bal de la 3<sup>ème</sup> jeunesse

**19h :** Soirée Reggae accompagnée par Yango Roots  
en live : Natty dread, Blacko, Emmanuelle Ivara,  
Luciano (Kom zot), Tikok Vellaye, Oeson, Nono, Ti  
Manyel, Jessica Persée, Ton Renald (racine seggae),  
Mighty Lion, Aloyau

TARIF : 2 €

### SAMEDI 11 JANVIER



**19h :** Soirée Mauric-  
ienne accompagnée  
par Otentik groove  
live : Linzy Bacbotte,  
Mary Jane Gaspard,  
Bigg Frankii, Nancy  
Derougère, Jason  
Lejuste, Tian Corentin,  
Elijah (Seychelles)

TARIF : 10 €



L'ACCÈS EST À 2€

Gratuité pour tous le 6 janvier

#### HORAIRES :

LUNDI, MARDI, JEUDI, DIMANCHE :

9H - 21H FERMETURE DU SITE

MERCREDI, VENDREDI, SAMEDI :

9H - 23H FERMETURE DU SITE

Gratuit pour les enfants de moins d'1m30

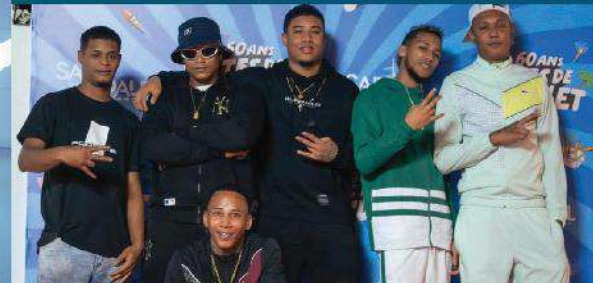
Entrée gratuite pour les PMR  
(personnes à mobilité réduite) + 1  
accompagnant sur présentation de la carte  
d'invalidité.

**Attention l'accès aux concerts est payant  
pour les accompagnants.**

Animations de rue tous les jours

\* Programmation sous réserve de modifications

### DIMANCHE 12 JANVIER



**18h :** Joker Kartel, Tii Alexandre, LRB, Donovan BTS,  
DJ Sebb et DJ TMX

TARIF : 2 €



## LES FILIÈRES PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT LA CPPR À L'HONNEUR

La Coopérative est heureuse chaque année de participer à Miel Vert afin de présenter les animaux et de communiquer sur la filière à travers des animations originales. En 2025, l'axe est mis sur le plaisir de la cuisine, avec des recettes simples, accessibles mais toujours savoureuses. 50 ans d'histoire, et ce n'est que le début !

La filière porcine de La Réunion s'est organisée dès sa création pour assurer sa pérennité. Ainsi, la CPPR a été créée en 1974 sous l'impulsion de quelques éleveurs visionnaires désireux de prendre en main leur destin afin de garantir leur revenu. Puis la CPPR a participé à la création de l'URCOOPA en 1984 afin de maîtriser les coûts de production de l'aliment et de permettre l'installation de nouveaux éleveurs. Les bases de la production étant posées, il restait à organiser la filière en aval. Son développement sera alors spectaculaire dans les années 80 et 90. Aujourd'hui la filière est organisée d'amont en aval en plusieurs pôles d'activité : le Pôle élevage, le Pôle viande, le Pôle logistique et le Pôle environnement.



### Le Pôle élevage

Le pôle élevage comprend la coopérative CPPR qui compte 29 salariés. La coopérative propose tous les services à ses adhérents, de l'organisation de la collecte en passant par les conseils en élevage et la vente de matériels. Elle produit environ 10 200 tonnes de viande porcine chaque année.



### Le Pôle viande

Jusqu'en 1985, la CPPR commercialisait toute la production des élevages en carcasses. Elle décida alors de créer la SICA VIANDES PAYS, une salle de découpe et de conditionnement qui va progressivement s'accroître pour accompagner le développement du marché de la Grande Distribution et des artisans-charcutiers. Afin d'améliorer la qualité des produits et de produire aux normes européennes, les abattoirs SICABAT et SICA BOVIN seront construits successivement en 1993 et 1998 en remplacement des abattoirs municipaux.

Aujourd'hui ce sont plus de 5 millions de barquettes PORCIDOU, PORKI, LE FLEURON DE LA REUNION, ELEVEURS DE LA REUNION qui sont produites annuellement.



### Le Pôle logistique

Le pôle logistique a été constitué à compter de l'année 2000. Ce sont les 33 salariés de la société CENTRALE FRAIS qui assurent ainsi la livraison quotidienne des produits des filières porcine et bovine auprès de l'ensemble des distributeurs. Le parc automobile comprend 21 poids lourds qui effectuent entre 14 et 17 tournées de livraison chaque jour, ce qui représente un volume transporté de 15 000 tonnes et 560 000 km parcourus chaque année.



### Le Pôle environnement

SICA AUCRE a vu le jour en 1994 pour traiter les sous-produits issus des abattoirs en vue de leur valorisation en farine destinée au PETFOOD. SICA DES SABLES complètera le dispositif 10 ans plus tard pour traiter les déchets non valorisables et assurer le service public d'équarrissage sur l'île. Aujourd'hui ce sont près de 30 salariés qui traitent globalement 17 000 tonnes de produits par an. SICA AUCRE a connu une évolution du volume traité de plus de 71% en 10 ans.



## SICALAIT



Coopérative laitière de La Réunion, la Sicalait a été créée en 1962 dans les hauts de l'île. Aujourd'hui, ce sont plus de 80 éleveurs répartis sur 50 exploitations laitières qui œuvrent chaque jour pour développer la filière laitière et la faire perdurer. Principalement situées à la Plaine des Cafres, mais aussi à la Plaine des Palmistes, dans les hauts de l'ouest et de Saint-Joseph, les 2 500 vaches de la filière produisent à l'année environ 17 millions de litres de lait. La Prim'Holstein est la race la plus présente mais on retrouve quelques Brunes des Alpes et Montbéliardes dans les exploitations réunionnaises.

La filière se modernise : des équipements et des services permettent de limiter la pénibilité pour les éleveurs et éleveuses. Les éleveurs sont toujours attentifs au bien-être des animaux et la coopérative s'engage progressivement dans la charte des bonnes pratiques d'élevage pour mettre en valeur les pratiques vertueuses de ses adhérents.



## URCOOPA

L'Union Réunionnaise des Coopératives Agricoles

Leur cœur de métier : la nutrition pour animaux d'élevage (volailles, porcins, bovins, ovins, caprins, lapins et équidés).

Comment est née l'Urcoopa ?

4 coopératives fondatrices et les éleveurs qu'ils représentent (la SICALAIT, la CPPR, la CANE et COOP DES AVIRONS devenue maintenant TERRACOOOP) décidèrent de s'unir et de créer l'Urcoopa en 1984.

Leurs principales missions :

- Fabriquer des aliments en respectant les stades physiologiques et la croissance des animaux selon un cahier des charges défini. L'Urcoopa produit aujourd'hui plus de 150 formules d'aliments différents.
- Adapter les recettes de base aux conditions locales
- Accompagner et soutenir le professionnalisme des éleveurs grâce à une équipe de techniciens qualifiés Urcoopa

Leur engagement :

Développer l'élevage local en synergie avec l'ensemble des acteurs des filières animales.



Sans oublier les autres partenaires comme le Haras des Coeur, Kokot, Les petits ruminants - OVICAP, CPLR, SICA REVIA, Fédération équine, SAR, Tiroc des Plaines, l'agneau de campagne, ADPECR, GDS, Aviferme et ARP



## MIEL VERT DU VENDREDI 3 AU DIMANCHE 12 JANVIER 2025

Cette année, Miel Vert fêtera son 41<sup>ème</sup> anniversaire à la Plaine des Cafres. Une nouvelle édition pleine de surprises avec la participation de l'académie culinaire et la fidélité des différentes filières agricoles de l'île, sans oublier une programmation musicale festive autour des îles de l'Océan Indien et des Antilles !

### Dates clés :

#### ÉLECTION MAMIE RÉUNION

Vendredi 3 janvier, 13h30 - 16h  
Chapiteau de Miel Vert

#### ÉLECTION DE MISS PLAINE DES CAFRES

Vendredi 3 janvier, 19h  
Chapiteau de Miel Vert

#### INAUGURATION

Samedi 4 janvier  
10h - en face de La Poste de la Plaine des Cafres

#### MESSE DE MIEL VERT

Vendredi 10 janvier 2024  
célébrée par Monseigneur Pascal Chane-Teng à 10h  
Chapiteau de Miel Vert

#### JOURNÉE GRATUITE

Lundi 6 janvier

#### JOURNÉE DES ENFANTS

mercredi 8 janvier

#### JOURNÉE DE LA 3<sup>ème</sup> JEUNESSE :

Vendredi 10 janvier  
Messe à 10h et après-midi dansant dès 13h

#### WEEK-END CANIN

11 - 12 janvier

### Les horaires de Miel Vert :

Lundi, mardi, jeudi,  
dimanche :  
9h - 21h  
fermeture du site

Mercredi, vendredi,  
samedi :  
9h - 23h  
fermeture du site



## Une nouvelle édition du Festival Culinaire !

Pour ce 3<sup>ème</sup> festival, l'accent sera mis sur nos régions ! Toutes les spécialités de La Savoie, la Lorraine, la Bretagne et enfin La Réunion seront à l'honneur durant la dizaine de jours, avec la participation de chefs nationaux et locaux.

### Tous les jours de 9h à 19h : 2 navettes

Départ parking des Grands Kiosques / parking rue des écoles partie haute / parking du collège vers le site de Miel vert (rond-point mairie)

### TRAJET DES NAVETTES :

Gare du Tampon / lycée Roland Garros / lycée Boisjoly Potier / rond-point 17<sup>ème</sup> Km vers le site de Miel vert (rond-point mairie)

**DIMANCHE 5, MERCREDI 8, JEUDI 9, SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 JANVIER, DES NAVETTES EXCEPTIONNELLES SERONT MISES EN PLACE**

- Dimanche 5 janvier : départ à 13h30, retour 17h
- Mercredi 8 janvier : départ à 18h, retour 22h30
- Jeudi 9 janvier : départ à 18h, retour 20h30
- Samedi 11 janvier : départ à 18h, retour 22h30
- Dimanche 12 janvier : départ à 17h, retour 20h30

