







SYNDICAT DU SUCRE DE LA RÉUNION



La filière CANNE-SUCRE

au cœur des équilibres de La Réunion



www.sucre.re

La filière Canne-Sucre de La Réunion, forte de plus de trois siècles d'histoire, reste aujourd'hui l'un des piliers économiques de l'île. Si elle incarne une part essentielle de l'identité réunionnaise, elle joue également un rôle stratégique dans la souveraineté alimentaire et énergétique du territoire. Elle est ainsi plus que jamais d'actualité et résolument tournée vers l'avenir.

1er poste d'exportation

70% des exportations réunionnaises de produits fabriqués à La Réunion en valeur (avec le rhum)

1er producteur européen

80% de la production européenne de sucre de canne

1er employeur privé et agricole

15 000 emplois directs, indirects et induits

Sur le plan agricole

Plus de 19 000 hectares de canne à sucre, 55% de la surface agricole utile de l'île

Un modèle social familial

2 300 exploitations

Un gardien

de la biodiversité

Un modèle d'économie circulaire

100% des produits et co-produits valorisés

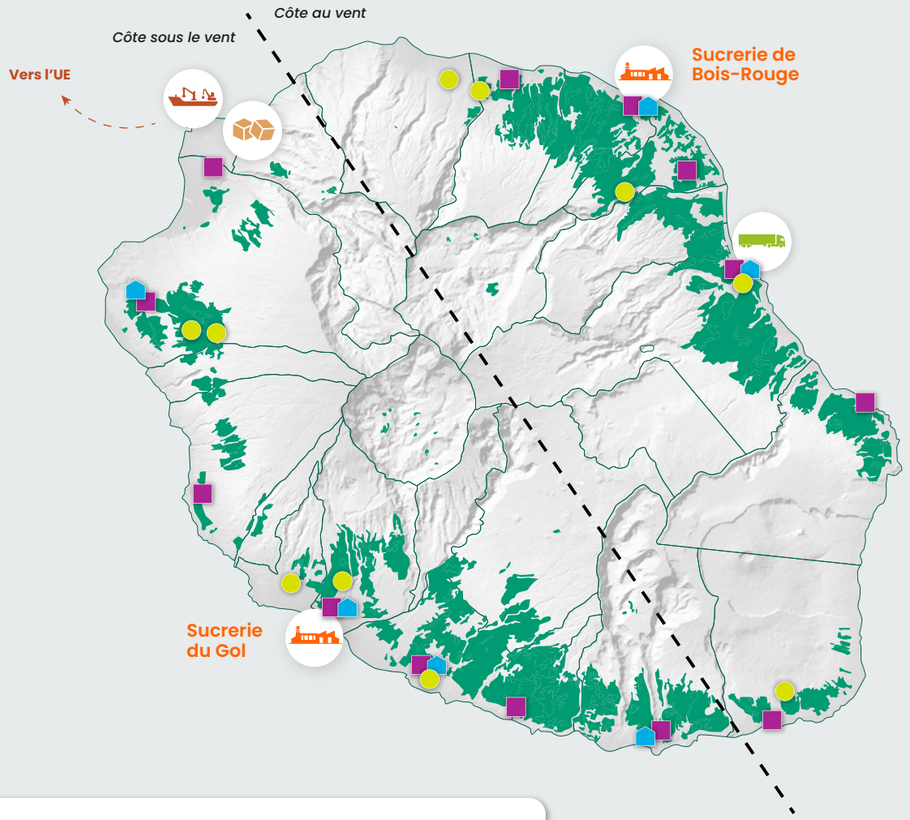
Un acteur de la protection de l'environnement

0 fongicide, 0 insecticide

1ère source d'énergie

renouvelable locale de l'île

Une filière structurante pour le territoire réunionnais



Légende

- Sucrerie
- Centre logistique canne
- Recherche en canne à sucre
- Centre de réception des cannes à sucre
- Pôle canne
- Ports d'exportation
- Distributeurs de sucre
- Sole cannière



Une culture

socle de l'agriculture réunionnaise

Principale culture de La Réunion, la canne à sucre fait vivre près de 2 300 exploitations cannières (soit environ 40% des exploitations réunionnaises)[1] et est cultivée sur 55% de la Surface Agricole Utile (SAU) de l'île.[2]

Indicateurs clés

2 300
exploitations cannières[1]

Canne à sucre cultivée sur plus de
19 000 ha[2]

55%
de la Surface Agricole Utile (SAU) de La Réunion[2]

Convention Canne signée sur 6 ans

75% d'autosuffisance alimentaire
sur les produits agricoles frais

[1] *Reporting foncier 2024 : CTICS, DAAF, TOI, SSR*
[2] *DAAF de La Réunion, Mémento 2025*

La filière Canne-Sucre revêt aujourd'hui un rôle majeur dans l'équilibre et la résilience du système agricole réunionnais, grâce notamment à deux atouts principaux.

Une culture semi-pérenne adaptée au relief et au climat de l'île

Culture au cycle annuel dotée d'un puissant système racinaire, la canne à sucre est une culture particulièrement résistante et résiliente face aux phénomènes météos. En dehors de quelques cas extrêmement rares cumulant les effets de plusieurs aléas climatiques (cyclones, sécheresse), elle conserve son volume de production à hauteur de 85 à 90%.

Un débouché sécurisé par l'industrie sucrière

L'industrie sucrière s'est engagée à maintenir une double garantie pour les agriculteurs :

- **Garantie de débouchés** par un engagement d'achat de toutes les cannes saines, loyales et marchandes.
- **Garantie d'un prix minimum** en fonction de la qualité des cannes livrées.

Tous ces éléments sont contractualisés dans un contrat de long terme entre les planteurs, l'industrie sucrière et les pouvoirs publics : **La Convention Canne 2022-2027.**

La filière dispose d'un mode de gestion paritaire planteurs - industriels au sein d'une Interprofession reconnue en 2009.

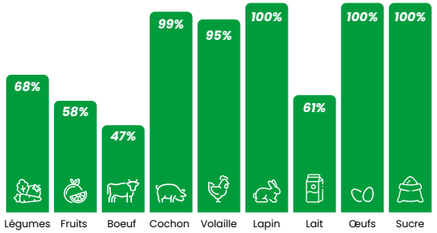
Un atout pour la diversification et la souveraineté alimentaire de l'île



Les exploitations réunionnaises sont diversifiées, plus de 40 % des exploitations de l'île ont pour culture pivot la canne à sucre. La sécurité de revenu liée à cette culture permet aux agriculteurs de s'engager dans une démarche de diversification de leurs activités.
Les agriculteurs canniers consacrent en moyenne 10% de leurs parcelles à d'autres cultures[1] (élevage, maraîchage ou encore arboriculture).

Cette diversification agricole participe ainsi à renforcer la souveraineté alimentaire de La Réunion, qui affiche un résultat remarquable : environ 75% d'autosuffisance sur les produits agricoles frais, plus que dans tout autre territoire ultramarin.

Taux de couverture en produits frais par la production locale à La Réunion :



Source : Agreste, « Recensement agricole 2020 - Les visages de l'agriculture dans les départements d'Outre-mer », mars 2022



Un modèle agricole exemplaire

Le modèle agricole qui s'est développé à La Réunion a permis l'optimisation des systèmes productifs. Ce modèle s'avère aujourd'hui particulièrement bien équilibré et est caractérisé par une grande interdépendance entre ses filières agricoles.

Indicateurs clés

37 150 ha
de Surface Agricole Utile en 2024 à La Réunion[1]

40%
des exploitations de l'île ont la canne à sucre comme culture pivot[2]

10%
en moyenne des surfaces des exploitations cannières sont dédiées à l'élevage ou à la production de fruits et légumes[2]

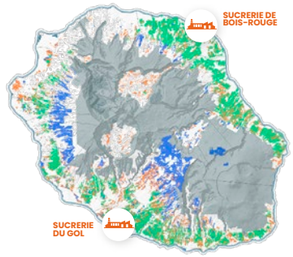
9,9 ha
en moyenne par exploitation dont 8,3 ha en canne[2]

[1] *DAAF de La Réunion, Memento 2025*
[2] *Reporting foncier 2024 : CTICS, DAAF, TOI, SSR*

Un modèle agricole bien équilibré

Le modèle agricole réunionnais est équilibré entre les produits de l'élevage, les fruits et légumes et la canne à sucre qui sont complémentaires :

EN RÉPARTITION
DES ESPACES

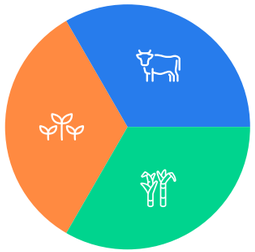


Surface agricole utilisée en 2024 : 37 150 ha

- Canne à sucre : 19 150 ha
- Elevage : 10 700 ha
- Fruits, légumes et autres productions végétales : 7 300 ha
- Urbanisation
- Cœur du Parc National

Source : DAAF, Memento 2025

EN VALEUR
DE PRODUCTION



- Canne à sucre
- Elevage
- Fruits, légumes et autres productions végétales

Source : INSEE, « Bilan économique 2023 – La Réunion – L'activité économique continue de résister en 2023, mais montre des signes d'essoufflement », juillet 2024, INSEE CONJONCTURE REUNION, N°32

Des filières agricoles interdépendantes

Des complémentarités avec les filières fruits et légumes

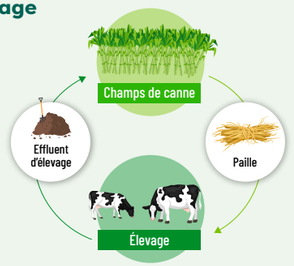
Les filières végétales bénéficient des produits et des co-produits de la filière :

- **Paille de canne** utilisée comme protection du sol en maraîchage et en arboriculture.
- **Ecumes de sucreries et cendres de bagasse** entrant dans la composition d'amendements ou de composts.

Des synergies avec l'élevage

Les champs de canne à sucre

constituent des surfaces indispensables au développement de l'élevage puisqu'ils permettent l'épandage de ses effluents.



La filière Canne-Sucre

approvisionne les filières animales en alimentation pour le bétail, ainsi qu'en fourrage et litières de qualité, couvrant environ le tiers de leurs besoins.



Le modèle agricole réunionnais constitue un exemple unique d'interdépendance et de synergies entre les différentes filières agricoles.



Une industrie ancrée dans son territoire

L'industrie sucrière réunionnaise représente la plus importante industrie des départements et régions d'Outre-mer (DROM). C'est également la plus ancienne industrie de l'île, riche de plus de 200 ans d'histoire.

Indicateurs clés

1ere industrie
des DROM

1,4 million
de tonnes
de cannes traitées[1]

140 000
tonnes
de sucres produits[1]

Plus de 10 millions d'euros
d'investissement
annuel dans les
outils industriels

[1] *SSR, moyenne 5 ans : 2020 - 2024*

2 unités industrielles performantes

La Réunion dispose aujourd'hui de 2 unités industrielles performantes, fondées en 1817. Situées au cœur des deux bassins canniers de l'île (Nord-Est / Sud-Ouest), elles disposent chacune d'une capacité de traitement similaire.



La Réunion : une référence en termes d'efficacité industrielle en sucrerie de canne

À travers les investissements réalisés chaque année et grâce à des améliorations permanentes, **les deux sucreries maintiennent un haut niveau de performance, augmentent leur productivité et assurent une qualité des produits reconnue internationalement.**

L'industrie sucrière réunionnaise est ainsi à l'origine de nombreuses innovations techniques au cours des dernières décennies, dont plusieurs constituent des premières mondiales, telles que :

- **La première unité de cogénération à partir de bagasse**
- **Une solution d'évaporation à « flots tombants »**
- **Un système de refroidissement des sucres innovant**
- **Un dispositif de mesure en temps réel de la granulométrie du sucre en cuisson**

Une recherche de pointe



La filière Canne-Sucre de La Réunion bénéficie de l'expertise du seul centre de Recherche et Développement européen en canne à sucre, industrie sucrière cannière et amélioration des procédés.

POUR **EN SAVOIR PLUS**

Des sucreries certifiées

Les deux sucreries de La Réunion répondent aux exigences les plus élevées en matière de certification qualité :

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION
MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION
SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

FSSC 22000
SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES





Le 1er employeur

privé de l'île

La Filière Canne-Sucre-Rhum-Energie, ancrée dans le territoire depuis plus de deux siècles est un pilier économique et social pour La Réunion : filière porteuse d'emplois, elle offre de multiples opportunités de débouchés et fait vivre des milliers de familles.

Indicateurs clés

1er employeur
privé de l'île

Près de 15 000
emplois directs, indirects et induits

Environ 8 000
emplois directs

Environ 2 300
exploitations cannières

Plus de 50 métiers
tournés vers l'avenir

Un large éventail de métiers touchant de multiples secteurs d'activités

La richesse de la filière Canne-Sucre repose sur la diversité de ses métiers entre héritage et innovation, reliant des savoir-faire transmis depuis des générations à des métiers tournés vers l'avenir.

Ses métiers couvrent l'ensemble du cycle de valorisation de la canne : de la culture de la canne à sucre à la transformation en sucre, de la recherche à la production d'énergie en passant par les fonctions supports, logistiques, maintenance, etc.

Au total, on dénombre plus d'une cinquantaine de métiers divers et variés, accessibles avec des qualifications de plusieurs niveaux et en lien avec les cursus locaux de formation (IUT, Doctorat, etc).





DÉCOUVREZ **TOUS LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE**





Le 1er producteur

européen de sucres de canne

La Réunion est le leader européen de la production de sucre de canne. Le sucre réunionnais, reconnu pour sa qualité, est commercialisé dans toute l'Europe et contribue au rayonnement de La Réunion.

Indicateurs clés



La France est le seul producteur de sucre de canne en Europe



1er producteur européen

La Réunion produit 80% du sucre de canne européen



La production de sucre réunionnaise

environ 50% de sucres de spécialités, 50% de sucres bruts

Trois types de sucres de canne sont produits à La Réunion

La Réunion, la Guadeloupe et la Martinique sont les seuls territoires à produire du sucre de canne avec les normes sociales, environnementales, et phytosanitaires de l'UE, qui sont les plus exigeantes.

Les sucres bruts

Sucres de canne destinés à être raffinés pour devenir des sucres blancs.

Les sucres blancs de canne de La Réunion

Sucres de canne raffinés à la sucrerie de Bois-Rouge pour couvrir les besoins du marché local (essentiellement l'industrie agroalimentaire réunionnaise).

Les sucres bruts et blancs de canne représentent environ 50% de la production réunionnaise.



Les sucres de spécialités

Environ 50% de la production

Grâce à une stratégie de différenciation, mise en place par l'industrie sucrière réunionnaise, La Réunion propose aujourd'hui **une gamme unique de sucre de canne haut de gamme**, allant du blond clair au roux intense et offrant des goûts, des arômes et des textures innovants. Ces sucres de spécialités correspondent à des marchés de niche haut de gamme.

Un rayonnement international

+90% de la production réunionnaise est exportée dans toute l'Europe.



L'industrie sucrière réunionnaise approvisionne en premier lieu le marché local (consommateurs et industries agroalimentaires) et contribue à son autosuffisance.

Le sucre de canne est également le 1er poste d'exportation de l'île. **Plus de 90 % de la production sucrière réunionnaise est exportée en Europe continentale.** Avec le rhum traditionnel, les produits de la filière représentent les 2/3 en valeur des exportations totales de produits fabriqués à La Réunion[1].

Une production ancrée dans son territoire

Le sucre de l'île de La Réunion bénéficie de multiples labels certifiant sa qualité et apportant une plus grande visibilité auprès des consommateurs.

RÉUNION · La Réunion · NOU LA FÉ PRODUIT À LA RÉUNION · 100% La Réunion

[1] *Données douanes 2023*



Un positionnement

unique sur le marché européen

Plus de 90% de la production de sucres de La Réunion est exportée vers de nombreux pays européens, où elle contribue à l'approvisionnement du marché intérieur de l'Union européenne.

Indicateurs clés

Le sucre de canne représente 75% de la production mondiale

1er poste d'exportation

70% des exportations réunionnaises de produits fabriqués à La Réunion en valeur (avec le rhum)[1]

La Réunion commercialise ses sucres de canne dans près de 20 pays européens

[1] *Données douanes 2023*

Une production européenne originale et unique

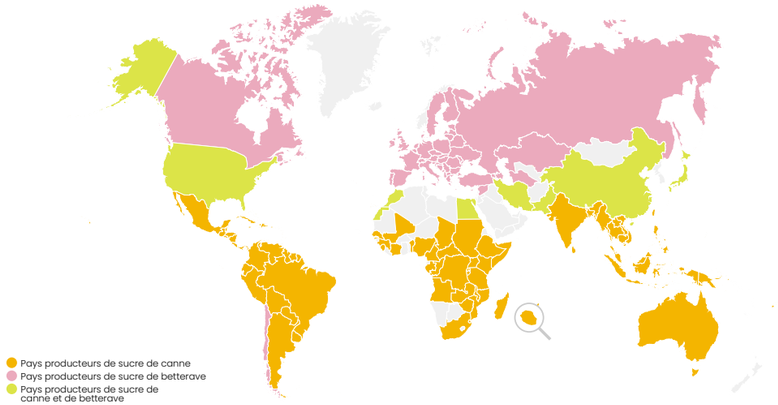
À l'échelle mondiale, 110 pays produisent du sucre : environ 75 % de sucre de canne et 25 % de sucre de betterave.

Au sein de l'Union européenne, La Réunion, la Guadeloupe, et la Martinique sont les seuls territoires à produire du sucre de canne. Parmi eux, La Réunion et la Guadeloupe sont les seuls à exporter vers l'Europe continentale, La Réunion représentant environ 80% des volumes exportés.

La Réunion occupe ainsi une place singulière : seul territoire européen à fournir durablement au marché européen des sucres de canne en volumes significatifs.



Pays producteurs de sucre de canne et de betterave dans le monde



Les sucres de l'île de La Réunion se positionnent sur des marchés distincts.

Les sucres de spécialités

L'industrie sucrière réunionnaise s'est progressivement positionnée sur un segment différenciant : celui des sucres de spécialités, sucres roux et naturels de canne, prêts à l'emploi, destinés à la consommation directe ou aux industries agroalimentaires.

Ces sucres répondent aux attentes croissantes des consommateurs européens en matière :

- d'authenticité des produits,
- de naturalité,
- d'origine identifiée,
- de qualité.

À l'exception de la France à travers ses **DROM (La Réunion, La Guadeloupe et la Martinique)**, les pays capables de produire des sucres de spécialités se trouvent en-dehors de l'Union européenne.
Ils s'adressent à un marché de niche (1,5 % du marché européen du sucre) à valeur ajoutée qui suscite une concurrence internationale de plus en plus forte.

Une forte concurrence internationale

Les concurrents historiques de La Réunion sont l'Île Maurice, Le Malawi, L'Eswatini, Le Bélize... qui bénéficient d'un accès au marché européen sans droits de douanes, ni taxes, au titre **des pays les moins avancés (PMA) ou parce qu'ils relèvent d'Accords de Partenariat Economique (APE).**

Depuis 2013, l'entrée en vigueur des accords de libre-échange avec l'Amérique latine et la Communauté andine a également permis à de nouveaux acteurs d'accéder préférentiellement au marché européen des sucres de spécialités, avec des stratégies commerciales très offensives sur les prix et les volumes.

Plus récemment, d'autres pays PMA - APE, se positionnent également sur ce marché. C'est le cas du Mozambique et du Laos, par exemple.

Dans ce contexte, la filière Canne-Sucre de La Réunion défend, depuis plus de dix ans, un principe simple et cohérent : préserver des règles du jeu équitables sur le marché européen, notamment à travers le maintien des droits de douane dans les accords de libre-échange concernant l'importation en Europe des sucres de spécialités.



Les sucres bruts destinés à devenir blancs

La Réunion produit également des sucres bruts de canne, destinés à être raffinés en Europe continentale pour devenir du sucre blanc.

Ces volumes participent à l'approvisionnement global du marché européen et se retrouvent en concurrence directe avec les autres sucres blancs commercialisés dans l'UE.

Comme l'ensemble des territoires ultramarins, **La Réunion fait face à des contraintes structurelles fortes** : relief escarpé, parcelles pentues, éloignement géographique, insularité, agriculture familiale de petite dimension. Ces contraintes limitent les gains de productivité possibles.

La fin des quotas sucriers en 2017 a profondément modifié l'équilibre du marché européen, entraînant une concentration et une restructuration importante de l'industrie sucrière continentale, avec des économies d'échelle impossibles à reproduire dans les Régions Ultrapériphériques (RUP).

Des mécanismes de compensation spécifiques existent pour maintenir la compétitivité et les débouchés de ce secteur vital pour l'économie locale.



Les sucres blancs raffinés à La Réunion



Si les goûts des consommateurs réunionnais portent davantage sur les sucres blonds et roux de canne, l'industrie agroalimentaire locale a besoin de sucre blanc dans la composition de certaines de ses recettes.

C'est pourquoi, depuis 1999, la sucrerie de Bois-Rouge dispose d'une unité de raffinage permettant la production de sucres blancs destinés aux industriels agroalimentaires locaux. Ces volumes, limités, sont entièrement consommés à La Réunion, contribuant à l'autonomie d'approvisionnement du territoire.



Une culture agroécologique

La canne à sucre joue un rôle essentiel dans la préservation du territoire réunionnais à plusieurs niveaux : véritable poumon vert pour l'île, elle bénéficie d'un mode de culture agroécologique et d'une capacité d'adaptation aux évolutions climatiques, grâce notamment aux travaux menés par les instituts de recherche présents sur le territoire.

Indicateurs clés

Un modèle d'économie circulaire
100% des produits et co-produits valorisés

0 insecticide 0 fongicide

Importation d'intrants réduite
grâce aux co-produits sucriers

Grand capteur de Co_2

UNE CULTURE
VERTUEUSE POUR L'ENVIRONNEMENT

La culture de la canne à sucre à La Réunion joue un rôle positif dans la préservation des écosystèmes. Elle contribue à la protection des paysages et des sols.



Elle dispose également de nombreux atouts dans la lutte contre les changements climatiques :

- **Barrière verte** : elle protège le cœur du Parc National en créant une zone intermédiaire entre les zones urbanisées et les espaces naturels.
- **Préservation des sols** : son système racinaire profond favorise l'infiltration de l'eau et participe à limiter l'érosion des sols.
- **Santé des terres** : culture semi-pérenne, elle réduit le travail du sol et contribue à conserver sa fertilité.
- **Climat** : elle capte efficacement le CO_2 et stocke du carbone grâce à sa forte capacité de photosynthèse.

UNE CULTURE
AUX PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Grâce à un écosystème local de recherche et de développement (eRcane, Cirad), la filière Canne-Sucre a mis en place des pratiques agroécologiques reconnues :



- **Zero insecticide** sur la canne, grâce à la lutte biologique.
- **Zéro fongicide** sur la canne, grâce aux résistances des nouvelles variétés.
- **Une lutte naturelle contre les maladies** grâce à la sélection variétale.
- **Traitement herbicides réduit**, grâce à la paille restée aux champs.
- **Un Indice de Fréquence de Traitement (IFT) de 3**, soit 5 fois inférieur à celui des autres cultures[1].
- **Diminution des engrais chimiques**, grâce aux co-produits issus de l'industrie sucrière (écumes, cendres de bagasse, vinasse).

[1] *Agreste , « ENQUETE PRATIQUES CULTURALES CANNE 2021*

La Réunion, parmi les leaders mondiaux en termes de sélection variétale



En 2024, une équipe internationale de chercheurs de 4 pays, dont la France avec l'équipe d'eRcane et du Cirad, est parvenue à décrypter le génome de la canne à sucre, l'un des plus complexes du règne végétal.

Une prouesse scientifique qui marque une avancée majeure pour la sélection variétale et qui permettra de développer des variétés plus résistantes et performantes.

Aujourd'hui La Réunion dispose d'un catalogue de plusieurs variétés de cannes à sucre adaptées aux différentes conditions d'exploitation du territoire, grâce au programme de création variétale d'eRcane.

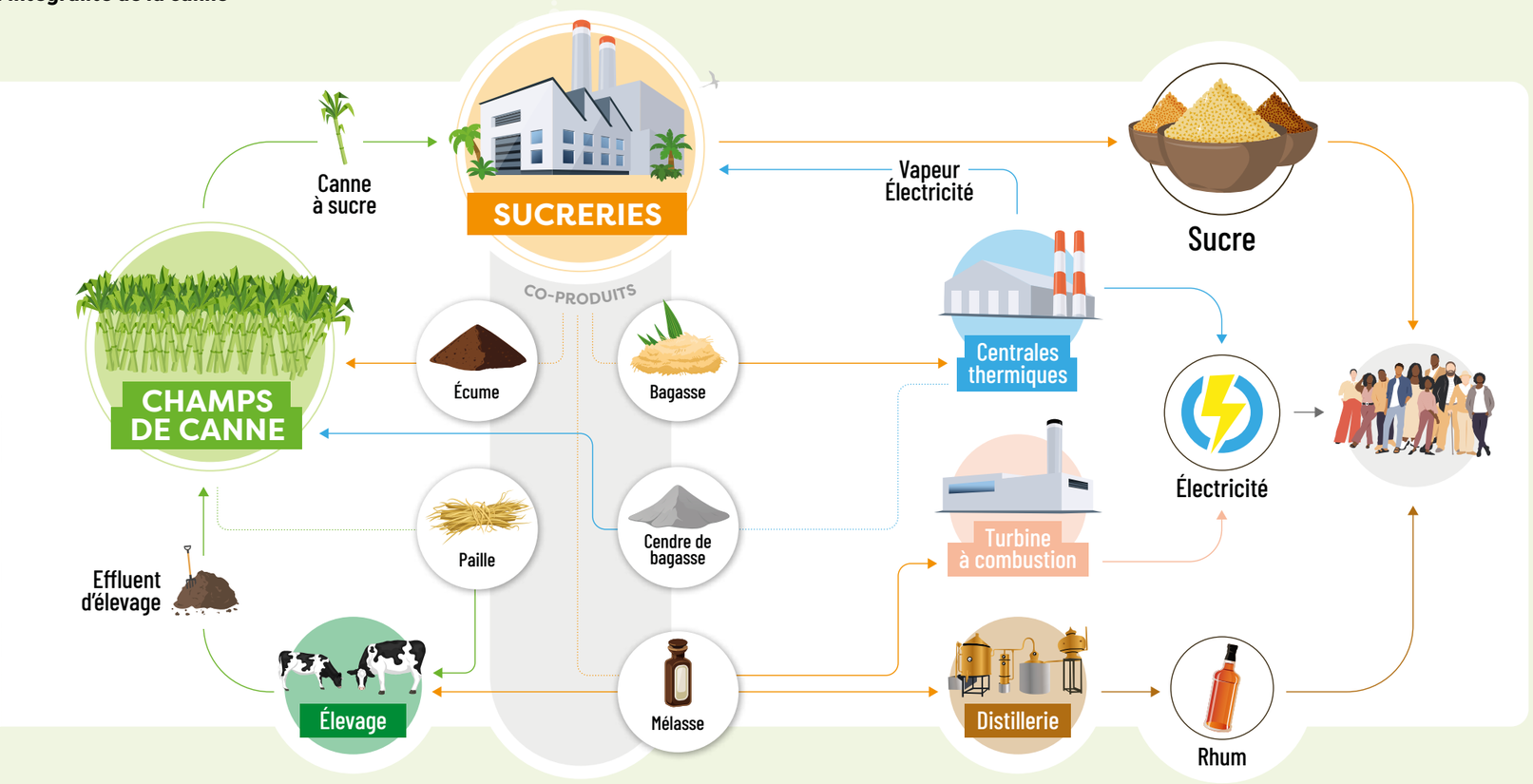
Découvrez **LES VARIÉTÉS ERCANE**

Un modèle

100% circulaire

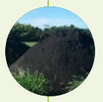
Au cours du process sucrier, l'intégralité de la canne à sucre est valorisée.





Les co-produits

Ils sont valorisés à 100% : une optimisation qui permet de limiter les importations et de générer un bénéfice environnemental et économique.



Les écumes de sucreries

retournent à la terre pour fertiliser le sol.



La paille de canne

est laissée aux champs, utilisée en maraîchage, en tant que litière pour les fermes d'élevage ou sert d'alimentation pour le bétail.



La bagasse

est extraite au cours du process sucrier et constitue la 1ère source d'énergie renouvelable de La Réunion.



Les cendres de bagasse des centrales thermiques

retournent à la terre pour fertiliser le sol.



La mélasse

obtenue en fin de process industriel est utilisée pour produire du rhum, en alimentation animale et sert à fabriquer du bioéthanol transformé en énergie.



La 1ère source

d'énergie renouvelable locale

La filière Canne-Sucre-Rhum-Energie constitue la 1ère source d'énergie renouvelable de La Réunion dans sa capacité à valoriser la fibre de la canne, appelée la bagasse, et la mélasse en sources d'énergie. La filière répond ainsi aux enjeux de souveraineté énergétique de notre territoire.

Indicateurs clés

1ère source d'énergie renouvelable locale[1]

Bagasse + Bioéthanol
= près de 50% de l'énergie renouvelable consommée à La Réunion[2]

1t de Canne= 140 KWh d'électricité
Ce qui représente la consommation électrique d'un habitant pendant plus de 15 jours[3]

[1] SSR, moyenne 2019-2023. [2] Bilan OER, moyenne 5 ans 2019-2023. [3] Bilan OER, moyenne 5 ans 2018-2022.

La bagasse 1ère source d'énergie renouvelable de La Réunion

Une canne à sucre est constituée d'environ 70% d'eau, 15% de fibres, 14% de saccharose et 1% de divers éléments minéraux et organiques.



La partie fibreuse est extraite au cours du process sucrier pour devenir de la **« bagasse »** qui est ensuite brûlée pour **produire de l'énergie** (vapeur et électricité) dans les centrales thermiques attenantes aux deux sucreries. À La Réunion, le traitement d'une tonne de canne à sucre produit en moyenne 320kg de bagasse[1].

Chaque année, l'énergie utile produite à partir de la bagasse permet ainsi de couvrir près de 50% de la consommation d'énergie renouvelable locale[2].

La mélasse résiduelle 2ème source d'énergie renouvelable de la filière

La mélasse produite par les sucreries réunionnaises est prioritairement destinée à la production d'alimentation pour le bétail et de rhum traditionnel.



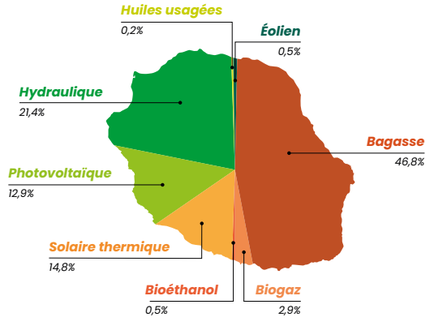
Depuis 2019, la mélasse résiduelle disponible est utilisée pour fabriquer de l'éthanol combustible qui sert à **alimenter la turbine à combustion (TAC)** mise en service dans le sud de l'île, à Saint-Pierre, afin d'approvisionner le réseau EDF en électricité au moment des pics de consommation électrique.

À partir de 5 000 m³ d'éthanol carburant, la production annuelle est de 10 000 MWh d'électricité, ce qui **limite les importations de combustibles sur le territoire**.

Consommation d'énergie renouvelable locale de La Réunion

Moyenne sur 2019 -2023

Source : Bilans OER 2019-2023







Une filière d'avenir

La canne à sucre demeure le pivot du système agricole réunionnais, à la fois par son rôle économique, sa structuration territoriale et sa capacité à soutenir l'équilibre global du modèle agricole réunionnais.

Indicateurs clés

Un modèle agricole équilibré
en valeur de production

75% d'autosuffisance alimentaire
sur les produits agricoles frais

Objectif 22 000 ha
de sole cannière productive à horizon 2030

Un territoire engagé aux côtés de la filière

Une ambition collective et structurée pour l'agriculture réunionnaise

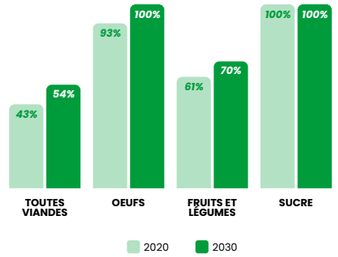
Depuis 2019 et avec l'appui des institutions, l'ensemble des filières agricoles réunionnaises a réalisé un travail de projection à horizon 2030 et au-delà.

Ces travaux, conduits dans le cadre des comités de transformation, ont permis d'étudier différents scénarios de développement et de définir une trajectoire ambitieuse et réaliste, fondée sur les atouts des différentes filières et les contraintes du territoire.

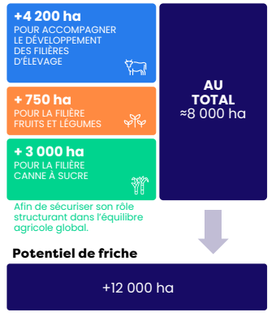
L'ambition collective est claire :

- **Anticiper les besoins alimentaires** de la population en renforçant les filières d'élevage et de fruits et légumes.
- **Consolider la filière Canne-Sucre** comme socle économique, agronomique et territorial du modèle agricole. Ambition confortée en 2025 dans le cadre des Etats Généraux de la Canne qui a mobilisé les institutions locales, l'Etat et toutes les parties prenantes.
- **Maintenir une agriculture forte** en renforçant la complémentarité des productions au service de la souveraineté alimentaire du territoire.

À horizon 2030, le taux de couverture des besoins alimentaires (frais, transformé, congelé) pourrait atteindre :



À horizon 2030, ces travaux identifient un besoin d'évolution de la Surface Agricole Utile (SAU) :



Un potentiel foncier disponible compatible avec cette ambition

Un potentiel de près de 12 200 hectares[1] de terres en friche ou temporairement non exploitées a été identifié comme mobilisable pour l'agriculture :

- **7 500 ha** situés dans des terroirs favorables à la **production de canne à sucre**,
- **4 700 ha** situés dans des terroirs favorables à **l'élevage et aux autres productions végétales.**

Ces données montrent que les surfaces actuellement en friche sont suffisantes pour couvrir les besoins de développement des filières agricoles à horizon 2030, maintenant l'équilibre global du modèle.



[1] Sources : SAFER, DAAF, SSR – Etats Généraux de la Canne



La production locale réunie

Les filières de l'agriculture, de l'industrie et de la pêche réunionnaises se sont rassemblées pour former la Production locale réunie. Cette démarche collective a pour ambition de produire ensemble pour construire La Réunion de demain en relevant les défis du développement équilibré, de l'emploi, de la transition énergétique et de la souveraineté alimentaire.

Indicateurs clés

36%
de la production agricole
des DROM

60% du chiffre d'affaires
de l'industrie agroalimentaire des DROM (en valeur, hors Mayotte)

18 000
emplois agricoles
et **21 000**
emplois industriels

environ 487 millions d'euros
c'est la valeur totale de la production agricole en 2024

Sources : Memento 2025

Un modèle spécifique

La production réunionnaise s'est structurée pour répondre aux contraintes d'un territoire insulaire très éloigné du continent, soumis à de fortes contraintes (relief, climat, marchés limités...). **Les filières ont fait le choix de la complémentarité, des synergies et de l'organisation collective** pour produire localement et durablement.

Un modèle vertueux

Fondé sur des exploitations à taille humaine et des filières structurées, **ce modèle crée de l'emploi, maintient l'activité dans les territoires et limite la désertification des Hauts**. Il favorise aujourd'hui des pratiques plus durables, économes en ressources et respectueuses des équilibres environnementaux.

Un modèle efficient

Malgré de fortes contraintes, La Réunion a atteint un haut niveau d'**autosuffisance sur les produits agricoles frais**. Les filières locales contribuent à la sécurité alimentaire, à la substitution aux importations et à la stabilité économique du territoire.

L'ÉLEVAGE, AU CŒUR DE L'IDENTITÉ DES HAUTS DE LA RÉUNION



- **800** éleveurs
- **90%** de la production locale totale
- **2 300** emplois directs
- **40%** de la consommation de viande et de produits laitiers à La Réunion

LA PÊCHE RÉUNIONNAISE, FRAÎCHEUR DE L'OCÉAN, SAVEURS AUTHENTIQUES



- **4 000 t** de production annuelle
- **18,8 t** de poissons d'élevage
- **154** navires de pêche professionnelle actifs
- **176** opérateurs membres

LE SUCRE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION, EXCELLENCE ET SAVOIR-FAIRE



- **2 300 exploitations**
- **1er poste d'exportation** 70% des exportations réunionnaises de produits fabriqués à La Réunion
- **15 000 emplois** directs, indirects et induits
- **1er producteur européen** 80% de la production européenne de sucre de canne

LES FRUITS DE LA RÉUNION, L'ORIGINE INTENSE



- **5 000** ha
- **90 000** tonnes de fruits et légumes produits
- **18 000** tonnes de fruits et légumes sous signe de qualité
- **2 200** producteurs

L'INDUSTRIE RÉUNIONNAISE, PAR VOUS, POUR VOUS



- **1 339 M€** de valeur ajoutée soit 6,6% du PIB (en 2021)
- **21 242** emplois salariés marchands (au T3 2023)
- **4 149 M€** de chiffre d'affaires (en 2021)



Tout savoir

sur la filière Canne-Sucre de La Réunion

www.sucre.re

Sucre Réunion

Syndicat du sucre de La Réunion

CS 81036 - 33, rue d'Emmerez de Charmoy
97495 Sainte-Clotilde Cedex
0262 47 76 76 - com@sucre.re

Photos : Adobe Stock, D.Dijoux, J.P. Bouchiat, Syndicat du Sucre