



LA RÉUNION
L'ÎLE INTENSE

NOTRE SÉLECTION
D'EXPÉRIENCES
pour ralentir la cadence

L'agritourisme est un véritable pont entre notre terre, nos traditions et nos valeurs.

L'agritourisme incarne les savoir-faire de nos exploitant.e.s agricoles tout en offrant aux visiteurs une immersion authentique au cœur de l'*île intense*. Levier essentiel pour diversifier notre économie et soutenir nos producteurs, il renforce également la résilience des zones rurales réunionnaises. Je suis particulièrement fier de voir cet engagement se traduire dans des projets concrets, qui bénéficient à la fois aux producteurs et aux communautés locales.

En renforçant les synergies entre les acteurs du Tourisme et ceux de l'Agriculture, je suis convaincu que nous parviendrons à mieux accompagner la structuration de cette filière et à renforcer l'attractivité de notre destination. Cette transition est une opportunité de repenser le modèle de développement de notre île, en favorisant un modèle plus durable, créateur de lien social et moteur de croissance économique pour nos territoires.

L'agritourisme, c'est l'occasion d'aller moins vite et de mieux vivre la rencontre avec des Réunionnaises et des Réunionnais passionnés. C'est aussi un biais de préservation de notre héritage, de nos paysages et de notre biodiversité. Découvrez dans cette brochure des expériences uniques, à la hauteur de l'âme de La Réunion.

Patrick LEBRETON,
Président de l'Île de La Réunion Tourisme

Lors de votre séjour à La Réunion, poussez la porte des offices de tourisme pour découvrir d'autres expériences et produits du terroir réunionnais.

PRENDRE LE TEMPS

Trop vite. Nous sommes habitués à voyager **trop vite**. Prévoir une quantité démesurée de visites, sans avoir le temps de tout honorer.

Vouloir capturer tous ces paysages grandioses jusqu'à oublier de les regarder. Laisser des cœurs sous les photos d'influenceurs plutôt que de partir à la rencontre de ceux qui connaissent par cœur le terroir.

Et si on ralentissait la cadence ?

Loin de la foule, loin du trafic, La Réunion vous transporte près de la houle et des cirques.

Ici, le **vrai voyage** commence là où la ville s'efface. Admirer la vue sur l'océan Indien au petit matin, savourant son café Bourbon Pointu, en écoutant le chant d'un tec-tec, se laisser envahir par la

délicieuse odeur d'un cari mijoté au feu de bois, lutter contre la tentation de picorer quelques letchis lors d'une récolte qui porte ses fruits.

Prendre le temps, tout simplement.

Prendre le temps de partager l'amour des Hauts avec ceux qui travaillent la terre, de soutenir les exploitations locales en expérimentant le dépaysement total, de mettre la main à la pâte pour préparer la table et le gâteau patate et de vivre des vacances où **intensité** rime avec **instant T**.

Parce qu'il est urgent de prendre le temps, on vous attend pour votre **prochaine escapade dans l'île intense !**

Pour découvrir toutes nos **expériences agritouristiques** et rencontrer nos **Zartizans du Goût** à La Réunion, *flash a li!*



Édité par Île de La Réunion Tourisme en janvier 2025

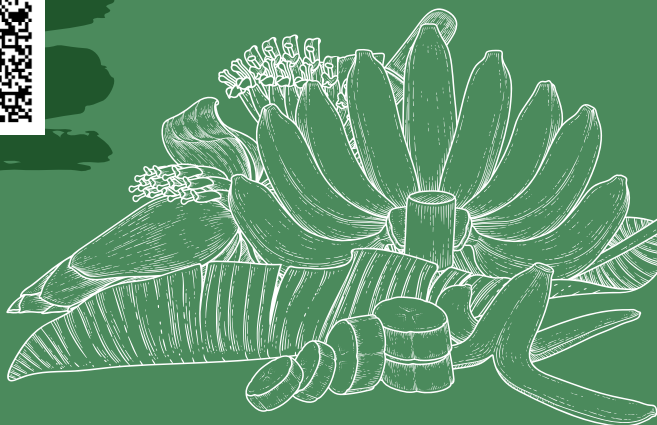
Texte et mise en page : Les Conteurs

Suivi de production : Caroline Pain

Impression : Imprimerie Yonnaise

Les textes et photos ne sont en rien contractuels et n'engagent pas la responsabilité de l'IRT.

Crédit illustration : Freepik



EXPÉRIENCES À VIVRE DANS LE NORD

Débutez votre évasion au nord de La Réunion. Ici, fermiers et agriculteurs ont à cœur de vous faire découvrir la gastronomie colorée de l'île intense. Entre spiruline *péï* et canard à la vanille, le voyage gustatif commence maintenant !



© RT/LePhotographe



© RT/LeNec-Cossets

SAINT DENIS

Ferme
Spiruline

Sucrerie-distillerie
Payet & Rivière

SAINTE MARIE

SAINTE SUZANNE

1 PERCER LES SECRETS DU GALABÉ PÊT

Le galabé, jamais entendu parlé ? À Sainte-Suzanne, la **sucrerie-distillerie** Payet & Rivière-Domaine Bel Air vous invite à retracer la **préparation de ce sucre** complet typiquement réunionnais. De la récolte dans les champs de canne à sucre au pressage du jus dans un moulin traditionnel, venez découvrir le galabé *pêt*. N'oubliez pas de **dénicher quelques sirops et pâtes à tartiner** pour garder un souvenir sucré de votre virée !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Sucrerie-distillerie Payet & Rivière

📍 Sainte-Suzanne

Du lundi au samedi
+262 (0)6 92 10 55 35

À PARTIR DE
10€

© JRT/la Petite Créole



À PARTIR DE
15€

2 PARTIR À LA CHASSE AUX VITAMINES DANS UNE FERME DE SPIRULINE

À La Réunion, on ne succombe pas qu'au bleu de l'océan Indien ! Dans les hauteurs de Sainte-Marie, Catherine vous propose une **visite insolite autour de la spiruline**. Riche en vitamines et multipliant les bienfaits nutritifs, cette micro-algue saura vous surprendre. En cocktail ou en beurre, l'expérience s'annonce haute en saveurs et en couleurs !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Ferme Spiruline 📍 Sainte-Marie

Du lundi au samedi
+262 (0)6 92 10 55 35



© JRT/briève_cossens



EXPÉRIENCES À VIVRE DANS L'OUEST

Dans l'île intense, la côte ouest maîtrise l'art du farniente et du plat mijoté ! Entre cocoteraies et cultures de plantes aromatiques, ce territoire de l'île vous plonge dans un melting-pot de senteurs et de saveurs réunionnaises. Préparez-vous à avoir tous les sens en éveil.



© IRT/Miles&Love

DÉCOUVRIR LA NOIX DE COCO DANS TOUS SES ÉTATS

Vous avez le look, coco ? Ça tombe bien, la côte ouest aussi ! À Saint-Leu, poussez les portes de la Maison du Coco et participez à un **atelier découverte de ce fruit typique d'ici**. De la noix au punch traditionnel, l'expérience vous propose un **voyage gustatif** tout en douceur. Sans oublier de s'essayer au **tressage des feuilles de palmes** pour tester votre dextérité !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Maison du Coco 📍 Saint-Leu
Tous les jours sur réservation
+262 (0)6 92 76 95 39

À PARTIR DE
13€



© IRT/Miles&Love

SAINT PAUL

LES TROIS BASSINS

Bananeraie Bio
de Bourbon

Maison du Coco

SAINT-LEU

La Fontaine
Aromatique



À PARTIR DE
15€

Envie de découvrir d'autres pépites péï ?

Partez à la découverte des Zarlors de l'Office de Tourisme de l'Ouest de La Réunion et craquez pour des expériences autour de l'agritourisme !

INFOS PRATIQUES

www.ouest-lareunion.com
+262 (0)2 62 42 31 31



Office de Tourisme
de l'Ouest

S'INITIER À LA FABRICATION ARTISANALE D'HUILES ESSENTIELLES

Vous sentez ? Entre géranium, tea-tree ou encore pieds de citronnelle, le jardin de Johan vous plonge dans les effluves péï. Toujours à Saint-Leu, l'agriculteur se fait un plaisir de **partager son savoir-faire** avec vous. Au cœur de la distillerie, participez à ses côtés à la **fabrication artisanale d'une huile essentielle** dans un véritable alambic en cuivre. Après avoir écouté attentivement les

explications de Johan, il est temps de se mettre au travail ! Les étapes ? Récolter les feuilles de niaouli, allumer l'alambic, charger les branches et laisser la magie opérer. Enfin, direction la jolie boutique de Johan pour **dénicher un flacon d'essences végétales**. Ça, c'est un souvenir qui a du flair !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

La Fontaine Aromatique 📍 Saint-Leu

Tous les jeudis matins
+262 (0)6 92 07 50 45



« Je voulais
me démarquer
en proposant
des produits qui
reflètent l'âme de
La Réunion. »

ZARTISANS DU GOÛT

RENCONTRE PÉÏ AVEC... KATIUSCIA PAYET

Une rencontre avec Katuscia, ça donne le *smile* ou la banane ! À deux pas de la Maison du Coco, dans les hauteurs de Saint-Leu, l'agricultrice partage son savoir-faire avec les visiteurs au cœur de sa Bananeraie Bio de Bourbon. Passionnée de cuisine depuis l'enfance, Katuscia adore décliner le fruit à l'infini. Farine, chips, confiture ou encore bananes séchées : c'est original, c'est local, c'est un régal !

La Bananeraie Bio de Bourbon 📍 Saint-Leu

Visite sunset ou visite complète
Du lundi au vendredi sur réservation
+262 (0)6 92 36 19 93



EXPÉRIENCES À VIVRE DANS LE SUD

Bienvenue dans le sud de l'île intense. Ici, chaque expérience s'accompagne d'une bonne dose d'authenticité et d'une pincée d'originalité. Le tout pour un plaisir décuplé !



© IRT/ La Petite Trébla

À PARTIR DE
60€

PASSER LA JOURNÉE AU CŒUR D'UNE FAMILLE D'AGRICULTEURS

Dans les Hauts de La Réunion, au Tampon, "Lé Yabar" récoltent de la **fleur d'hibiscus**, de **l'ail noir** et **toutes sortes d'herbes aux vertus médicinales** mais en petites quantités. L'objectif ? Préserver la qualité de leurs cultures tout en faisant du bien à Mère Nature. Le temps d'une journée, partez à la **découverte de leur exploitation agricole biologique avant de passer en cuisine**. À la clé : une dégustation aux saveurs mélangées, entre convivialité et générosité. Une chose est sûre : vous ne voudrez plus rentrer !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Lé Yabar ♥ *Le Tampon*
Toute l'année sur réservation
+262 (0)6 92 41 26 58



« Je voulais capturer le vrai goût du naturel et la beauté de Cilaos dans chaque sucette. »

ZARTISANS DU GOÛT

RENCONTRE PÉÏ AVEC... MARION MEYER

Dans le cirque de Cilaos, Marion est d'humeur fleur bleue. Et pour cause ! Aussi créative que passionnée, cette dernière réinvente l'art de valoriser les plantes aromatiques et les fleurs comestibles de La Réunion. Ancienne cheffe cuisinière, Marion a décidé de mettre sa passion pour la gastronomie au service de l'agriculture et de la nature. À Cilaos, passez lui dire bonjour, et profitez-en pour goûter à sa spécialité phare : les sucettes à base de fleurs comestibles !

Haut Jardin Natur'Elle ♥ *Cilaos*
+262 (0)6 92 15 46 76



À PARTIR DE
29€

© IRT/Travels Gallery

ACTIVER LE MODE CHAUD, CHAUD, CHOCOLAT

Le *bean to bar*, vous connaissez ? Richard, lui, le maîtrise à la perfection. Dans son **petit atelier de Grand Bois**, ce dernier vous propose de percer les secrets de la **confection des tablettes de chocolat** à La Réunion. Et pour commencer en douceur, rien de mieux que de **goûter à quelques unes des fèves** utilisées. De Madagascar à la République Dominicaine, en passant par le Ghana, qui eût cru qu'une bouchée pouvait faire voyager ? Puis, direction l'atelier de confection pour découvrir le **processus fascinant qu'est la torréfaction**. De la fève de cacao à la tablette, il n'y a qu'un pas et une dégustation gourmande !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Cabosses Allées ♥ Saint-Pierre

Tous les mercredis et samedis sur réservation
+262 (0)2 63 00 22 72

À PARTIR DE
9,50€



© IRT/Miles&Love

SE PERDRE DANS UN CHAMP DE THÉ

Envie d'une visite enchantée ? Nous avons mieux ! Direction les Hauts de Saint-Joseph pour s'aventurer dans le **Labyrinthe En-Champ-Thé**. Guidé par Emmanuelle et Johnny, sillonnez la première exploitation du premier et plus important producteur de thé bio en France. Entre théiers géants, plantes parfumées et tunnels végétaux, tous les chemins mènent à l'arôme.

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Le Labyrinthe En-Champ-Thé ♥ Saint-Joseph

Toute l'année sur réservation
+262 (0)6 92 60 18 88

 Marque Esprit parc national sur une sélection de produits

ZARTISANS DU GOÛT

RENCONTRE PÉÏ AVEC... FRANCK MOREL

Il était une fois, un retour aux sources. Celui de Franck, un enfant du pays parti poursuivre des études en génie civil dans le sud-ouest de la France. Si les débuts sont prometteurs, l'appel de son île natale ne tarde pas à se faire ressentir. C'est ainsi qu'en 2015, Franck décide de reprendre les terres familiales et de se lancer à 100% dans l'agriculture biologique. L'idée ? Transformer et valoriser les produits phares de La Réunion. Curcuma en poudre, sirops maisons, fruits séchés ou confitures artisanales : Franck est aujourd'hui un véritable ambassadeur de la culture *péï*. À Saint-Philippe, il vous ouvre les portes de son exploitation, Bitasyon Bio !

Bitasyon Bio ♥ Saint-Philippe

Ouvert tous les jours
+262 (0)6 92 65 41 89



« Le retour aux racines est pour moi un pas en arrière pour mieux sauter. »



© IRT/Zestre



© IRT/ La Petite Créole.



© IRT/ La Petite Créole.

À PARTIR DE
8€

AVOIR LE NEZ FIN

Pour un voyage à l'image du Sud Sauvage, rien de mieux que de partir à la **découverte du vétiver**. Emblématique de cette partie de l'île intense, la plante est transformée en **huile essentielle** et prisee par les plus grands parfumeurs. Au **Far Far de Bézaves**, Didier vous propose de jouer les planteurs d'un jour. Racines de vétiver en main, **aventurez-vous au cœur de l'exploitation** où canne à sucre, curcuma ou encore café Bourbon pointu vous font de l'œil. Puis, vient le moment de mettre la main à la pâte. Vos missions si vous les acceptez ? Retirer la terre du vétiver, retailer les plants et les planter sur la parcelle voisine. Attention : ce n'est pas une mince affaire !



LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Far Far de Bézaves ♥ Saint-Joseph

Tous les mercredis
+262 (0)6 92 19 97 93



« Chaque
idée me vient
naturellement ;
je teste
d'abord
pour moi,
et si cela
fonctionne,
je sais que
les autres
aimeront. »

ZARTISANS DU GOÛT



RENCONTRE PÉÏ AVEC... FRANCE-MAY LEBRETON

Sur la côte sud, France-May a l'art et la manière d'ajouter sa touche personnelle à l'île intense. Son ingrédient secret ? Le curcuma, que l'on appelle ici le safran *péï*. De la racine à la mise en poudre, l'agricultrice reste fidèle aux méthodes traditionnelles sans pour autant lésiner sur l'originalité. Sirops, marmelades ou citronnades parfumées, France-May met le curcuma dans tous ses états. Venez partager son savoir-faire dans le mini-cirque de la Plaine des Grègues !

Ferme de France May Lebreton ♥ Saint-Joseph
+262 (0)6 92 87 09 80

EXPÉRIENCES À VIVRE DANS L'EST

Dans l'île intense, la renommée de la côte est n'est plus à prouver. Entre arômes indétrônables, nectars incontournables et cirques remarquables, vous voilà au paradis des pupilles et des papilles !



© JRM/ La Petite Créole

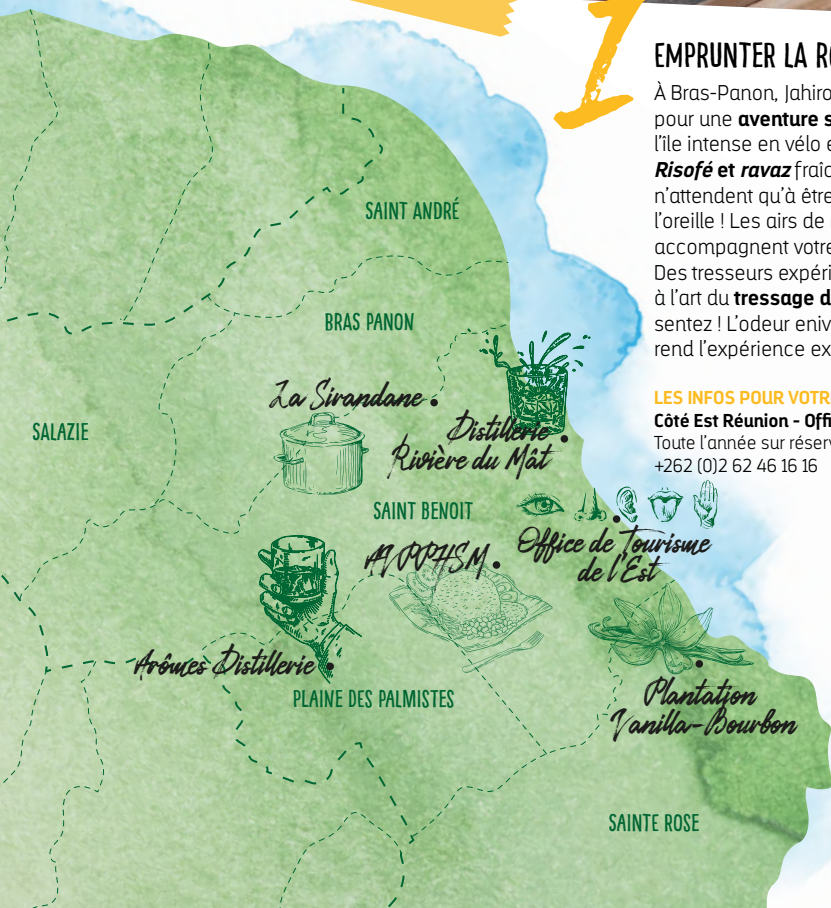
EMPRUNTER LA ROUTE DES 5 SENS

À Bras-Panon, Jahiro vous embarque pour une **aventure sensorielle** dans l'île intense en vélo électrique. Goûtez ! **Risofé et ravaz** fraîchement préparés n'attendent qu'à être dégustés. Tendez l'oreille ! Les airs de **maloya traditionnel** accompagnent votre déjeuner. Touchez ! Des tresseurs expérimentés vous initient à l'art du **tressage de vacoa**. Enfin, sentez ! L'odeur enivrante de la **vanille** rend l'expérience exquise.

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Côté Est Réunion - Office de Tourisme
Toute l'année sur réservation
+262 (0)2 62 46 16 16

À PARTIR DE
120€



ZARTISANS DU GOÛT

RENCONTRE PÉI AVEC...
WILFRID LEBON

L'univers des spiritueux* ? Wilfrid le connaît par cœur. À la tête de l'Arômes Distillerie à la Plaine des Palmistes, cet ancien chef cuisinier transforme les richesses du terroir réunionnais en rhums, vodkas, gins ou encore whiskies uniques. Son inspiration ? Il la puise dans ses voyages aux Antilles où il découvre la magie de la distillation. En découvrant des créations aussi innovantes que gourmandes, à siroter dans l'île intense !

Arômes Distillerie

📍 Plaine des Palmistes
+262 (0)6 93 02 84 58

« Ce qui m'a accroché, c'est l'idée de partir d'un produit brut et d'en créer un autre totalement différent. »



© IRT/Miles&Love

À PARTIR DE
9€

VIVRE UNE EXPÉRIENCE OR DU COMMUN

Sur la côte est, la **vanille Bourbon** est reine des saveurs ! Surnommée l'or noir de La Réunion, cette plante tropicale n'aura plus aucun secret pour vous. Pour cela, direction la **vanilleraie de Maryse, à Sainte-Rose**. Ici, l'agricultrice féconde les fleurs à la main, avant d'en récolter les gousses. À ses côtés, explorez l'exploitation tout en découvrant **l'histoire de cette plante tropicale** devenue la spécialité phare de La Réunion. Puis, passez de la théorie à la pratique en contemplant les beaux bâtons de vanille Bourbon apportés par Maryse. Vous avez (déjà) l'eau à la bouche ? Attendez un peu de clôturer l'expérience sur le **délicieux gâteau à la vanille** préparé par Maryse !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Plantation Vanilla-Bourbon 📍 Sainte-Rose



Toute l'année - +262 (0)6 92 15 76 37



© IRT/La Petite Créole

DEVENIR INCOLLABLE SUR LE RHUM DE LA RÉUNION

Une pause fraîcheur s'impose ! Ça tombe bien, la côte est abrite la **Distillerie Rivière du Mât**, la plus ancienne de l'île. Suivez le guide et découvrez les différentes **étapes de fabrication du rhum traditionnel** de La Réunion. À commencer par la fermentation, ce processus naturel qui permet de transformer la mélasse en alcool. Pour un côté plus immersif, ne résistez pas à l'envie de vous pencher au-dessus des énormes cuves. Dans la Cave à Rhums de la Distillerie, clôturer l'expérience sur une note ambrée avec une **dégustation bien relevée**. Qu'il soit blanc, arrangé ou vieux, chaque bouteille de rhum a une histoire à raconter. Vous êtes tout ouïe ? C'est parti !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

Distillerie Rivière du Mât 📍 Saint-Benoît

Toute l'année, du mardi au samedi (hors jours fériés)
+262 (0)2 62 52 15 11 - +262 (0)6 92 67 46 41

À PARTIR DE
9€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



À PARTIR DE
45€

PASSER DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

Le pilier de la cuisine réunionnaise ? Le partage ! Dans les hauts de Sainte-Anne, Philippe vous propose de passer une journée à ses côtés. **Passionné de cuisine et de culture locale**, l'agriculteur se fera un plaisir de vous faire passer **du champ à l'assiette**. Rendez-vous sur son exploitation pour un voyage des sens, entre jacquiers et champs de cannes à sucre. Sans oublier de profiter des immenses talents de conteur de Philippe, avant de **passer en cuisine** !

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

AVPPHSM ♡ Sainte-Anne, Saint-Benoît
Toute l'année sur réservation
+262 (0)6 92 67 23 50



CUISINER LES PRODUITS DU TERROIR

Dans les Hauts de Saint-Benoît, suivez l'odeur alléchante du *risofé* et **rejoignez Daniel** **sa cuisine** ouverte. Samoussas, cari de canard, brèdes et gâteau de songe en dessert. C'est le moment de mettre la main à la pâte. Entre traditions d'antan, découverte des produits du terroir et savoir-faire *péï*, l'île intense est bel et bien mise à l'honneur chez Daniel. Des conseils d'expert, quelques anecdotes et de **beaux moments de partage** : voilà un atelier culinaire 5 étoiles à La Réunion.

LES INFOS POUR VOTRE VISITE

La Sirandane ♡ Saint-Benoît
Toute l'année sur réservation
+262 (0)6 92 67 80 39

À PARTIR DE
49€

« Quand on découvre mon stand, c'est un plaisir pour moi d'expliquer ce que sont les brèdes. »



ZARTISANS DU GOÛT

RENCONTRE PÉÏ AVEC... MADAME BRÈDES

À La Réunion, celle que l'on surnomme affectueusement "Madame Brèdes" a la côte et on ne parle pas uniquement de la côte est ! En cause ? Les légumes-feuilles emblématiques de La Réunion qu'elle cultive et trie avec passion. Un produit à vendre, oui, mais avec une symbolique particulière. Pour Madame Brèdes, les brèdes sont avant tout un symbole de partage, celui qui rassemble petits et grands autour d'une belle tablée. Une histoire à croquer sur les marchés forains de la côte est.

Madame Brèdes ♡ Sainte-Marie
+262 0(6) 92 77 10 48

LABELS AGRITOURISME

LE MODE D'EMPLOI 100% PÉI

Derrière chaque séjour au grand air à La Réunion, se cache souvent un (ou plusieurs) label(s). Vacances à la ferme, Esprit parc national®, Accueil Paysan, gîte de France®, Clévacances... Kosa i lé* ? Nous vous aidons à y voir plus clair !



GÎTES DE FRANCE®

© DR/GDFRUN

La promesse ? Le label Gîtes de France® à La Réunion vous propose de vivre une expérience unique chez les agriculteurs en séjournant dans une location de vacances dans les Hauts de l'île intense. Du gîte rural à la chambre d'hôtes, les hébergements labellisés vous invitent à vibrer au rythme de la nature et du savoir-faire péi.

Pour qui ? Ce label s'adresse à tous ceux qui souhaitent tester :

- Le gîte rural
- La chambre d'hôtes
- Le gîte de groupe
- Le camping
- La table d'hôtes

3 (bonnes) raisons de succomber :

1. Pour profiter d'un accueil personnalisé et faire de belles rencontres
2. Pour que votre séjour rime avec authenticité
3. Pour découvrir l'agriculture locale réunionnaise et sa ruralité



© IRT/Miles&Love



BIENVENUE À LA FERME

La promesse ? Le label Bienvenue à la Ferme vous garantit une parenthèse immersive au cœur d'une ferme ou d'une exploitation agricole réunionnaise. L'occasion de s'initier aux différents métiers de l'agriculture et de participer à la vie de la ferme.

Pour qui ? Ce label s'adresse à tous ceux qui souhaitent tester :

- Le gîte fermier
- La chambre d'hôtes
- Le camping
- La table d'hôtes
- La ferme-auberge
- Les dégustations et la vente de produits fermiers
- Les visites pédagogiques et activités à la ferme
- Les pique-niques ou goûters
- La vente directe de produits locaux

3 (bonnes) raisons de succomber :

1. Pour valoriser un réseau de producteurs engagés à La Réunion
2. Pour goûter à un petit déjeuner préparé avec des produits de l'exploitation
3. Pour se (re)connecter à la nature, entre cirques vertigineux et océan indien



© DR/7 brin nature

Esprit
PARC
NATIONAL

ESPRIT PARC NATIONAL®

La promesse ? La marque Esprit parc national® vise à mettre la lumière sur le Parc national de La Réunion à travers des offres et des initiatives respectueuses de l'environnement, et surtout des valeurs de la marque. Plus qu'une simple marque, c'est un état d'esprit !

Pour qui ? Cette marque s'adresse à tous ceux qui souhaitent tester :

- ☑ La chambre d'hôtes
- ☑ Le gîte rural
- ☑ L'hôtel
- ☑ La table d'hôtes
- ☑ Les randonnées dans le Parc national de La Réunion
- ☑ Les produits locaux
- ☑ Les visites d'exploitation

3 (bonnes) raisons de succomber :

1. Pour découvrir les sites préservés et authentiques de La Réunion, des villages comme le Tévelave ou les Makes.
2. Pour profiter de l'art de vivre local et de son terroir exceptionnel
3. Pour activer le mode aventurier, entre randonnées dans les cirques et virées dans les vanilleraies



© DR/Accueil Paysan



ACCUEIL PAYSAN

La promesse ? Le label Accueil Paysan prône un voyage riche en partage aux côtés des agriculteurs réunionnais. Au cœur d'un gîte ou autour d'une grande table, succombez aux traditions de l'île intense, avec générosité !

Pour qui ? Ce label s'adresse à tous ceux qui souhaitent tester :

- ☑ Le gîte d'accueil paysan
- ☑ La chambre d'accueil paysan
- ☑ Le camping d'accueil paysan
- ☑ La table et l'auberge d'accueil paysan

3 (bonnes) raisons de succomber :

1. Pour éveiller vos papilles avec des plats riches en saveurs et élaborés avec des produits de l'exploitation. Le circuit court, toujours !
2. Pour sillonner les exploitations agricoles à votre rythme et découvrir la faune et la flore réunionnaise
3. Pour échanger avec vos hôtes dans la plus grande convivialité

ET ENCORE...

CLÉ VACANCES

Dans l'île intense, le label Clévacances garantit un niveau de qualité pour les hébergements suivant une grille d'évaluation nationale. Que ce soit pour la location de vacances ou pour la chambre d'hôtes, pensez à vous tourner vers ce label pour votre séjour agritouristique !



ÎLE DE LA RÉUNION
TOURISME

Île de La Réunion
Tél. +262 (0)262 90 78 78
contact@reunion.fr
reunion.fr

Antenne Paris
Tél. +33 (0)1 40 75 02 79
Fax +33 (0)1 40 75 02 73
irtparis@reunion.fr



Cette campagne
de promotion
est cofinancée par
l'Union Européenne

Le programme d'actions FEDER 2025 de l'île de La Réunion Tourisme,
est cofinancé par l'Union européenne et la Région Réunion.