

LE SALON DE LA PRODUCTION RÉUNION



11 AU 14
SEPT. 2025

ENTRÉE
GRATUITE

EXPOBAT
SAINT-PAUL

FORMER & INNOVER POUR MIEUX PRODUIRE

Du 11 au 13 sept : 9h-18h / Dimanche 14 sept : 9h-15h

BÂTIMENT ET MATÉRIAUX • MATÉRIAUX BIOSOURCÉS • ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE • ÉNERGIE • RECYCLAGE • INDUSTRIE ET ARTISANAT AGRO ALIMENTAIRE • COSMÉTIQUE • PRODUCTION LOCALE 100% RÉUNION • NOULAFÉ • FILIÈRES AGRICOLES • FILIÈRE CANNE À SUCRE • HORTICULTURE • ARTISANAT D'ART ET DE SERVICE • ESPACE CULTURE • ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE • INNOVATION, RECHERCHE & DIGITAL • FORMATION • EMPLOI • FOOD COURT • MARCHÉ LOCAL • CONFÉRENCES • RON KOZÉ

PLUS D'INFOS SUR
WWW.NOULELOCAL.RE



LE SALON DE LA PRODUCTION RÉUNION

11>14 Septembre
PARC EXPOBAT SAINT-PAUL

CÉLÉBRER & VALORISER
la richesse des productions locales

OUVRIR DE NOUVELLES PERSPECTIVES
pour le futur de l'économie réunionnaise

30 À 40 000 VISITEURS ATTENDUS
pour cette 2ème édition

4 DATES À NE PAS MANQUER

Judi 11 septembre

Public cible : les professionnels et les exposants
Rencontres B2B, présentations, conférences, tables rondes, soirée festive

Vendredi 12 septembre

Public cible : Scolaires, étudiants & familles
Découverte des métiers et des formations, animations

Samedi 13 septembre

Public cible : Grand public
Marché forain, concours culinaires, spectacles

Dimanche 14 septembre

Public cible : Grand public (jusqu'à 15h)
Après 15h : bilan exposants, animations finales, lancement dynamique vers 2027

> La journée du 11 septembre sera réservée aux professionnels :

Les exposants et les filières pourront inviter leurs clients, partenaires, mandants, etc, à assister à des présentations de produits, des conférences, des happenings.

> Les vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14, le salon sera ouvert au grand public.



Le site d'Expobat à Saint-Paul permet d'organiser le salon sans contraintes d'espace ni d'équipements. De plus, il dispose de plusieurs milliers de places de parking aux alentours.

Les secteurs d'activités présents pour la 1ère édition 2025.



Le secteur des **industries des matériaux du bâtiment** sera étendu **aux métiers du bâtiment**, aux **innovations en matière de matériaux biosourcés**, et aux **différents métiers périphériques**.



L'écologie industrielle et l'énergie seront regroupées sur un même espace, mettant en avant **l'économie circulaire et le recyclage des déchets**.



L'industrie et l'artisanat agroalimentaire, réunis dans un même espace, seront complétés par un **espace Noulafé** et un **espace 100 % Réunion**.



Les **filières agricoles** : pêche, élevages (bovins, porcins, avicoles, cunicoles), productions végétales, **seront complétées par la filière canne à sucre** (de la canne à l'énergie, en passant par le rhum) et **les horticulteurs**.



Un **espace marché** représentera les produits agricoles, horticoles et d'artisanat.



Le **secteur de l'artisanat d'art et les métiers de l'artisanat de service**, en particulier **les métiers de bouche**.



Un **espace culture et média** regroupera les **éditeurs de jeux vidéos**, le **cinéma**, les **festivales** et les **média**



L'innovation, la recherche et le digital seront regroupés au sein d'un même espace.



L'économie sociale et solidaire (ESS) sera représentée par le CRESS, les structures d'ESS seront réparties dans leur secteur d'activité (agriculture, bâtiment, culture, écologie industrielle ...)



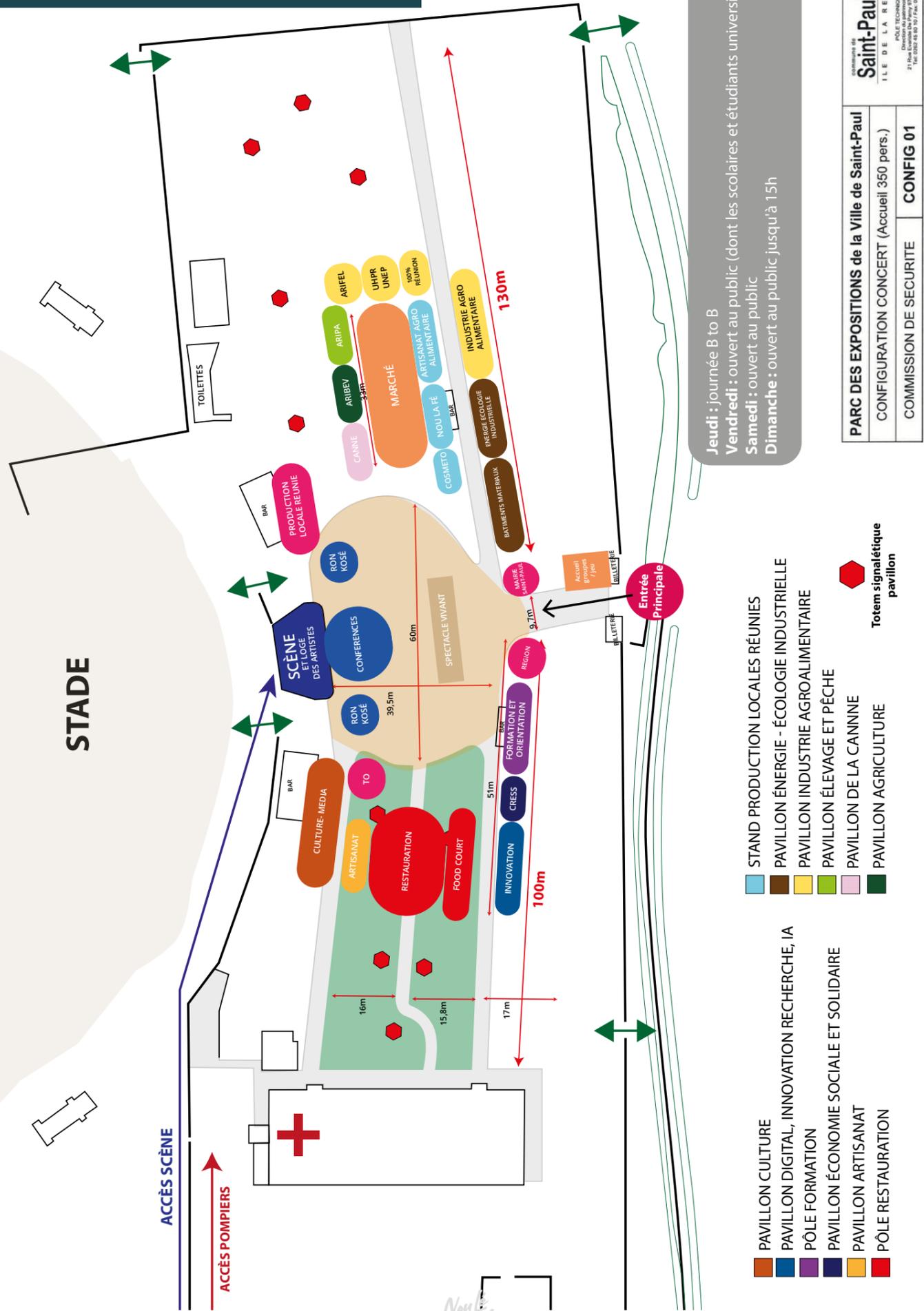
Les filières de formation seront regroupées dans un même espace, étape ultime de la visite du salon pour les jeunes et leurs parents.



La restauration sera orientée vers la valorisation des produits locaux par des chefs de cuisines réunionnais.



LE PLAN DU SALON LOKAL



Jeudi : journée B to B
 Vendredi : ouvert au public (dont les scolaires et étudiants université)
 Samedi : ouvert au public
 Dimanche : ouvert au public jusqu'à 15h

COMMISSION DE LA VILLE DE SAINT-PAUL
Saint-Paul
 ILE DE LA REUNION
 POLE TECHNIQUE
 Direction du patrimoine Bât
 21 Rue de la République
 Tel : 0262 48 80 70 / Fax : 0262 48 90 44

PARC DES EXPOSITIONS de la Ville de Saint-Paul	CONFIGURATION CONCERT (Accueil 350 pers.)	COMMISSION DE SECURITE	CONFIG 01
--	---	------------------------	-----------

Tous les secteurs d'activité devront faire un effort de présentation de leurs métiers aux visiteurs, en particulier aux plus jeunes.

Le slogan du salon est :

“Innover et former pour mieux produire”

Il accompagne **notre objectif d'améliorer l'attractivité de tous les métiers présentés, toutes les filières étant actuellement en difficulté de recrutement.**

La cible



- **Les jeunes** (collégiens, lycéens, étudiants en formation supérieure)
- Et surtout **leurs parents**, pour leur faire passer le message qu'un **avenir professionnel est possible à La Réunion.**

À cet effet, **un jeu** sera organisé pour inciter les jeunes à visiter tous les espaces professionnels, à choisir 2 ou 3 métiers qui leur semblent intéressants, et à terminer leur visite par l'espace Formation, où ils pourront s'informer sur les filières permettant d'accéder aux métiers choisis.

Pendant **les quatre jours**, des **conférences** seront organisées, dont les thèmes seront proposés par **les masters partenaires, les filières et les exposants souhaités.**

S'ajouteront des espaces d'échange de type **ron kozé**, pour évoquer les problématiques des filières de production locale.

L'ensemble de ces échanges sera filmé, afin de permettre une **restitution en communication** et de **produire un film rétrospectif du salon.**

Un espace marché proposera aux visiteurs **fruits, légumes, plantes et artisanat.**

L'espace restauration sera organisé avec **des associations de chefs réunionnais**, qui proposeront **des repas composés de produits locaux** aux visiteurs et aux exposants.

Le salon sera fermé au public le dimanche à partir de 15h00, pour permettre une dernière réunion entre exposants et faire un premier bilan à chaud.

Ce moment permettra également d'affirmer notre fierté de produire localement, de nourrir et d'équiper nos concitoyens, et d'**engager une dynamique collective en vue de l'édition 2027**, ainsi que de programmer des **événements similaires** dans les micro-régions d'ici là.

Parmi les animations savoureusement sérieuses à l'étude pour le Salon :

Le battle de rougail saucisse :
 Chefs pros contre cuisiniers du dimanche — qui fera le rougail le plus mémorable ?
 Une seule règle : pas de piment pour les sensibles... ou si, justement ?

Et pourquoi pas ?
 Le dépôt officiel du rougail saucisse comme trésor réunionnais au patrimoine immatériel de l'humanité. Parce que franchement, s'il y a bien une chose qui mérite de passer à la postérité, c'est ce plat mythique qui réunit toutes les générations autour d'un riz fumant et d'un bon cari.

TARIF DES STANDS

Type de stand	Détails	Prix unitaire	Total
Pack d'inscription (obligatoire)	Traçage, badges, électricité, wifi, ménage, gardiennage, moquette	150 €	150 €
Stand semi-équipé (ex. 9m ²)	Surface couverte	176 € / m ²	1 584 € <small>hors pack d'inscription</small>
Stand équipé (ex. 9m ²)	Surface couverte	221 € / m ²	1 989 € <small>hors pack d'inscription</small>
Stand espace marché (ex. 9m ²)	Espace seul couvert	150 € / jour 350 pour 3 jours	

Options disponibles *(sur demande)*

- Bâche personnalisée *(avec ou sans fichier fourni)*
- Décoration florale *(lot de 2 multipliants)*
- Fontaine à eau
- Pack de bonbonnes d'eau + gobelets
- Mobilier supplémentaire : écran TV, tables, chaises hautes, fauteuils, présentoirs à documents, etc.
- Plancher

VISIBILITÉ ET PROMOTION



Nous comptons sur vous !

Réservez votre stand : contact@noulelocal.re

Pour plus d'informations, contactez-nous :

• **ADIR**

adir@adir.info
0262 944 300

• **Territoires média**

pub@territoires.media
0262 923 923

• **Design System**

contact@noulelocal.re
0262 21 24 52

www.noulelocal.re

LE SALON DE LA
PRODUCTION RÉUNION

