

AGROALIMENTAIRE

Soleil Réunion sublime le chou chou et le géranium

Pour la seconde année consécutive, le pôle de compétitivité Qualitropic a voulu récompenser les meilleures innovations agroalimentaires locales lors de son concours Innovatropic. 40 entreprises ont concouru pour cette édition. C'est Soleil Réunion qui a remporté le premier prix pour sa confiture de chou chou au géranium.

Décidément, 2013 est un bon cru pour l'entreprise Soleil créole, installée à Saint-Denis, qui commercialise ses produits sous la marque « Soleil Réunion ». Après avoir remporté la médaille de bronze au salon de l'agriculture à Paris en début d'année, Gérard Rangama, gérant de Soleil Réunion, est reparti du concours Innovatropic avec le premier prix pour sa confiture de chou chou au géranium. Une recette qui a nécessité un an de mise au point.

Commercialisée depuis trois mois dans quelques grandes surfaces, la confiture de chou chou a déjà ses adeptes. À tel point que Soleil Réunion mise désormais sur l'export pour développer ses ventes, sur Maurice, mais surtout sur la métropole. D'ici peu, un container de confitures prendra la route de l'hexagone pour être vendu par la grande distribution. Mieux, la société va déménager à Sainte-Marie dans une nouvelle usine de production, un projet qui a nécessité un investissement d'un million d'euros. D'ici 5 ans, l'entreprise espère doubler même ses effectifs. « *Nous avons retravaillé la recette de la confiture pour la rendre plus gélifiée. C'est ce qui nous avait manqué au salon de l'agriculture* », raconte Gérard Rangama. « *Mon objectif en créant cette confiture a été de me démarquer de mes concurrents et d'avoir une ouverture à l'export. Cette recette allie les vertus nutritionnelles du chou chou et les vertus thérapeutiques du géranium.* »

En plus du prix Fruits et Légumes, cinq nouvelles catégories ont été créées à Innovatropic cette année : praticité, nutrition-santé, respect de l'environnement, terroir et espoir. Le glacier l'Igloo a reçu le prix nutrition et santé pour ses glaces light commercialisées depuis la fin de l'année dernière. La société Océane production, dirigée par Elsa Panechou, a séduit le jury dans la catégorie praticité avec son boucané de poisson. Le prix respect de l'environnement est allé à l'entreprise Ti jus péi, gérée par Didier Folio, grâce à ses jus de fruits frais vendus à vélo. La société Piton Maillot d'Antonina Maillot a reçu le prix terroir et art culinaire pour ses pitons farcis. Le prix espoir a été décerné au Chais de Cilaos pour ses vins 974. Le coup de cœur du jury est allé à l'entreprise Tropilégumes pour ses cubes de chou chou bio.

Enfin, le prix grand public, issu d'un vote des lecteurs du JIR, a récompensé les gâteaux aux saveurs péi de la société les Pâtisseries, basée dans le Bas-de-la-Rivière à Saint-Denis.

Soleil Réunion partira donc défendre les couleurs de la Réunion au concours national Innovafel, organisé par le pôle de compétitivité européen "Innovation Fruits et Légumes" à Avignon le 4 juillet prochain.

Si l'entreprise arrive en tête au niveau national, elle pourra ensuite représenter la France au salon Logistica de Berlin en février 2014.

Emilie Marty



Huit entreprises ont été récompensées hier soir lors de la 2^e édition du concours Innovatropic (photos S.L.-Y.).