

## Terroir

Terre d'élevage et de maraîchage, la Plaine des Cafres offre un panel de produits tels que le miel, la pomme de terre, la viande bovine et le lait. En effet, l'étendue de son territoire lui confère un climat propice à l'agriculture et à l'élevage.

### Le Miel

La Réunion compte environ 350 apiculteurs déclarés. Beaucoup d'entre eux sont localisés dans la région sud. La consommation de miel est estimée à environ 300 tonnes. La production locale ne suffit pas à répondre à cette demande.

A la Plaine des Cafres, certains habitants du village de Grand Bassin mais aussi du quartier de Notre Dame de la Paix possèdent des ruchers et vendent leur production. Les miels les plus connus et répandus sont : le miel de forêt, le miel de baies roses, le miel toutes fleurs, le miel de letchi...

Le miel vert désigne en réalité le miel de Tan rouge (un bois de couleur).

En janvier à la Plaine des Cafres, se déroule une des fêtes les plus populaires de La Réunion : Miel Vert.

Celle-ci, quoique désignée comme foire d'élevage, met également en avant le miel de La Réunion.



### Les produits laitiers

La Plaine des Cafres concentre la moitié du cheptel bovin réunionnais. Il fournit d'ailleurs environ 60% de la production laitière et environ 30% de la viande bovine.

En 1962, la coopérative de la « Sica-Lait », est fondée. Elle a la charge de collecter le lait dans quatre zones dans les hauts (Plaine des Cafres, Saint Joseph, hauts de l'Ouest et Plaine des Palmistes). La Sica-lait travaille également en partenariat avec la Cilam (Compagnie Laitière des Mascareignes).

Le lait récolté sert également à la fabrication du fameux fromage des hautes plaines.



### La pomme de terre

La pomme de terre est introduite à La Réunion vers 1695. On trouvait des champs entiers cultivés sur les terres de la Plaine des Cafres. Elle servait sûrement à l'époque de nourriture aux esclaves fugitifs.

Aujourd'hui, on la cultive toujours sur les hautes plaines.