

POUR EN SAVOIR  
**plus**



- [www.biscuitsgateaux.com](http://www.biscuitsgateaux.com) (Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France)
- [www.panification.org](http://www.panification.org) (Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse)
- [www.febpf.fr](http://www.febpf.fr) (Fédération des Entreprises de Boulangerie et Pâtisserie Françaises)
- [www.matinscereales.com](http://www.matinscereales.com) (Syndicat Français des Céréales prêtes à consommer ou à préparer)
- [www.passioncereales.fr](http://www.passioncereales.fr) (Passion Céréales, la collective des céréales)

[www.franceagroalimentaire.com](http://www.franceagroalimentaire.com)

by **sopexa**

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérées durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen des Forêts Certifiées  
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa



*Bon  
appétit*

Les  
produits  
céréaliers  
français



by **sopexa**

# Les produits céréaliers français : Une diversité de saveurs et d'utilisations

La France se place à la tête de la production et de l'exportation de céréales en Europe et au 5<sup>ème</sup> rang mondial pour la production céréalière.

Grâce à une production diversifiée, la France propose une infinité de variétés de biscuits, gâteaux, produits de panification et céréales prêtes à consommer ou à préparer.

Cette large gamme de produits est le fruit de savoir-faire divers et exigeants, puisés dans la tradition culinaire française, mais faisant preuve d'innovation et d'imagination pour s'adapter aux attentes des consommateurs.

La multiplicité des recettes et des présentations offre une gamme très étendue qui séduit chacun et accompagne le bien-être de tous au quotidien.



## Panorama des produits :

Biscuits au beurre, biscuits secs, sandwich biscuits, gaufres, biscuits cuiller, cookies, biscuits au chocolat, biscuits bio, assortiments, cakes (marbrés, pépites de chocolat, fruits...), madeleines, pain d'épices... ● Biscottes, toasts et mini toasts, pains grillés, crackers, pains de mie, viennoiseries... ● Pétales de maïs et de blé, riz soufflé, mueslis...

## Le pays des viennoiseries

Les boulangeries et pâtisseries vous réservent de nombreuses surprises, plus exquises les unes que les autres. L'attrait des français pour les produits de la boulangerie-viennoiserie a donné naissance à un secteur industriel puissant, capable de proposer ses meilleurs produits à travers le monde : pains à la française, différentes variétés de pains de mie et viennoiseries sont aujourd'hui largement diffusés hors de France : leur qualité et leur authenticité assurent leur renommée. Cette offre s'est adaptée rapidement aux nouvelles demandes des consommateurs en proposant notamment des produits diététiques et des produits biologiques.



## Les produits céréaliers français en quelques chiffres\*

### Farine:

- 1<sup>er</sup> exportateur européen,
- 379 entreprises utilisent 5,7 millions de tonnes de blé français



### Boulangerie & viennoiserie:

- 274 entreprises,
- 10% de la production exportée



### Biscuits et gâteaux:

- 102 entreprises,
- 444 400 tonnes produites



### Panification:

- 20 entreprises,
- 490 300 tonnes produites



### Céréales prêtes à consommer ou à préparer:

- 12 entreprises,
- 178 000 tonnes produites

\*Données 2011

## 4 viennoiseries star:

pain au chocolat,  
croissant, pain aux  
raisins & chausson  
aux pommes

# Produits céréaliers français : Diversité et qualité garanties

## Les biscuits et gâteaux

La gamme des biscuits et gâteaux français est particulièrement vaste. Des recettes les plus classiques aux innovations les plus récentes, elle se met en quatre pour ravir les papilles et offrir des moments de convivialité et de plaisir: gaufrettes, crêpes dentelles, petits-beurre ou croquets de Provence, cakes, madeleines, quatre-quarts, tartelettes et autres macarons font le bonheur de tous et la renommée de la France.

## Les croquants et les moelleux

La famille française des croustillants est très diversifiée. Biscottes au son, aux céréales, briochées, braisées, complètes,



aux germes de blé, sans sel, pains grillés, tartines grillées, extrudés (type « cracottes », « pailletines »...), crackers de table, toasts, croûtons, pain azyme, galettes de riz... Servis natures ou tartinés, ils trouvent leur place à chacun des repas.

## La grande famille du moelleux

Pains de mie, pains précuits, pains de table, brioches, pains au lait, pains au chocolat, pains aux raisins, croissants et préemballés conjuguent eux aussi diversité et plaisir.

## Les céréales du petit-déjeuner

Blé, riz, maïs, avoine ou orge, pétales, flocons ou mueslis, au chocolat, au miel, au caramel ou aux fruits, riches en fibres ou au

blé complet... Il existe aujourd'hui plus de 50 variétés de céréales prêtes à consommer ou à préparer. Cette large palette de saveurs, de formes et de textures permet à chacun de composer chaque jour le petit déjeuner dont il a envie.



## Une profession responsable et attentive aux besoins des consommateurs

Les professionnels du secteur veillent rigoureusement au respect de la qualité à chaque étape de la fabrication, depuis la sélection des matières premières jusqu'à l'utilisation d'emballages qui sauront conserver toute la fraîcheur et la saveur des produits.

Pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité nutritionnelle et réaffirmer la compatibilité entre nutrition et plaisir, les opérateurs français travaillent à un apport accru en céréales et fibres dans les formulations et à une amélioration de la qualité nutritionnelle (réduction des taux d'acide gras, des sucres et sodium...).

Des chartes de déontologie ont été élaborées sur les aspects qualité, information du consommateur et éducation nutritionnelle.