

POUR EN SAVOIR
plus



Bon
appétit

Les produits,
SUCRÉS
français

www.lesucre.com (Centre d'Études et de Documentation du Sucre)
www.adepale.org (Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)
www.syndicatfrancaisdesmiels.fr (Syndicat Français des Miels)
www.confiserie.org (Syndicat National de la Confiserie)

www.franceagroalimentaire.com

sopexa

www.alimentation.gouv.fr



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

by sopexa



La France : Pays de la gourmandise

En France, les gâteaux et desserts garnissent les tables pour chaque fête, mais aussi à chaque occasion de satisfaire sa gourmandise.

Le sucre se présente sous des formes très variées, travaillé pour répondre à toutes les envies et à tous les moments de consommation.

Quant au miel, il est le reflet des terroirs et de la diversité de la flore.

La France compte de nombreux chocolatiers et confiseurs, très inventifs et soucieux de mettre en valeur la qualité des matières premières et la variété des saveurs.



Panorama des produits :

Sucre de betterave ou de canne, en poudre, en morceaux... ● Chocolat en tablettes, bonbons de chocolat, rochers, bouchées, barres, poudres de cacao... ● Café en grain, moulu, soluble, sous forme de dosettes, décaféiné ● Thé noir, vert, aromatisé... ● Infusions : camomille, tilleul, verveine, menthe... ● Bonbons gélifiés, sucettes, caramels, pâtes à mâcher... ● Confitures ● Bêtises de Cambrai, nougat de Montélimar, calissons d'Aix, dragées ● Apéritifs sucrés (mélanges de fruits séchés).



Les produits sucrés français en quelques chiffres*

1^{er} producteur mondial
de sucre de betterave
avec 5 millions de tonnes



409 400 tonnes de produits
chocolatiers fabriqués

3^{ème} producteur européen



189 900 tonnes
de confiseries produites



126 000 tonnes
de confitures fabriquées

*Données 2011



Sucre :
2
millions
de tonnes
exportées

18 325
tonnes
de miel produit

Épicerie sucrée de France : Tout un monde de douceur

Le sucre, pour fondre de plaisir

Au-delà de sucrer les boissons et pâtisseries, le sucre est un véritable accessoire de la gourmandise sous toutes ses formes. Sur nos tables, il se pare de couleurs et de formes insolites pour agrémenter les moments de douceur. Véritable matière première de la créativité culinaire française, il peut accompagner tous les moments du quotidien mais aussi se transformer en oeuvres d'art. C'est par ailleurs une source inépuisable d'énergie et de plaisir.



Une farandole de chocolat !

L'excellence des chocolatiers français est reconnue dans le monde entier. Les innovations liées au chocolat sont incessantes, dans les formes, les parfums, les inclusions, les utilisations culinaires.

Les français lui vouent un culte gourmand et le consomment seul pour sa pureté, sous forme de bonbons de chocolat tous plus gourmands les uns que les autres, dans les gâteaux et biscuits, dans les boissons chaudes, mais aussi parfois dans les plats salés.

Le miel, produit-roi

Le miel se consomme de mille et une manières et se trouve intégré dans les recettes les plus audacieuses. Les miels français sont largement reconnus pour leur qualité comme en témoigne la diversité des signes officiels de l'origine et de la qualité : IGP avec les miels d'Alsace et de Provence, AOP avec les miels de Corse et de sapin des Vosges ainsi que les trois Labels Rouge : miel de lavande, de sapin et toutes fleurs.



Pause thé ou pause café ?

Le café occupe en France une place prédominante, l'Arabica Bourbon, produit en très petite quantité en Guadeloupe, serait d'ailleurs l'un des meilleurs cafés au monde. On observe depuis quelques années un regain d'intérêt pour les thés de qualité, portés par le développement de chaînes de distribution spécialisées.



Craquez pour les innombrables variétés de bonbons

Entre tradition et innovation, les douceurs sucrées françaises vous offrent mille goûts, formes et couleurs qui ravissent les petits et les grands. Le paysage de la confiserie française est en effet l'un des plus riches au monde avec 600 spécialités régionales, des violettes de Toulouse au nougat de Montélimar, en passant par l'IGP bergamotes de Nancy. Et l'innovation continue pour le plaisir de tous !