

POUR EN SAVOIR  
**plus**



[www.adepale.org](http://www.adepale.org) (Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)

[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

by **sopexa**



Bon  
*appétit*

Les  
**produits**  
traiteur  
français



## Les produits traiteur français : Délicatesse et fraicheur à votre table

Les produits traiteur français sont adaptés aux restaurateurs comme aux consommateurs et tiennent aujourd'hui une place importante dans notre alimentation. C'est pourquoi, les chefs et les industriels français travaillent au quotidien à la satisfaction des envies culinaires et des besoins nutritionnels de chacun.

A l'écoute des consommateurs, les fabricants innovent chaque jour et mettent à la disposition du public des produits savoureux, rapides à préparer, faciles à déguster, seul ou entre amis.



### Les produits traiteur français en quelques chiffres\*

120 fabricants

779 000 tonnes produites

dont 27% de préparation et de produits cuisinés

\*Données 2009

### Panorama des produits :

Salades ● Charcuteries ● Pâtisseries ● Tartes salées ● Pizzas et plats cuisinés au rayon frais ● Panés de volailles frais ● Crêpes et galettes ● Produits traiteur de la mer : terrines de poisson, surimi, saumon fumé ● Terrines de légumes et de poisson ● Pâtes et quenelles, sandwiches ● Sauces à garniture (bolognaise, carbonara), « tartinables » (tarama, tzatziki, guacamole,...) ● Sauces fraîches prêtes à l'emploi : pour les viandes, pour les poissons (sauce hollandaise, sauce américaine, sauce à l'oseille, sauce beurre blanc)... ● Desserts : salades de fruits, tarte aux pommes, flan pâtissier, tarte au chocolat, tarte au citron...

### La France : terre d'innovation pour le plaisir de tous

L'innovation en matière de produits frais préparés est permanente. Les chefs travaillent à la préparation de recettes toujours plus savoureuses et innovantes, en adéquation avec les tendances du moment. Chaque année, une part importante des investissements est dédiée à la recherche afin de concevoir des produits au goût authentique et naturel.

Au delà du goût, le secteur développe en continu de nouvelles solutions pour simplifier la vie des utilisateurs.

Les packagings, les méthodes de cuisson prennent aujourd'hui en compte les attentes et les modes de consommation des clients. **Un maître mot : concilier goût, qualité nutritionnelle et gain de temps !**

## Des démarches nutritionnelles engagées pour des produits de qualité

Soucieux de répondre aux besoins nutritionnels de chacun et de contribuer notamment l'atteinte des objectifs de santé publique, des entreprises françaises se fixent des objectifs chiffrés, datés et contrôlables, visant notamment la réduction des apports en sel, glucides simples, lipides totaux, acides gras saturés, additifs, ou encore l'augmentation de la consommation de glucides complexes, de fibres, de fruits et de légumes.

Certaines entreprises du secteur ont formalisé leurs actions pour l'amélioration de l'offre alimentaire au travers d'une charte d'engagement nutritionnel validée par l'Etat. Par ailleurs, l'Observatoire national de la qualité de l'alimentation (OQALI) suit les évolutions de ce secteur sur les aspects nutritionnels depuis 2010. Les additifs, exhausteurs, colorants et agents artificiels sont limités chaque fois que possible. Des étiquetages nutritionnels clairs et transparents sont proposés.



### Normes et bonnes pratiques

Les fabricants français mettent en œuvre des dispositifs rigoureux de sélection et de contrôle des fournisseurs de matières premières. Chaque ingrédient répond à un cahier des charges strict ou fait l'objet de spécifications précises.

Les systèmes d'assurance qualité des différents sites de production sont basés sur le respect des bonnes pratiques ainsi que sur des normes internationales telles l'ISO 9000 et 22000.

Le SYNAFAP (Syndicat National des Fabricants de Produits Traiteurs Frais) a également élaboré un guide de bonnes pratiques hygiéniques. De façon générale, chaque étape dans l'élaboration d'un produit, de la conception à l'expédition, est rigoureusement contrôlée et enregistrée.

