

PLAISIR, TRADITION, RESPONSABILITÉ ET ENGAGEMENTS : PARLONS-EN AVEC LES CONFISEURS DE FRANCE !

Le 20 décembre 2017, **Les Confiseurs de France relancent la Trêve des Confiseurs**.
L'occasion de lever quelques idées reçues sur les Bonbons & Confiseries
et de venir échanger autour de ses engagements forts.

Rendez-vous **Mercredi 20 décembre**

Place du Président Édouard Herriot (75007 Paris)

UNE PROFESSION À L'ÉCOUTE DES CONSOMMATEURS QUI ENCOURAGE UNE CONSOMMATION RAISONNABLE DE « BONBONS »

Les saveurs de leurs bonbons nous replongent au cœur de notre enfance, nous réconfortent et nous emportent dans une atmosphère chaleureuse. Les Confiseurs de France, c'est avant tout une histoire de femmes et d'hommes, passionnés et animés par une exigence commune. Ils ont à cœur de préserver et d'enrichir cinq siècles de savoir-faire, en perpétuant des recettes emblématiques élaborées avec soin, tout en faisant évoluer leurs produits pour répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs.

Tout en respectant leur premier engagement d'**offrir un petit plaisir raisonnable et responsable, les entreprises de la confiserie sont engagées dans une démarche d'amélioration continue de leurs produits** avec notamment :

- L'étude et la mise en œuvre d'**alternatives à certains colorants dont le dioxyde de titane**
- L'offre **de portions adaptées à une consommation raisonnable**
- Le développement de confiseries pour tous : **arômes et colorants d'origine naturelle, compatibles avec les régimes végétaliens, à teneur réduites en sucres ou encore sans gluten...**

DES PRODUITS « PLAISIR » AU CŒUR DE NOTRE CULTURE ET DE NOTRE PATRIMOINE, CONSOMMÉS RAISONNABLEMENT ET DE MANIÈRE CONVIVIALE

Les Français, très attachés aux confiseries, les consomment de façon raisonnable. La France, avec **3,1kg/an/habitant**, est le **12^{ème} pays consommateur de confiseries en Europe**, loin derrière la Suède dont la consommation s'élève à 7,7kg/an/habitantⁱ. De plus, les **bonbons et confiseries sont de petits contributeurs aux apports en sucres dans l'alimentation**.ⁱⁱ

En France, **1/3 des enfants et 8% des adultes sont des consommateurs réguliers**. Et la consommation moyenne de confiseries, en France, est de moins d'un bonbon/jour.ⁱⁱⁱ

Avec plus d'une centaine de **spécialités régionales**, le paysage de la confiserie française, l'un des plus riches au monde. Il fait **la fierté des Confiseurs de France** et, en même temps, exige d'eux une responsabilité et un engagement fort dans une démarche de progrès pour que **les consommateurs continuent d'apprécier leurs petits plaisirs**.

« Les Fabricants de Confiseries sont très à l'écoute des attentes des consommateurs sur les questions de Santé Publique et en matière de responsabilité sociale et environnementale. Sur tous ces sujets, ils s'engagent et mettent en place des actions pour contribuer pleinement aux efforts collectifs, tout en préservant leur promesse : offrir des petits plaisirs à tous » souligne Florence Pradier, Secrétaire Générale du Syndicat de la Confiserie.

CONTACTS PRESSE :

Eléonore Pothelet – 06 82 97 14 30

elpothelet@gmail.com

Charlotte Ricou – 01 44 77 85 56

cricou@alliance7.com

L'histoire de la Trêve des Confiseurs :

La formule est née au mois de décembre 1874 alors que la France, au début de sa Troisième République, est très agitée par le débat qui oppose Monarchistes, Bonapartistes et Républicains. En cette fin d'année, les parlementaires tous fatigués par la tension des négociations qui s'éternisent, s'accordent pour faire une pause dans leurs discussions. Cette période d'accalmie a été appelée « trêve des confiseurs ».

i Caobisco – Fév. 2017

ii INCA 2

Contribution aux apports énergétiques des enfants : 0,5% soit le 30^{ème} rang des aliments contributeurs en énergie.
Contribution aux apports en glucides des enfants : 2% soit le 12^{ème} rang des aliments contributeurs en glucides simples.

iii CREDOC – CCAF 2013