



Destination estivale Le Tour de France de la confiserie

Synonymes de partage et de convivialité, les bonbons et les confiseries sont des petits plaisirs emblématiques de notre patrimoine culturel et gastronomique.

Ces douceurs possèdent une histoire ancienne, dont témoigne leur grande diversité, avec **plus de 200 spécialités régionales et traditionnelles**, soit un capital unique, ancré dans nos régions.

Cet été, en sillonnant la France, **partez à la découverte des spécialités locales culinaires** et soutenez, sur vos lieux de vacances, la filière des Confiseurs de France qui a particulièrement souffert de la crise sanitaire.

Révisez vos classiques en famille sous forme de quizz : Quel est la confiserie la plus célèbre de Toulouse ? Quelle est la couleur de la bergamote de Nancy ? Comment s'appelle la confiserie en forme de losange ? Quelle est l'origine des Bêtises de Cambrai ?



Quelques histoires de confiseries célèbres :



Les Bêtises de Cambrai : elles sont nées vers 1800 d'une erreur de dosage entre le sucre et la menthe de l'apprenti du confiseur Jules Despinoy. Une « bêtise » qui sera vite pardonnée car plébiscitée par de nombreux clients. Elle est depuis 1992 inscrite au Patrimoine Culinaire du Nord-Pas de Calais.



La Bergamote de Nancy : avec sa couleur dorée et translucide, cette confiserie a l'apparence de l'ambre. Légèrement acidulée grâce à l'huile essentielle de Bergamote, ce bonbon bénéficie depuis 1996 d'une Indication Géographique Protégée.



La Violette de Toulouse : confiserie emblématique de la ville rose, elle est élaborée à partir de fleurs fraîches cristallisées dans le sucre et offre un vrai bouquet de saveurs.



Les caramels au beurre salé : d'origine Bretonne, mondialement connus, ces confiseries composées de sucre, de beurre salé et de crème fraîche offrent une texture onctueuse unique subtilement sucrée/ salée qui fleure bon les souvenirs d'enfance.



Le Calisson d'Aix en Provence : fabriqué à partir d'un lit de pain azyme, de pâte d'amande et de melon confit et d'un glaçage, ce bonbon en forme de losange est apparu au XVème siècle grâce au Confiseur du Roy René.

La Confiserie : une filière qui a particulièrement souffert de la crise sanitaire et de ses restrictions

En 2020, Le marché de la confiserie a reculé en valeur de 8,5% par rapport à 2019 en GMS*. Le début de l'année 2021 s'inscrit malheureusement dans la lignée de l'année 2020 avec une baisse de 4,7% au 1^{er} trimestre.

Produit de plaisir et de partage par excellence, la confiserie n'a pas été épargnée par la crise sanitaire et ses restrictions, qui ont eu des conséquences importantes sur le marché.

En effet en 2020, le marché de la confiserie a connu un coup d'arrêt tous circuits confondus :

.Ventes dans l'événementiel et les loisirs : fermeture administrative des parcs d'attractions, fêtes foraines, expositions, cinéma, interdictions de rassemblements lors de fêtes de mariage, baptêmes, communions.

Produits les plus concernés : dragées, nougats, guimauves, sucres cuits, sucettes, pralines etc...

*Source : IRI

. Ventes en boutiques et réseaux spécialisés : fermeture administrative des kiosques, relais presse, duty free, et compagnies aériennes, hôtels, magasin d'autoroutes, magasins pour touriste, distribution automatique, CHR, marchés, magasins de déco....

Produits les plus concernés : nougats, sucres cuits, pâtes de fruits, calissons, bonbons d'accueil, caramels,

. Ventes en GMS :

Les consommateurs ont privilégié les produits de première nécessité par rapport aux produits plaisirs.

Les bonbons ont également été fortement impactés par l'absence des fêtes, goûters d'anniversaires. Par ailleurs, la montée en puissance du e-commerce a fortement contribué à la baisse des achats des produits d'impulsion et/ou de devant de caisse.

Cet été 2021, sur les routes de France, **les Confiseurs de France fiers de leur métier issu d'une tradition ancestrale seront heureux de vous faire partager et découvrir tous ces petits plaisirs emblématiques du patrimoine culturel et gastronomique français.** Partez à leur rencontre pour des moments de douceur en famille ou entre amis !

« Les vacances d'été sont le temps du plaisir. Et le plaisir c'est la vocation des Confiseurs de France. En se délectant de nos confiseries sur leur lieu de vacances, les Français se font du bien et font du bien à des dizaines d'entreprises et des milliers de confiseurs passionnés par leur métier. C'est le plus agréable des actes citoyens ! » déclare Pascal Zundel, Président des Confiseurs de France.

Et si d'aventure, vous ne pouviez sillonner la France cet été, retrouvez les spécialités de nos régions en ligne grâce à l'Opération #Confiseurs Solidaires sur le site confiseursdefrance.fr.

En faisant quelques achats dans leurs e-boutiques, vous pouvez contribuer à sauvegarder des entreprises...tout en faisant plaisir.

A propos des Confiseurs de France

Chaque jour, les Confiseurs de France œuvrent pour valoriser la profession, en s'appuyant sur 3 leviers : **excellence, transparence et engagement.**

Le Syndicat rassemble 48 entreprises adhérentes de toutes tailles, partageant des convictions fortes et une profonde passion pour leur métier. Ils s'engagent au quotidien pour la préservation des usages et savoir-faire garants de la qualité de leurs confiseries et le développement de la diversité de l'offre en garantissant la sécurité de tous leurs produits.

Suivez nous sur :



Contacts presse

Eléonore Pothelet – elpothelet@gmail.com – Tél : 06 82 97 14 30

Confiseurs de France – Séverine DUEZ – sduiez@alliance7.com – Tél : 06 17 32 82 95