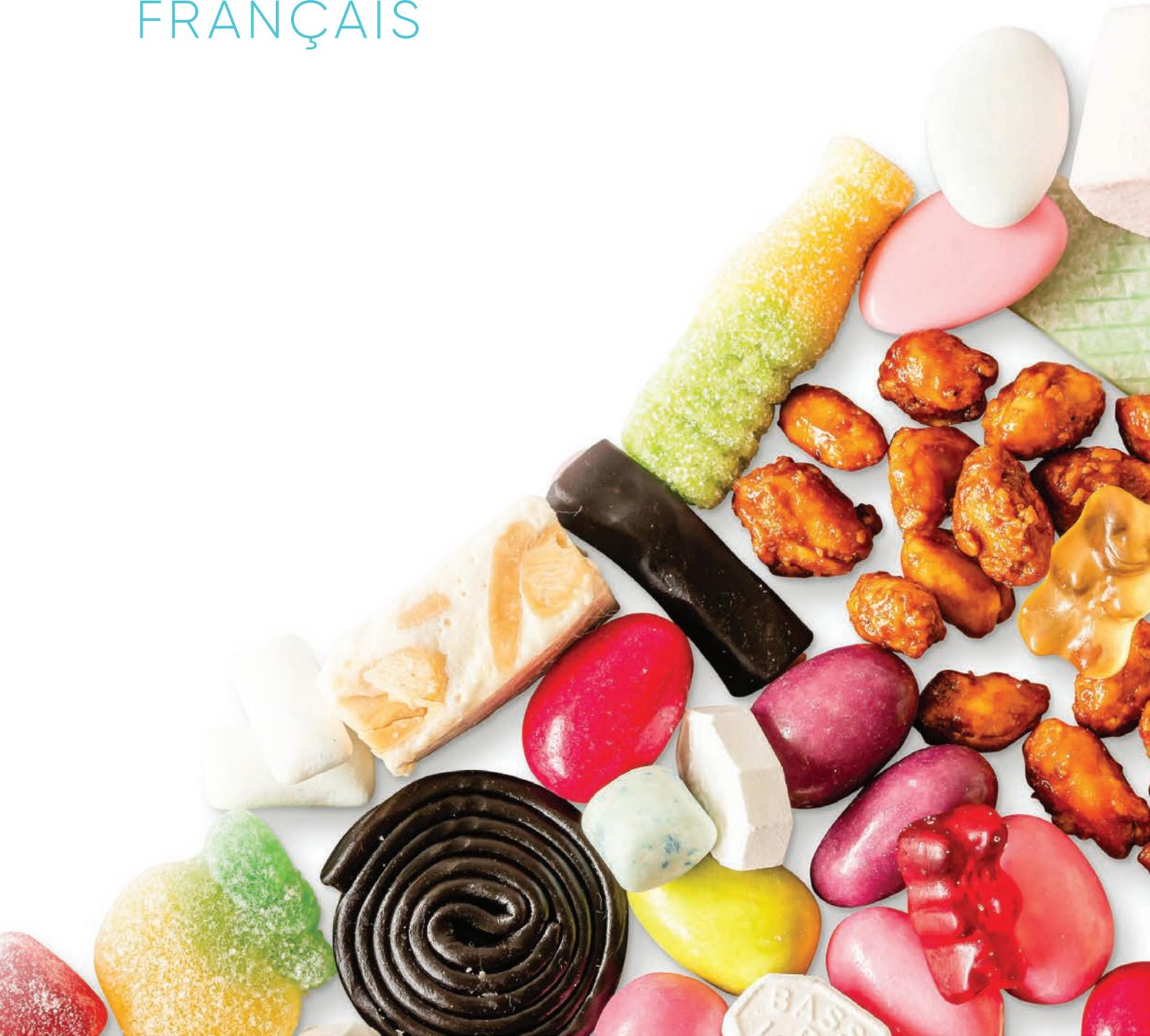


# BONBONS ET CONFISERIES :

UN PATRIMOINE GOURMAND  
ET UN SAVOIR-FAIRE  
FRANÇAIS



# “ Bonbons et confiseries : les petits plaisirs qui accompagnent tous les moments de vie !

La France, terre de gastronomie, est connue pour ses fromages, ses pâtisseries, ses spécialités régionales, ses grands chefs étoilés et... Ses bonbons !

Fruit d'une histoire ancestrale, la confiserie fait partie intégrante du patrimoine culinaire français : un capital unique, riche de quelques 200 spécialités régionales, mais aussi de traditions et de savoir-faire, transmis avec passion de génération en génération. Aux traditions et savoir-faire s'ajoutent la recherche constante d'innovations qui permet de proposer des produits gourmands et originaux.

Dragées, nougats, réglisses, calissons, guimauves... On se régale de cette diversité qui raconte à la fois l'identité de nos terroirs et l'histoire de nos régions. Mais les confiseries, c'est aussi des bonheurs partagés entre copains à la récré, lors des fêtes de familles et également des petits plaisirs transgénérationnels réconfortants et ce à tout âge et en toute situation. D'ailleurs pour 92% des Français qui achètent des confiseries ; c'est un petit plaisir important qui permet d'enchanter le quotidien, notamment en périodes de crise.

Complices gourmands des moments de convivialité, les bonbons sont pour 72% des Français un petit plaisir qui rythme avec douceur les divers événements de nos vies !

Au centre de toutes les tables de fêtes, les bonbons accompagnent les anniversaires, mariages et baptêmes... Et si la confiserie est de tous les petits et grands événements, c'est également une source de réconfort qui a su trouver sa place dans les crises sans précédent que nous avons pu traverser. Un plaisir qui ne cesse de se réinventer pour mieux revisiter les saveurs de l'enfance. Un art dont les techniques évoluent pour mieux embrasser des pratiques écoresponsables et améliorer la composition et les qualités gustatives des bonbons.

Les bonbons et les confiseries sont également en recherche constante d'innovation pour proposer des produits gourmands accessibles à tous. Secteur en pleine évolution, pourvoyeur d'emplois, la confiserie s'adapte aux nouvelles tendances, tout en conservant intact son objectif initial : nous donner envie de retrouver le goût de l'enfance, faire voyager nos papilles, partager des moments de pure gourmandise !

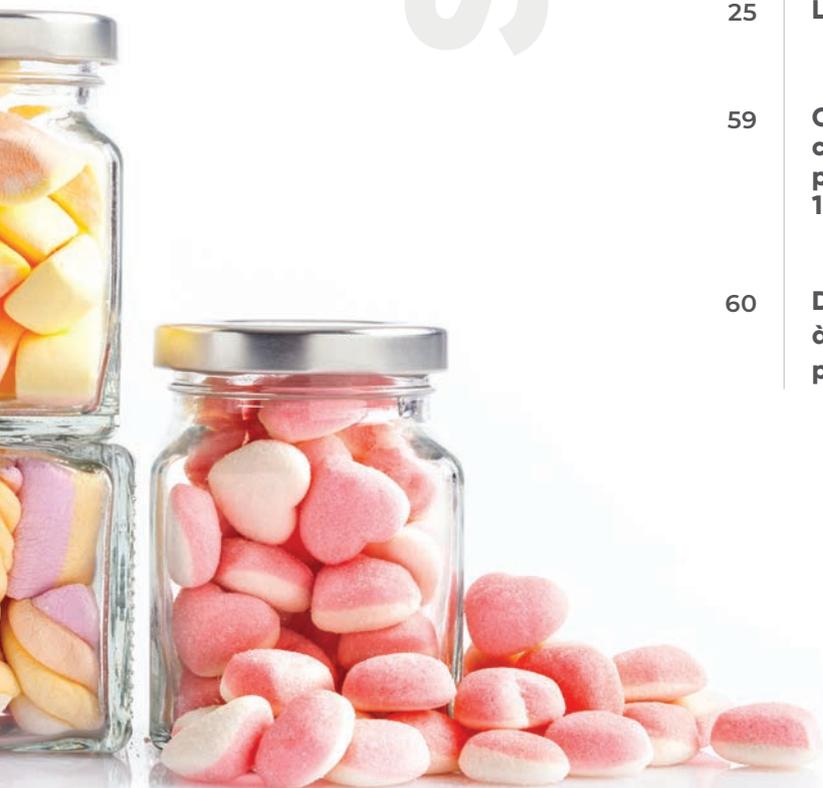
En un mot, réenchanter notre quotidien, en créant des petits bonheurs accessibles à tous !

Pascal Zundel,  
Président des Confiseurs.



# Sommaire

- 4 **Les bonbons en un clin d'œil : les chiffres clés du secteur**
- 6 **Les bonbons, un patrimoine français à promouvoir et à préserver**
- 10 **Des savoir-faire exigeants pour de purs moments de plaisir**
- 16 **Les confiseurs innovent pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs**
- 25 **La France des bonbons**
- 59 **Confiseurs de France, créateurs de petits plaisirs depuis plus de 120 ans**
- 60 **Des recettes originales à base de bonbon pour prolonger le plaisir**



# Les bonbons en un clin d'œil : les chiffres clés du secteur



Un petit plaisir partagé par 9 Français sur 10

**92%** des Français achètent  
des confiseries



confiseries et  
bonbons « mous »



confiseries et  
bonbons « durs »



confiseries traditionnelles  
/ régionales



chewing-gums

Source : Les Français et la confiserie - l'ObSoCo - mai 2022

## LES CHIFFRES 2021



**6 800**  
EMPLOIS DIRECTS

Source : L'Alliance 7



**TOTAL VENTES  
GRANDE DISTRIBUTION FRANCE**

**1 275** MILLIONS €  
(confiserie + chewing-gums), dont :



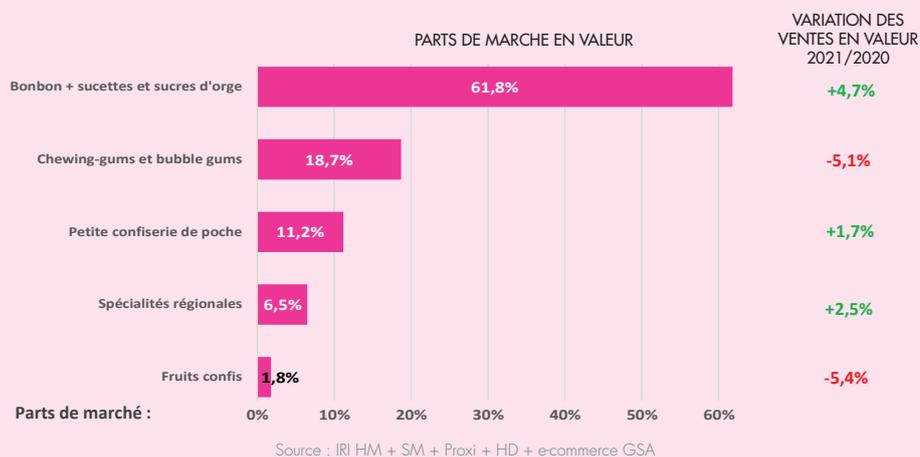
**85**  
ENTREPRISES

**TOTAL DES VENTES  
DE LA CONFISERIE**  
1 046 MILLIONS €

**TOTAL DES VENTES  
CHEWING-GUMS**  
230 MILLIONS €

Source IRI : HM + SM + Proxi + HD + Ecommerce

### GMS RÉPARTITION DES VENTES PAR CATÉGORIES



**LES CONFISEURS DE FRANCE  
REPRÉSENTENT**

**90%**  
DU MARCHÉ FRANÇAIS

**BUDGET MOYEN ANNUEL  
DES FOYERS FRANÇAIS  
POUR LES CONFISERIES**

**34€**

**TAILLE DE LA CLIENTÈLE 2021**

**88,5%**

Source : KANTAR



**CONSOMMATION MOYENNE DE BONBONS ET CONFISERIES**

**7 G/JOUR/ENFANT 4,8 G/JOUR/ADULTE**  
SOIT MOINS D'UN BONBON PAR JOUR

Source : INCA 2014-2015 édition 2020 pour les seuls consommateurs

### VENTES À L'EXPORT



**171**  
MILLIONS €

42 369 tonnes  
avec Fruits Confits

Source : Douanes Françaises

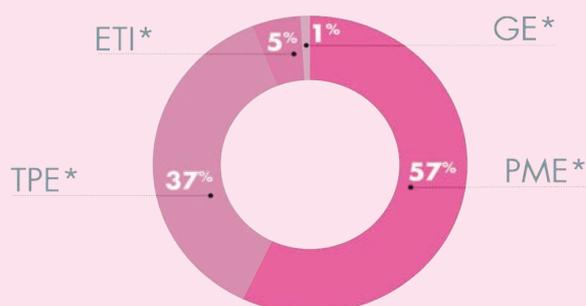
### LA FRANCE EXPORTE



**31%**  
de sa production  
(en volume - fruits confits compris)

Source : PRODCOM 2020  
et Douanes Françaises

### LES ENTREPRISES (EN NOMBRE D'ENTREPRISES)



D'après enquête des entreprises supérieures à 10 salariés recensées par l'INSEE

\* TPE : Très Petites Entreprises,  
PME : Petites et Moyennes Entreprises,  
ETI : Entreprises de taille intermédiaire - Source : L'Alliance 7



## PARTIE 1

# Les bonbons, un patrimoine français à promouvoir et à préserver

L'histoire de la confiserie est indissociable de celle des régions et des villes françaises. Depuis plus de 5 siècles, les confiseurs développent leur savoir-faire pour le plaisir des petits comme des grands gourmands. Une tradition qui s'enrichit, au gré des hommes et des talents, pour faire aujourd'hui partie intégrante de notre patrimoine.



## Une histoire ancestrale, faite de traditions et de diversité

Loin d'être une invention contemporaine, **la gourmandise remonte à la nuit des temps**. 600 ans avant notre ère plus précisément. Les Perses se régalaient ainsi avec le « roseau qui donne du miel sans le secours des abeilles ». Ils en garderont jalousement le secret pendant 200 ans, jusqu'à ce qu'Alexandre Le Grand le rapporte de ses conquêtes sur les rives de la Méditerranée. **Mais ce n'est que bien plus tard, au XIIe siècle, que la confiserie fait son apparition en Europe**, avec les Croisés et la découverte de la canne à sucre. De cette époque, date la fameuse « **Trêve des confiseurs** », imposée par Saint-Louis en 1245 et alors connue sous le nom de « Trêve de Dieu ». **Une tradition qui existe encore aujourd'hui en France**. Elle consiste dans l'échange de bonbons et de petits cadeaux en fin d'année.



### Le saviez-vous ?

Le sucre fut longtemps considéré comme un remède, vendu par les apothicaires, au même titre que les épices. Il était utilisé essentiellement pour aider à la digestion.

Il faudra néanmoins attendre le XVIe siècle pour assister au réel essor de la confiserie : à l'arrivée des Papes en Avignon, se développent les **fruits confits**, tandis que naissent **dragées, nougats et pralines**. Au XVIIe siècle, on voit ensuite apparaître les **pastilles** et les **marrons glacés**. **C'est aussi l'ouverture des premières boutiques de confiseurs à Paris**. Considérée comme un luxe, la confiserie se démocratise au XIXe siècle grâce à une révolution : **la culture du sucre de betterave, qui permet aux bonbons de s'inscrire durablement dans le quotidien des Français**.



### Connaissez-vous le plus vieux bonbon du monde ?

L'ancêtre des bonbons est né de l'imagination d'un cuisinier du Moyen Âge. Un jour, pour aider les convives à digérer après les habituels repas gargantuesques de l'époque, celui-ci concocta une recette originale qui connut un rapide succès : les drageries ou « épices de chambre ». Pour les confectionner, le cuisinier roulait des graines, des pignons, des amandes, de la cannelle ou du gingembre dans du sucre, puis les faisait rissoler. Les invités les emportaient alors dans leurs chambres pour se régaler.

## Des trésors de savoir-faire « Made in France »

Regroupés au sein des Confiseurs de France, les grands acteurs de la confiserie s'attachent à préserver une fabrication française qui s'appuie sur des savoir-faire exigeants et des ingrédients de qualité. En perpétuant les traditions et la diversité des spécialités régionales, ils encouragent aussi la dynamisation des territoires.

### Des filières françaises d'excellence

Calissons d'Aix, nougats de Montélimar, fruits confits d'Apt, pâtes de fruits d'Auvergne... **De nombreuses spécialités sont ancrées dans l'histoire des régions et des villes Françaises.** Partie intégrante de leur identité, **elles contribuent à leur rayonnement,** à travers des secrets de fabrication transmis de génération en génération. Mais au-delà des savoir-faire, leur succès réside aussi dans la qualité des matières premières. On a ainsi parfois tendance à l'oublier, mais **beaucoup de confiseries sont avant tout des produits du terroir.**

En effet, pas de calissons sans les délicieux melons et amandes de Provence soigneusement sélectionnés, ni de fruits confits sans les vergers prolifiques et généreux du Sud de la France, pas de "pâtes de fruits" d'Auvergne, non plus, sans les meilleurs abricots, cerises, coings ou poires. **Au-delà de la gourmandise, ces friandises constituent un puissant levier pour les économies locales, aussi bien en matière d'agriculture que de tourisme.** À travers des spécialités reconnues dans le monde entier, **la confiserie est la démonstration de l'excellence « Made in France ».**



#### Le saviez-vous ?

Les Français estiment qu'il existe en moyenne 151 spécialités de bonbons et confiseries en France\*...

Il en existe en réalité plus de 200 !



## Un soutien historique aux économies régionales

Le syndicat encourage pleinement les circuits courts et apporte un soutien actif au développement de filières agricoles locales : valorisation des matières premières utilisées, traçabilité des produits, veille sur les marchés, afin d'apporter de la visibilité aux producteurs... Membre de l'interprofession de la cerise Bigarreau (ANIBI) et du Comité de la filière « Grandes cultures » (céréales, sucre, oléagineux) de France AgriMer, **il participe aux orientations des principales filières, à toutes les étapes de la production.**

## Les Confiseurs de France en première ligne

Individuellement ou collectivement, les entreprises membres des Confiseurs de France participent elles-aussi au développement de ces filières. C'est le cas du confiseur Le Roy René qui, dès 2015, a initié les premières réflexions autour de la relance de la filière de l'amande en Provence. Membre fondateur du Comité de Pilotage du projet de relance, le confiseur est aussi administrateur de France Amandes, lre interprofession de la filière amande. Son engagement, avec tous les autres acteurs de la filière, a permis la plantation de près de 600 hectares d'amandiers dans la région depuis 2016. Lui aussi partie prenante dans ce plan de relance, François Doucet Confiseur a quant à lui planté 10 hectares d'amandiers à Oraison, et propose des actions de parrainage des arbres. **Avec le temps, des relations durables se sont tissées avec les producteurs :** le plan de relance leur offre un large débouché local grâce à des contrats d'achats pérennisés, tandis qu'il assure aux confiseurs des ingrédients sourcés, de qualité, pour la fabrication de leurs produits.

La confiserie rayonne également à travers des sites de productions emblématiques, lieux de tourisme gourmand, ouvrant leurs portes au grand public. Ces sites pourvoyeurs d'emplois symbolisent une ville ou une région tels que Haribo à Uzès, Carambar&CO dans le Nord, Pierrot Gourmand en Corrèze et bien d'autres !



### Pour parrainer un amandier :

Parrainer un Amandier avec François Doucet Confiseur ([francois-doucet.com](http://francois-doucet.com))



## PARTIE 2

# Des savoir-faire exigeants pour de purs moments de plaisir

Au fil de son histoire, la gastronomie française a vu naître près de 200 spécialités de bonbons et confiseries régionales. Les Confiseurs de France œuvrent au quotidien pour entretenir cet héritage, en préservant les recettes et le savoir-faire artisanal, transmis de génération en génération tout en étant promoteur d'innovation. Pour cela, le syndicat soutient activement la formation dans ce secteur, contribuant à dynamiser une activité qui emploie près de 7 000 personnes en France.

# Perpétuer l'héritage des spécialités régionales

## L'authenticité des recettes préservées grâce à des codes d'usage

Température de cuisson, viscosité d'une pâte, évaporation de l'eau, tour de main : **la confiserie est un travail minutieux, qui nécessite précision et savoir-faire.** Ces gestes qui se transmettent depuis le Moyen-Âge et constituent **un patrimoine précieux, garants de l'excellence des confiseries françaises.**

Pour protéger l'authenticité des recettes, les Confiseurs de France ont instauré, très tôt, des codes d'usages : dès 1953 pour les caramels et, en 1965, pour les pâtes de fruits et les nougats. Le code d'usage des pralinés a quant à lui été révisé en 2020. Définissant les ingrédients et techniques de fabrication de chacune des spécialités, **ces codes d'usage assurent une concurrence loyale entre professionnels tout en garantissant une qualité constante aux consommateurs.** Certaines spécialités régionales, comme la Bergamote de Nancy, bénéficient par ailleurs d'Indication Géographique Protégée.



### La Bergamote de Nancy : une confiserie sous haute protection

La Bergamote de Nancy a été le 1er bonbon à recevoir le label IGP (Indication Géographique Protégée) en 1996.

Ce signe officiel de qualité garantit au consommateur une confiserie artisanale et traditionnelle, respectant un cahier des charges strict pour une qualité optimale de la confiserie. La Confiserie des Hautes Vosges (CDHV) fait partie des 4 seules confiseries en France à pouvoir fabriquer les Bergamotes de Nancy IGP. D'autres demandes d'IGP sont en cours pour le Nougat de Montélimar et le Calisson d'Aix.



### Le saviez-vous ?

Symboles des petits-plaisirs

**79%** « consommés modérément, les bonbons et confiseries sont un plaisir dont on ne saurait se priver »



**72%** « les confiseries font partie des petits plaisirs du quotidien »



Source : Les Français et la confiserie - l'ObSoCo - mai 2022

## Les confiseurs : des Entreprises du Patrimoine Vivant

François Doucet, Kubli, Maffren, Confiserie du Roy René, Dragées Reynaud, etc : pas moins de **15 entreprises membres des Confiseurs de France ont été ou sont labélisées Entreprises du Patrimoine Vivant**. Créé en 2005, ce label distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Il a pour but d'éviter la disparition de talents économiques et culturels d'exception, trop souvent menacés. **Pour en bénéficier, les artisans-confiseurs doivent répondre à des critères exigeants, en termes de patrimoine économique, de maîtrise des techniques traditionnelles de haute technicité et d'ancrage géographique.**

## Un patrimoine à transmettre et à partager

La préservation de l'héritage précieux offert par la confiserie passe aussi par la promotion de la connaissance : visites d'usines, création de musées retraçant l'histoire des bonbons et de leurs spécialités, animation de manifestations locales... **À leur échelle, les confiseurs, encouragés par les Confiseurs de France, agissent pour participer à la vie des territoires et donner à voir un morceau du patrimoine gourmand de la gastronomie française.**



### Le saviez-vous ?

Pour maintenir et transmettre les savoir-faire, Les Calissons du Roy René ont créé un musée du Calisson qui propose un parcours ludique et gourmand, accessible à tous. Il retrace également l'histoire et la fabrication de la célèbre confiserie provençale. En plein cœur de la Fabrique du Roy René, entouré par 3 hectares de jeunes amandiers, un espace innovant permet de comprendre les matières premières agricoles, de retracer la légende du « câlin provençal » et de découvrir le savoir-faire de nos confiseurs. Des vidéos, des vitrines d'exposition et même des diffuseurs de senteurs gourmandes ponctuent cette balade sucrée, offrant aussi la possibilité d'observer les ateliers de conditionnement au travers d'immenses baies vitrées.

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



Confiseur : un métier « passion », exercé par près de 7 000 salariés sur l'ensemble du territoire

## Des talents au service de la gourmandise

À l'instar de nombreux emplois artisanaux, **le métier de maître-confiseur peine à recruter de nouveaux talents** qui, à leur tour, feront vivre auprès de plusieurs générations des recettes aux saveurs incomparables. **Une profession aux nombreux débouchés et qui rime avec passion** : le maître-confiseur est un artiste, qui explore sans cesse de nouvelles saveurs et fait parler sa créativité dans des présentations soignées et appétissantes. Reconnu pour son savoir-faire, **il est aussi le garant de la transmission des recettes traditionnelles**. Aujourd'hui, près de 7 000 salariés exercent dans l'univers de la confiserie.

## Promouvoir des filières de formation reconnues

L'une des raisons qui peut expliquer les difficultés de recrutement est le **faible nombre de formations spécifiques dédiées à la confiserie**. S'il existe en effet un CAP et un BTM (brevet technique des métiers, niveau bac) de chocolatier-confiseur, la plupart des diplômes existants sont généralistes, comme le CAP et le Brevet de Maîtrise pâtisserie-confiseur-glacier-traiteur (niveau bac +2). **Une fois diplômés, peu de professionnels s'orientent ainsi spécifiquement vers les métiers de la confiserie**. Par ailleurs, les apprentissages s'avèrent insuffisamment adaptés à la diversité des besoins. **Depuis 1983, les Confiseurs de France ont donc créé leur propre cycle de formation, calés sur les besoins spécifiques des métiers de la confiserie :**

- D'une part, des formations qualifiantes "cycles métier confiserie" pour des opérateurs de production, des responsables d'équipes ou des techniciens Qualité et R&D ;
- D'autre part, des Certificats de Qualification Professionnelle, inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles, qui permettent de faire reconnaître par le secteur alimentaire les compétences des conducteurs de lignes ou de machines.

Professionnalisation et reconnaissance du secteur sont ainsi les maître-mots qui guident la politique du syndicat.



**Un métier à la recherche de nouveaux talents, qui doit être plus connu et reconnu.**

**Un métier de gestuels qui s'acquiert au cours de son apprentissage sur le terrain, de transmission**

Pascal Zundel,  
Président des Confiseurs de France





Pierre Gauthier

Confiseur à la Confiserie du Roy René



Diplômé d'un CAP-BEP Confiseur. Ma spécialité est la fabrication de pâte à calisson. Nous sommes dans une équipe de deux personnes. Le savoir se transmet de génération en génération, sur « le tas ».

Le matin, je fais la mise en place de mon atelier (mise en route des machines, placement du matériel). Je récupère les matières premières et je contrôle leur qualité : amandes de Provence et Méditerranée, melons de Cavaillon confits à Apt, écorces d'oranges confites. Une fois que tout est mis en place, je prépare le sucre, je réhydrate mes amandes, je pèse les ingrédients.

Je les broie et j'obtiens un broyat. En même temps je cuis mon sucre. Puis je mélange le sucre et le broyat dans mon pétrin et au bout d'une heure de mélange et de chauffe j'obtiens de la pâte à calisson que je dois peser et ranger par type de recette. Après 3 jours de repos, cette pâte sera ensuite façonnée par les calissonnières pour obtenir les calissons.

Les enjeux de ce métier se focalisent sur le contrôle des matières premières et le suivi du produit transformé. Les paramètres physico chimiques des matières premières sont essentiels pour déterminer les paramètres techniques de fabrication.





## PARTIE 3

# Les confiseurs innovent pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

Nouveaux goûts, nouvelles textures ou couleurs... Les bonbons rivalisent d'originalité et d'inventivité pour séduire les Français, mais aussi pour répondre à leurs nouvelles exigences en matière d'environnement tout en restant des produits gourmands et de plaisirs. **62% des Français estiment que les bonbons sont une valeur refuge dans le contexte actuel.** Alliant tradition et modernité, la confiserie ne cesse de se réinventer. Elle fait appel aux dernières technologies pour moderniser ses processus de fabrication.

## Des innovations pour réenchanter les plaisirs de l'enfance

Si la confiserie est un art ancestral, elle ne cesse aussi de se renouveler. **Chaque année, au sein des ateliers des confiseurs ou au sein des départements R&D des fabricants de bonbons, tous rivalisent d'imagination pour proposer des recettes inédites.** Face à des consommateurs en **quête permanente de nouveautés, les confiseurs redoublent d'inventivité** et proposent de nouvelles expériences gustatives et sensorielles, jusqu'aux plus audacieuses !

À la recherche du plaisir gourmand, les confiseurs utilisent leur savoir-faire pour revisiter les recettes traditionnelles et proposer des produits originaux accessibles à tous. Le travail autour des matières premières permet d'apporter de nouvelles formes aux friandises ou de surprendre le consommateur en apportant en bouche des sensations nouvelles : fondantes, croquantes, moelleuses, piquantes... Pour le plus grand plaisir des gourmands !

**Le saviez-vous ?**

**65%**  
des consommateurs déclarent que manger des confiseries leur rappelle leur enfance

**Innovations des confiseurs**

100% issus de la nature, sans sucres ajoutés et source de fibres, les fruits en sticks ou en rolls de la marque N.A apportent une bonne dose de gourmandise grâce à leur concentré de fruits !

Source : Les Français et la confiserie - l'ObSoCo - mai 2022

Au cours des 10 dernières années, **les confiseurs ont en effet dû s'adapter aux attentes changeantes des consommateurs** : quête de naturalité, demande de produits bio ou encore régimes alimentaires spécifiques tels que le végétarisme, le véganisme ou le sans gluten. Les recettes se sont réinventées pour proposer des confiseries qui répondent à ces attentes à l'instar des gammes de bonbons à teneurs en sucre réduite.



## Stéphane Marquet Modéliste chez Haribo

“

La première activité consiste à créer, modéliser et prototyper les nouveaux bonbons gélifiés conformément à la demande du service Marketing :

A partir du brief projet, nous recherchons des idées de formes qui seront traduites par des ébauches de dessins 2D avant d'être modelées en 3D sur un ordinateur. Elle permettra de produire des empreintes en amidon dans lesquelles seront coulées manuellement quelques exemplaires du nouveau bonbon pour le soumettre à la validation.

Une fois que le bonbon réalisé artisanalement a été validé, il va falloir le produire par milliers.

Pour cela, un outillage spécifique destiné à l'usine doit être conçu et fabriqué en tenant compte des contraintes techniques liées à la machine de production et les contraintes de productivité.

L'ensemble de ces activités nécessitent en permanence de rechercher et de proposer des solutions innovantes pour répondre à la fois aux exigences de qualité, d'originalité et de productivité.

Pour cela, j'ai collaboré avec le premier sculpteur modéliste d' HARIBO France, qui réalisait manuellement les modèles de bonbons. J'ai ainsi pu acquérir des compétences artistiques en complément de mes connaissances techniques, ce qui, additionné à mon côté créatif et autodidacte, m'a permis à mon tour de devenir Concepteur modéliste.

En 20 ans de carrière, je pense que j'ai dû créer plus de 500 nouvelles formes de bonbons.

En ce qui concerne notre production annuelle, cette dernière s'est déjà élevée jusqu'à 50 nouvelles formes.

Parmi les créations les plus importantes qui m'ont été confiées, à l'exception du crocodile que j'ai revisité en 2000, je citerai la rénovation des Schtroumpfs qui a été réalisée en 2015.

Les Schtroumpfs figurent parmi les bonbons les plus iconiques d'HARIBO, ce fut donc l'occasion rêvée de laisser mon empreinte sur le bonbon gélifié le plus vendu en France.

Pour créer un nouveau bonbon, je ne vois pas d'autre moyen que de s'imaginer en train de le manger. Contrairement à ce que beaucoup de personnes pensent, la forme du bonbon n'a pas qu'un simple rôle esthétique. Alliée au parfum, à la couleur et à la texture, la silhouette et la grosseur peuvent influencer la façon de manger le bonbon : enfourné en une seule bouchée, ou mordre un morceau et tirer dessus, ou grignoter le ventre blanc du croco par exemple etc...

”



## Pascal Zundel Bonbons Barnier

“

De par notre positionnement de « gardien des traditions » de la confiserie de sucre cuit française, nous ne recherchons pas à proprement l'innovation. Notre développement produit est orienté vers l'actualisation, la mise au goût du jour de recettes anciennes auxquelles nous donnons un nouveau souffle en accord avec les tendances contemporaines.

Notre première source d'inspiration est très égoïstement ce que nous aimerions pouvoir manger et qui n'existe pas sur le marché. Un nouveau produit Bonbons Barnier doit avant tout nous faire plaisir à nous-mêmes. Ensuite lorsque nous avons une idée qui retient l'intérêt de notre petit groupe nous consultons ce que nous appelons nos « grimoires ». Ce sont les livres de recettes de Bonbons Barnier datant du milieu du siècle dernier pour y rechercher des techniques anciennes qui peuvent s'appliquer à notre nouvelle idée. Et la plupart du temps nous trouvons – comme par hasard – un produit approchant que nous pouvons adapter.

L'innovation ou plutôt le nouveau produit 2022 dont nous sommes le plus fier est la Duchesse Chocolat. Il s'agit du re-lancement d'un bonbon ancien fourré au chocolat mais avec une nouvelle recette dont le fourrage est un mix de confiture de lait et de chocolat praliné. Nous devons avouer que nous avons tâtonné assez longtemps avant de trouver la composition et le mode de production qui combinent le goût, la texture et la durabilité que nous recherchions.

En juin 2020, en pleine crise COVID, nous avons procédé au remplacement des bâtons de sucettes en plastique dur par des bâtons en papier roulé 100% cellulose de bois et sans aucun additif. Un progrès dans tous les domaines, la préservation de l'environnement bien sûr mais aussi la sensation physique et la sécurité pour le consommateur. Pour cela, nous avons fait appel à un spécialiste allemand qui avait développé la technologie pour le marché des cotons tiges.

Si vous souhaitez voir des étoiles dans les yeux de vos interlocuteurs lorsque vous leur dites quel est votre métier, alors n'hésitez pas une seconde. Devenez confiseur(e). Quel que soit votre niveau d'étude, si vous aimez l'idée de travailler un produit noble qui donne le sourire aux gens, alors il y aura toujours un travail pour vous dans une entreprise de confiserie. Vous ne ferez pas fortune, vous travaillerez peut-être plus dur qu'ailleurs mais vous serez heureux et vous rendrez les autres heureux.

”

Les confiseurs : des entrepreneurs qui investissent et se modernisent

## Innover pour répondre aux nouvelles tendances et aux nouvelles attentes des confiseurs

Au-delà de leurs savoir-faire, les confiseurs sont aussi des entrepreneurs, qui n'hésitent plus à faire appel aux dernières technologies pour moderniser leurs processus de fabrication et répondre ainsi de façon plus agile aux nouvelles tendances de consommation.

Automatisation des plans de production, recours à l'intelligence artificielle pour optimiser la chaîne logistique ou analyser les demandes des clients... **Avec ses nombreux sites de production en France, la confiserie se place aujourd'hui à la pointe de la technologie.**

Un tournant indispensable pour répondre aux enjeux contemporains, notamment environnementaux, mais aussi pour résister dans la période de crise sanitaire, qui a particulièrement mis à mal le secteur. Par exemple, Lauréate du plan « Territoire d'Industrie » en 2021, la confiserie François Doucet Confiseurs a ainsi investi dans des moyens innovants de pasteurisation des pulpes de fruit pour concevoir leur célèbre pâtes de fruits, qui lui permettent d'internaliser cette étape plutôt que de la sous-traiter. Grâce à l'aide de 800 000 euros versée dans le cadre du plan de relance, la modernisation de ses équipements permet à la confiserie, qui propose déjà une dizaine de recettes innovantes chaque année, de sortir des nouveautés.

## Innover pour répondre aux enjeux du développement durable

Un nombre croissant de sites de production est certifié aux normes environnementales, tel l'usine de Pierrot Gourmand à Altillac (ISO 50001), ou encore les Bonbons Barnier à Saint-Etienne du Rouvray, qui ont reçu en 2016 un Prix régional pour la mise en place d'une nouvelle centrale à vapeur à très haut rendement énergétique. En 2018, la société Anis de l'Abbaye de Flavigny a construit un entrepôt qui récupère les eaux de pluie tandis qu'Aptunion produit du méthane pour alimenter son réseau de chaudières avec une énergie propre. Quant aux Calissons du Roy René, son site est éco-conçu et labellisé Bâtiments durables méditerranéens, référentiel de qualité environnemental français.



Virginie Chapuis

Responsable Innovation Haribo



Les principaux enjeux de l'innovation dans la confiserie sont de rester toujours aussi fun et gourmands tout en répondant aux exigences des consommateurs, et notamment des nouvelles générations, qui demandent une qualité irréprochable, d'être authentique, d'être transparent, d'être consistant. Résoudre les contradictions qu'il peut y avoir à l'ère vue entre plaisir et naturalité, attrayant et transparent sur les produits ou bien encore praticité et RSE sur les packagings, est non négociable.

C'est notre rôle de « magiciens ». Nous avançons au même rythme que les avancées technologiques en termes d'ingrédients, de matière première et de process. C'est toute une filière qui travaille, main dans la main (fournisseurs, producteurs), pour les consommateurs d'aujourd'hui et de demain. Il y a des solutions et il y en aura encore de nouvelles !

Nos consommateurs attendent de l'innovation qu'elle reste pragmatique tout en changeant leur quotidien, et dans notre cas leur apporter légèreté, dynamisme, réconfort et plaisir, seul ou à partager. A nous de porter au plus haut leur confiance !



## LA FRANCE DES BONBONS

À chaque région, sa confiserie !  
Avec plus de 200 spécialités, la France des bonbons, c'est aussi la diversité et l'excellence de nos régions





## PARTIE 4

# En avant pour un tour de France des bonbons !

Et si la route des vacances était aussi l'occasion de partir à la découverte des confiseries régionales ? Visiter un atelier ou un site de production ; rencontrer un maître-confiseur qui parlera avec passion de son métier et racontera mille anecdotes sur les spécialités de la région ... Les voyages sont le moment rêvé pour se plonger dans l'art de vivre à la française et découvrir les secrets de fabrication qui se cachent derrière les bonbons. En n'oubliant pas, bien sûr, de s'accorder le plaisir de délicieuses dégustations.



## Le Calisson : dépaysement garanti au cœur de la Provence



**Appellation :**

Calisson (signifie « câlin » en provençal)



**Définition :**

Losange de pâte d'amandes douces au melon provençal et à l'écorce d'orange.



**Région d'origine :**

Aix en Provence



### Origine :

Cette spécialité provençale aurait été créée à Aix-en-Provence au XVI<sup>e</sup> siècle, à l'occasion du mariage du Roy René avec Jeanne de Laval, une future reine qui, selon la légende, ne souriait jamais. Ce qu'elle fit pourtant en goûtant cette gourmandise. « Qu'est-ce donc ? » s'est alors exclamé l'assistance ! ; « Calin soun, ce sont des câlins, des calissons » lui a-t-on répondu.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'amande se cultive désormais en Provence et le rayonnement du calisson dépasse vite les frontières, en raison des relations économiques de proximité entre l'Italie et la Provence. Aix-en-Provence s'impose alors comme la ville de référence pour sa fabrication et son négoce. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les premières usines sont créées et au XX<sup>e</sup> siècle, la ville dénombre une vingtaine de maîtres-artisans calissonniers.



### Recette :

Le calisson est composé d'un tiers d'amandes, d'un tiers de fruits confis (melon et orange) et d'un tiers de sirop de sucre. Les amandes sont finement broyées avec les fruits confits puis la pâte obtenue est mélangée à un sirop de sucre. Elle doit ensuite reposer deux à trois jours afin que s'y développent les arômes qui lui donnent son goût si particulier. Elle est alors déposée sur une feuille de pain azyme et façonnée en losanges. Nappés de glace royale, les calissons sont ensuite doucement étuvés au four. Sans colorant ni conservateur, le calisson est un authentique produit du terroir.



### Texture :

Tendre et moelleuse



### Chiffres clés :

En 2021, **318 T** de calissons ont été vendues en GMS (source IRI).

**180 T** de melon charentais, récoltées en Provence et confites à Apt, sont utilisées chaque année pour la fabrication des Calisson.



### Les fabricants membres des Confiseurs de France :



## Le saviez-vous ?

Pour maintenir et transmettre les savoir-faire, Les Calissons du Roy René ont créé un musée du Calisson qui propose un parcours ludique et gourmand, accessible à tous, et retrace l'histoire et la fabrication de la célèbre confiserie provençale. En plein cœur de la Fabrique du Roy René, entouré par 3 hectares de jeunes amandiers, un espace innovant permet de comprendre les matières premières agricoles, de retracer la légende du câlin provençal et de découvrir le savoir-faire de nos confiseurs. Des vidéos, des vitrines d'exposition et même des diffuseurs de senteurs gourmandes ponctuent cette balade sucrée, offrant également la possibilité d'observer les ateliers de conditionnement au travers d'immenses baies vitrées.

## **Les sucres cuits : un voyage au pays de l'enfance**

Les bonbons de sucre cuit ont suivi le cours des découvertes culinaires, s'enrichissant d'une multitude de saveurs, plus délicieuses les unes que les autres. Acidulés, feuilletés, fourrés, ils se déclinent en de multiples variétés : sucres d'orges, berlingots, sans oublier les sucettes. En boules, en fers de lance, plates ou rondes, torsadées, en sifflet : ces bonbons font le bonheur des enfants... Mais pas seulement !



# La sucette, le bonbon préféré des enfants



## Appellation :

Sucettes en français, "suçons" en québécois ou encore "lollipop" en anglais, la sucette est universelle et chaque étymologie à son histoire. Sans oublier la fameuse "Niche de Quiberon" créée en 1938 à... Royan. Cette appellation de « niche » a d'ailleurs été inventée par les créateurs qui désiraient un nom à consonance enfantine.



## Région d'origine :

Créée en Ile-de-France il y a près de 100 ans, la sucette est de toutes les régions : Ile de France, Bretagne, Normandie, Corrèze



## Définition :

Sucre cuit fixé au bout d'un bâtonnet, aux multiples arômes.



## Origine :

Au Moyen Âge, les aristocrates mangeaient déjà du sucre fondu avec un bâton. La sucette est une invention française dont le brevet a été déposé le 4 avril 1923 au tribunal de commerce du département de la Seine. C'est un confiseur parisien, Georges Evrard, fondateur de la marque Pierrot Gourmand en 1892, qui eut l'idée de mettre du sucre cuit au bout d'un bâtonnet pour éviter de se poisser les doigts.

Aujourd'hui, la sucette existe sous bien des formes différentes : longues ronde, cylindriques, torsadées, il y en a pour tous les goûts !



## Recette :

Il faut tout le savoir-faire d'un artisan sucrecuiteur pour donner au sucre cuit un aspect brillant et une texture fondante, qui feront naître la plus belle des sucettes. Pour cela, ce professionnel fait s'évaporer un mélange de sucre et d'eau à une température très précise : 150°C. Une opération délicate car un manque d'attention suffit à faire brûler le sucre chaud. Il ne reste plus ensuite qu'à aromatiser les sucettes. Les possibilités sont infinies, selon le goût de chacun : pomme, orange, framboise, cola, citron, menthe et même chocolat !



## Texture :

Croquante



## Chiffres clés :

**2 917 tonnes** vendues en France en 2021 (en GMS) pour un montant de **32,111 millions d'euros** (sucettes et sucre d'orge). Parts de marché en valeur : 61,8 % / + 4,7 % en valeur en 2021 (bonbons, sucettes et sucres d'orge).



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les sucres d'orge ou le bon goût de la confiserie d'antan



## Appellation :

Le sucre d'orge tire tout simplement son nom de sa composition, fabriqué à partir d'un mélange de sucre et d'orge. Mais une autre thèse impute l'origine du terme à une mauvaise traduction de « sucre brûlé » en anglais « sugar barley », littéralement « orge en sucre ».



## Région d'origine :

Moret-sur-Loing, et disponible sur le territoire français.



## Définition :

Confiseries sous forme de berlingots de couleur ambrée ou de bâtonnets translucides, en sucre dur coloré.



## Origine :

La recette du sucre d'orge a été créée en 1638 par les bénédictines du prieuré de Notre-Dame des Anges, à Moret-sur-Loing. Celles-ci avaient découvert que la décoction d'orge perlé pouvait colorer et parfumer le sucre de canne cuit. Elles y ajoutèrent du vinaigre, afin d'éviter la cristallisation et en firent un bâton qui servait de médication, calmant les maux de gorges des moines chargés de lire les sermons. Plus tard, le sucre d'orge de Vichy, créé par la confiserie Larbaud Aîné, était très apprécié de Napoléon III. Il fut alors remis à la mode dans les stations thermales mais aussi à Moret où sa fabrication fut assurée par des religieuses jusqu'en 1972. Elles en confièrent la recette au confiseur Jean Rousseau qui perpétue aujourd'hui la tradition et a créé, en 1997, la confrérie du sucre d'orge. Sa devise ? D'orge et déjà, je me sucre d'orge.



## Recette :

Ce délicieux bonbon est fabriqué à partir d'un mélange de sucre et de tisane d'orge. Celui-ci est d'abord cuit quelques minutes dans une grosse marmite en cuivre puis transvasé dans un « cul de poule ». Le sucre est ensuite versé sur une énorme plaque de fonte où il est travaillé à plusieurs reprises, afin d'éviter toute perte d'élasticité, puis découpé en blocs qui sont, par la suite, frottés avec un pain de cire d'abeille. Les blocs de sucre sont alors passés dans des cylindres en cuivre les transformant en berlingots ou en bâtonnets. Les sucres d'orge sont prêts !



## Goût :

Délicieux goût d'orge caramélisé



## Chiffres clés :

**2 917 tonnes** vendues en France en 2021 (en GMS) pour un montant de **32,111 millions d'euros** (sucettes et sucre d'orge). Parts de marché en valeur : 61,8 % / + 4,7 % en valeur en 2021 (bonbons, sucettes et sucres d'orge).



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





## Berlingot : le paradis des couleurs



### Appellation :

Selon les uns, le nom berlingot viendrait de l'italien « berlingozzo », qui signifie « bonbon », ou encore du provençal « berlingau », qui se traduit par « osselet ». D'autres assurent qu'il est tiré du « bergot », la coiffe que portaient les Nantaises au XIXe siècle pour vendre des petits cornets de friandises en forme d'escargot. Mais le terme « berlingot » pourrait aussi être une déformation du nom du pape Bertrand de Got.



### Définition :

Bonbon aromatisé en forme de pyramide, appelé aussi tétraèdre, le Berlingot de Carpentras est translucide et toujours strié de fines bandes blanches.



### Région d'origine :

Carpentras, Nantes, Pézenas ou Cauterets et on en trouve cependant sur tout le territoire français.



### Origine :

Sa naissance remonterait au XVI<sup>e</sup> siècle à Carpentras. Le Vaucluse est en effet la terre de la menthe et des fruits confits, dont le sirop servait à donner les belles teintes colorées à ces délicieux bonbons. Mais les Nantais en revendiquent aussi la paternité, en 1780, dans une petite confiserie de la place Royale. Quant au Berlingot de Pézenas, le secret de ses origines serait lié à un marchand ambulant africain, au XVII<sup>e</sup> ou XVIII<sup>e</sup> siècle, tenant sur son épaule une planchette sur laquelle reposait un énorme pain de sucre cuit. Il en vendait des morceaux aux passants, entouré d'une multitude d'enfants qui écarquillaient les yeux d'envie. À la fin de chaque pain, il retournait ensuite chez le pâtissier qui l'avait hébergé et recuisait du sucre en changeant son arôme, tantôt à la menthe ou à l'anis, tantôt au café ou au citron. Lorsqu'il repartit en Afrique, il confia la recette à son hôte, pour le remercier : le Berlingot de Pézenas était né.



### Recette :

Le berlingot est travaillé à la main. Avec amour et savoir-faire, le confiseur saura aromatiser parfaitement cette pâte de sucre cuit pour lui donner toutes ses saveurs. La première étape est la cuisson à 150° d'un mélange d'eau, de sucre et de sirop de glucose. Celui-ci est ensuite versé sur une plaque de marbre qui permet de le refroidir rapidement, afin d'obtenir une pâte homogène. Cette dernière est ensuite travaillée au crochet, afin de créer différentes nuances de couleurs et de constituer des bâtons de sucre. Ces derniers sont alors passés dans une berlingotière. Il ne reste plus qu'à les séparer manuellement. Quant aux fines bandes blanches du berlingot de Carpentras, elles sont le fait d'ajout de sucre battu à la pâte colorée.



### Texture :

Dure et croquante. Le berlingot fond lentement dans la bouche.



### Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# La guimauve, un trésor de douceur et de gourmandise



## Appellation :

Guimauve d'après le nom de la plante officinale, à l'origine vendue dans les pharmacies pour ses vertus apaisantes, utilisée pour soigner les maladies inflammatoires. On les appelle aussi chamallows ou marshmallows. On les aime pour leur texture légère et moelleuse ! Utilisée depuis l'Antiquité, la racine de guimauve était alors sucrée au miel et utilisée contre les maux de gorge mais aussi comme confiserie.



## Définition :

Pâte molle à mâcher, légère et moelleuse, constituée à partir d'un mélange de blanc en neige, de sucre et, à l'origine, des composants collants de la racine de guimauve (aujourd'hui remplacés par de la gélatine).



## Région d'origine :

Si la guimauve s'est démocratisée grâce à un confiseur parisien, d'autres berceaux sont connus : Uzès, dans le Gard, lieu de création des chamallows ou à Montélimar pour les lanières de guimauve à l'ancienne, celle que nous offrait notre grand-mère.



### Origine :

D'apparence moderne et sophistiquée, le bonbon à la guimauve serait en réalité une confiserie millénaire, originaire de l'Egypte ancienne. Il se présentait alors sous la forme d'un bonbon au miel aromatisé, épaissi avec de la sève de plante Marsh-Mallow. Au début du xixe siècle, une première innovation fut faite par les confiseurs français en utilisant du sucre au lieu du miel et en battant le mélange pour lui donner du volume. Le procédé demandait beaucoup de main-d'œuvre. Mais c'est le confiseur français de la Maison Oudard, en 1804, qui est à l'origine du bonbon mou tel qu'on le connaît actuellement. Au 20e siècle, la guimauve artisanale devient la reine des fêtes foraines et son succès commence à intéresser les industriels. Dans les années 60, les marshmallows font ainsi fureur aux Etats-Unis. Le fils d'Edouard Kreitman, codirecteur de l'entreprise Zan®, apprend l'existence de ces bonbons par un ami qui lui raconte comment ils sont devenus à la mode de l'autre côté de l'Atlantique. Le fils souffle alors l'idée à son père Edouard : l'idée des Chamallows® était née. Il faudra ensuite une dizaine d'années pour maîtriser la production et lancer le produit au sein de l'usine d'Uzès. Il s'agit d'une des plus belles réussites de la confiserie française, ensuite reprise par le Groupe Haribo-Ricqlès-Zan.® Aujourd'hui, on observe un regain d'intérêt pour la guimauve à l'ancienne, aux saveurs inégalables. C'est l'une des spécialités de la confiserie Arnaud Soubeyran, créée en 1837 qui propose des textures douces et moelleuses aux saveurs subtiles : violette, vanille, noix de coco, mandarine, myrtille, citron vert et bien d'autres...



### Recette :

Pour obtenir cette confiserie que l'on aime tant laisser fondre dans la bouche, il suffit de mélanger du sucre et du blanc d'œuf. Facile ? Pas tant que ça ! Fabriquer de la guimauve ne doit rien au hasard. À ce savant mélange, on ajoute de la gélatine (autrefois un extrait de la racine de la guimauve officinale) et des arômes naturels : vanille, banane, verveine, pomme, fraise, coco ou encore réglisse, aujourd'hui remplacée par de la gélatine. La pâte obtenue, aérée et extrudée, est poussée à travers une filière à trous. À la sortie, s'étendent ainsi de longs cordons colorés qui seront refroidis, séchés, enrobés de sucre glace et coupés. À déguster nature, grillée ou enrobée de chocolat fondu.



### Texture :

Douce, fondante et tendre



Les fabricants membres  
des Confiseurs de France :





## Les réglisses, le bonbon qui ne laisse personne indifférent !



### Appellation :

Régliasse, d'après le nom de la plante éponyme.



### Définition :

Confiserie sucrée obtenue à partir de la racine de la réglisse. Longtemps utilisée pour ses vertus thérapeutiques adoucissantes, elle est aujourd'hui appréciée, à tout âge, en forme de gommes, de pastilles, dragées, rouleaux (surnommés « lacets de bottine »), fourrées ou coulée.



### Région d'origine :

Uzès (Gard)



### Origine :

Découverte plusieurs siècles avant Jésus-Christ, la réglisse aurait la capacité d'étancher la soif. La légende raconte ainsi que grâce à elle, Alexandre le Grand et son armée auraient survécu sans une goutte d'eau pendant de longues batailles. Mais ce n'est qu'aux alentours du XIII<sup>e</sup> siècle que cette plante apparaît en France : elle est cultivée dans le Languedoc, dont le climat aride et sec est idéal pour sa production. Les apothicaires l'utilisent pour des tisanes ou des pâtes aux vertus thérapeutiques car **la réglisse calme aussi la toux et les douleurs d'estomac**. On peut ainsi lire dans le Tartuffe de Molière : « Vous toussiez Madame. Vous plaît-il un morceau de jus de réglisse ? »

C'est au XVII<sup>e</sup> siècle, en Angleterre, qu'est fondée la première fabrique de bonbons à la réglisse par **George Dunhill**. En France, c'est Henri Lafont qui se lance dans ce commerce en 1862 à Uzès, dans le Gard. C'est une anecdote liée à cette confiserie qui donnera d'ailleurs son nom à une des plus célèbres marques de bonbon. Le gendre d'Henri Lafont, Paul Aubresby, entend un jour un enfant demander à sa mère une confiserie à la réglisse, tout en zozotant : « Z'en veux, Maman, donne-moi z'en ! ».

**La marque Zan®, qui sera ensuite rachetée par Ricqlès puis Haribo**, fut ainsi déposée en 1884. Le bonbon emblématique Coco-Boer a vu le jour en 1902.



### Recette :

Pour obtenir le suc de la plante, il faut d'abord broyer la racine fraîche puis la faire bouillir. La réglisse est ensuite mixée avec des amidons et du sirop afin de former une pâte épaisse. C'est à ce moment-là qu'elle prend sa teinte noire bien connue. L'opération suivante, c'est la cuisson lente à 60 degrés. En asséchant la pâte jusqu'à la priver de toute son eau, se dessinent les formes traditionnelles de la réglisse comme les serpentins et les petits bonbons. Il ne reste plus qu'à les mettre dans de jolies boîtes en fer dont l'apparence n'a pas changé depuis les années 50. La réglisse se décline sous toutes les formes - pastilles, bonbons durs ou mous, en bâton ou en rouleau... - et peut-être parfumé à l'anis, à la violette ou au miel.



### Texture :

Molle et extensible

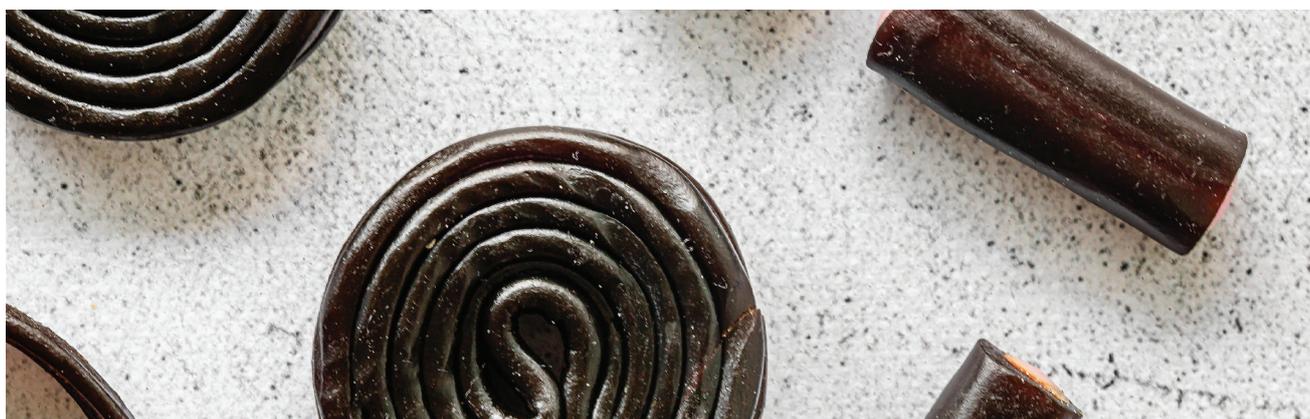


### Chiffres clés :

**664 millions d'euros** vendues à l'export en 2021 pour les confiseries à la réglisse.



**Les fabricants membres des Confiseurs de France :**



**Pâtes de fruits et pâtes d'amandes :  
les plaisirs sucrés des moments de  
fêtes**

# Pâtes de fruits, une douceur venue de l'Antiquité



**Appellation :**  
Pâtes de fruits



**Définition :**  
Confiserie faite à partir de  
la pulpe des fruits et de  
sucre



**Région d'origine :**  
Auvergne et Provence



## Origine :

Dans l'Antiquité, on raffolait d'une sorte de sirop nommé « defrutum », qui n'était autre que l'ancêtre des bonbons enrobés. C'est de ce nectar préparé de manière artisanale au moment des vendanges et de la cueillette des fruits, que les pâtes de fruits tirent leur origine. La cuisson des fruits à petit feu a en effet directement inspiré la confection de ces délicieuses friandises. Au Moyen Âge, l'Occident découvre également la pâte de fruits sous la forme de « confitures sèches » : les fruits étaient bouillis dans du miel, auquel venait s'ajouter du sucre pour améliorer le confisage. Mais c'est au siècle des Lumières qu'elle commence réellement à faire parler d'elle : elle obtient alors sa définition dans le 2e volume de l'Encyclopédie des Lumières et est à l'époque décrite comme une « marmelade épaissie par l'ébullition ». Les pâtes de fruits sont également appelées pâtes d'Auvergne car durant très longtemps, la majeure partie de la production était réalisée autour de Clermont-Ferrand.



## Recette :

La première étape de confection est la sélection des fruits. Leur qualité et leur degré de maturation sont essentiels pour garantir la meilleure saveur à ces confiseries gourmandes. Les fruits sont ensuite plongés dans de l'eau portée à ébullition pour les ramollir, puis broyés et tamisés pour en extraire la pulpe. La cuisson de ce mélange permet d'évaporer le surplus d'eau et d'atteindre la concentration de sucre désirée. Une fois réduit, l'appareil est coulé sur plaques où il repose, permettant ainsi la gélification. Les pâtes sont ensuite découpées en cubes, puis enrobées de sucre cristallisé. Candies, glacées ou roulées dans le sucre cristallisé, fourrées de liqueur...Il y a l'embarras du choix !



**Texture :**  
Tendre et moelleuse



**Chiffres clés :**  
**2 917 tonnes** vendues en France en  
2021 pour un montant de **25,258**  
**millions d'euros** en GMS (pâtes de  
fruits et fruits confits).



**Les fabricants membres des Confiseurs  
de France :**



Calissons d'Aix  
**LÉONARD PARLI**  
depuis 1874



Depuis 1920



# Pâtes d'amande : un parfum d'Orient



## Appellation :

Pâte d'amande ou  
Massepain



## Définition :

Pâte cuite ou crue, préparée  
avec des amandes 100 % pur  
fruit de l'amandier.



## Région d'origine :

Provence



## Origine :

Le massepain est certainement la plus ancienne des confiseries. Hippocrate est ainsi le premier à en faire mention, dès le 4<sup>e</sup> siècle avant J-C, dans une préparation contre la pleurésie, mêlant miel et amandes pilées. Dans sa forme actuelle, marié avec du sucre, le massepain apparaît en Perse au 8<sup>e</sup> siècle, bien que les Turcs et les Hongrois s'en disputent également la paternité. Au 12<sup>e</sup> siècle, cette pâte douce et savoureuse arrive en Europe, en Espagne et en Italie et son utilisation est d'abord médicale, contre les douleurs pectorales, ou l'anémie. Mais avec sa consistance souple et sa facilité à être colorée, elle sera vite employée également pour façonner des figurines, voire des sculptures comme à Venise au XV<sup>e</sup> siècle ou, plus tard, à Versailles, lors des fêtes du Roi Soleil.



## Recette :

Il est possible de faire sa propre pâte d'amande. Tout d'abord, sachez qu'il n'y a pas de bonne pâte d'amande sans amandes de qualité. Il faut donc les choisir minutieusement avant de se lancer dans la préparation de la poudre d'amandes. Il faut ensuite les torréfier durant une quinzaine de minutes à 160° (th5/6), puis les laisser refroidir. On les frotte alors entre les mains ou dans un torchon propre, afin d'ôter la peau. Puis, on les mixe pour obtenir une poudre extra fine. Celle-ci est ensuite mélangée avec le sucre, ainsi qu'avec 2 à 3 gouttes d'extrait d'amandes amères auxquelles on ajoute progressivement un blanc d'œuf. La pâte d'amandes est prête ! Elle peut être découpée à l'emporte-pièce ou moulée, puis candie. Elle peut alors être modelée et prendre n'importe quelle forme. La pâte d'amande s'utilise aussi beaucoup en fourrage de bonbons et de chocolats.



## Texture :

Tendre et fondante



## Chiffres clés :

**318 tonnes** vendues en France en 2021 en GMS et  
**10,523 millions d'euros** (calissons et spécialités de  
pâtes d'amandes).



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les pastilles, des bonbons iconiques aux vertus bienfaitantes



## Appellation :

Leur nom est dû à Jean Pastilla, confiseur favori de la famille de Médicis.



## Définition :

Petite confiserie plate ou arrondie à sucer. La pastille Vichy, elle, se caractérise par sa forme octogonale.



## Région d'origine :

Vichy, Auvergne



## Origine :

La pastille Vichy est la création du chimiste Darcet qui eut l'idée, en 1825, d'ajouter du sucre à des sels minéraux extraits de l'eau thermale de Vichy pour en faire un bonbon aux vertus digestives, vendu en pharmacie. En 1855, la première pastillerie de Vichy est ouverte et c'est en 1856 que les pastilles prennent leur forme octogonale si caractéristique. Très largement consommées par l'aristocratie française, les pastilles Vichy étaient particulièrement appréciées de l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III. Mais ce n'est que 58 ans plus tard, en 1914, qu'elles furent vendues librement en confiserie.



## Recette :

On distingue 3 sortes de pastilles :

- La pastille dite « à la goutte », faite de sucre cuit auquel on ajoute du sucre glace tamisé et des arômes.
- La pastille « timbrée », réalisée à partir d'une pâte constituée de fins cristaux de sucre.
- Le comprimé, qui reprend la même pâte que la pastille « timbrée », laquelle est ensuite transformée en granulés et réduite en poudre

Très prisée dans le monde entier, la pastille Vichy a vu sa composition quasiment inchangée depuis sa création : on prélève de l'eau thermale du bassin de Vichy, on la fait s'évaporer pour récupérer des sels minéraux que l'on mélange ensuite à du sucre, ainsi qu'à un arôme naturel. Et c'est tout.



## Texture :

Lisse et dure



## Chiffres clés :

**5 311 tonnes** vendues en 2021 en GMS pour un montant de **53,539 millions d'euros**.



**Les fabricants membres des Confiseurs de France :**





# Les confiseries de poche, des gourmandises nomades.



## Appellation :

La Petite Confiserie de Poche (PCP),  
des bonbons à emporter partout



## Définition :

Des bonbons de poche aux formats  
pratiques et boîtes nomades



## Origine :

La Petite Confiserie de Poche en France a fait son arrivée en même temps que les devants de  
caisse des grandes et moyennes surfaces.

Précurseur sur le marché de la petite confiserie, Tic Tac propose dès 1971 ses premières  
gourmandises de poche.

Des boîtes à "clic", à glissière ou transparentes renfermant des friandises de plus petits formats.  
En libre-service, les mini-pastilles sont facilement accessibles devant les caisses. Au fur et à  
mesure des années, de nouveaux acteurs sont apparus ainsi que des innovations récurrentes  
pour des produits destinés à tenir dans une poche, un sac ou dans une voiture.



## Recette :

Des bonbons aux fruits délicats et puissants en termes de goût, des pastilles aux saveurs  
multiples avec des innovations de formes et de packaging.

Des produits dit fonctionnels à la menthe (douce, forte, extra fresh...) pour des haleines fraîches,  
des sensations douces et gourmandes.

Des caramels, réglisses, bonbons aux plantes, un large choix de goûts et de textures pour le plaisir  
de toutes les générations.



## Texture :

Des pastilles lisses et dures, des  
bonbons aux fruits mous et moelleux.



## Chiffres clés :

En 2021, la Petite Confiserie de Poche représente  
**4764 tonnes** de produits vendus pour **142 545**  
**millions d'euros**.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :

FERRERO

Les Anis de  
Flavigny  
*en leur bon bonbon*

HARIBO

SOLINEST  
*GROWING TOGETHER*

## **Dragées, praslines et amandes enrobées**

Ovales et lisses, les dragées s'associent aux jours heureux que sont les étapes fondatrices de notre vie : mariages, baptêmes, communions ou bar-mitsvas... Quant aux praslines et amandes enrobées, elles sont-elles aussi souvent de la partie, s'invitant dans les grandes occasions, pour des plaisirs gourmands à partager en famille ou entre amis.



## Les dragées, complices gourmandes des grandes étapes de la vie



### Appellation :

Selon les uns, le nom dragée viendrait du grec tragema, qui signifie friandise, ou bien, selon les autres, du confiseur Dragabus, son inventeur.



### Définition :

Confiserie constituée d'un noyau dur (amande, noisette, nougatine) généralement enrobée de sucre.



### Région d'origine :

Disponible sur le territoire français



### Origine :

Comme toutes les grandes inventions, une part importante de mystère entoure la création de la première dragée. Certains prétendent que c'est le confiseur Dragatus qui lui donna accidentellement naissance, en laissant tomber une amande dans une jarre de miel. Selon une autre version, l'invention de la dragée serait due à un apothicaire astucieux, qui eut l'idée, au XIII<sup>e</sup> siècle, de fondre le sucre de canne rapporté par les Croisés pour enrober des amandes et les vendre comme digestifs. Au fil du temps, ce « médicament » si délicieux fut peu à peu consommé comme une friandise, et considéré comme un luxe incontournable à présenter sur toutes les grandes tables. Servie dans des coupes sur pied nommées « drageoirs », la dragée s'imposa ainsi dans les mariages et cérémonies. Selon la croyance, l'amande permettrait de formuler 5 vœux : le bonheur, l'abondance, la fertilité, l'accueil et le partage. Raison pour laquelle on offre 5 dragées à ses convives au moment des mariages.



### Recette :

La confection de la dragée exige un réel savoir-faire. Pour la fabriquer, pas moins de 10 jours sont nécessaires ! La première étape est la sélection et la conservation des amandes, déterminante pour la qualité finale. Vient ensuite le dépôt de la gomme arabique : l'amande est mélangée dans une cuve tournant sur elle-même avec un mélange d'acacia et de sucre. En déposant un film protecteur sur le noyau, la gomme permet ainsi de lisser la dragée et de fixer l'humidité, ainsi que les matières grasses à l'intérieur de celle-ci. L'étape suivante, l'enrobage, est la plus délicate : grâce à un dispositif complexe, le sucre porté à plus de 100° est pulvérisé sur les noyaux, sous forme de multiples gouttelettes. L'opération dure plus de trois heures, le temps d'obtenir une coque en sucre de l'épaisseur souhaitée. On ajoute ensuite du sirop de sucre, pour colorer la dragée, ainsi qu'un vernis alimentaire. Chez certains confiseurs, comme la Maison Reynaud, 4 à 5 personnes trient ensuite les dragées quotidiennement à la main, traquant la moindre imperfection.



### Texture :

Lisse et croquante



### Chiffres clés :

**77 tonnes** vendues en 2021  
en GMS pour un montant  
de **1,558 millions d'euros**  
en 2021



### Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les pralines, de petites douceurs raffinées



## Appellation :

Le nom praline vient du terme horticole « praliner », qui signifie entourer la racine d'une plante. On les surnomme également "chouchou"



## Définition :

Confiserie faite d'une amande ou d'une noisette plongée dans du sucre bouillant.



## Région d'origine :

Montargis, Lyon



## Origine :

La création de la praline remonte à la seconde moitié du 17<sup>e</sup> siècle. C'est à Montargis que le maître d'hôtel du Maréchal de Plessis-Praslin cuisina un jour ces amandes enrobées de sucre caramélisé. Alors qu'il est envoyé à Blaye par Mazarin pour négocier avec les insurgés Bordelais, le Maréchal les invite à un somptueux repas, espérant s'attirer leur bonne grâce. Le festin, qui dure 8 services, se clôture en beauté avec l'arrivée d'un gigantesque plat en vermeil, où chacun puise une sorte de dragée inconnue qui émerveille les convives. Les Bordelais, amadoués, acceptent enfin d'ouvrir les portes de leur ville. La praline était née.

La praline rose de Lyon, quant à elle, voit le jour au 19<sup>e</sup> siècle. Elle est commercialisée depuis 1903 par la Maison Mazet qui en conserve encore aujourd'hui jalousement le secret de sa technique de fabrication. Mais elle doit surtout sa notoriété à la brioche aux pralines connue sous le nom de gâteau de Saint-Genix, inventé en 1955 par Auguste Pralus, pâtissier à Roanne.



## Recette :

Aujourd'hui encore, la praline est confectionnée à la main chez certains confiseurs. La première étape est la fabrication d'un sirop de sucre coloré. On met ensuite en mouvement de gros cylindres en cuivre puis on y jette les amandes (et parfois les noisettes), afin de les torréfier. Le sucre liquide est ensuite versé, louche par louche, pour enrober progressivement les amandes, couche par couche... Après un peu de patience et beaucoup de savoir-faire, les pralines sont prêtes à être concassées. Elles peuvent être dégustées seules ou intégrées à des pâtisseries telles que la célèbre brioche Praluline lyonnaise.



## Texture :

Croquante



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les chewing-gums, synonymes de fraîcheur



## Appellation :

Chewing-gum, du verbe « mâcher » en anglais ; mais aussi chique ou chiclette. Le bubble-gum dont la texture plus extensible permet de faire des bulles de toutes tailles !



## Définition :

Gomme à mâcher, initialement parfumée à la menthe, que l'on trouve aujourd'hui dans une multitude d'autres saveurs : fraise, pêche, ananas, citron...



## Région d'origine :

Naissance aux Etats-Unis. En France, le chewing-gum arrive dans les années 20, juste après la Première Guerre mondiale, dans les valises des troupes américaines.



## Origine :

À l'origine du chewing-gum, on trouve une gomme naturelle, le "chicle", fourni par un arbre de la jungle mexicaine, le sapotier. Il y a plus de 5 000 ans, les Mayas avaient l'habitude de la mastiquer après l'avoir faite sécher en petites bande. Mais il faut remonter à une époque encore plus lointaine pour retrouver le véritable ancêtre du chewing-gum : des empreintes dentaires ont en effet été retrouvées sur des résines de conifères datant de la Préhistoire. Les polyphénols de ces résines devaient certainement servir d'antiseptique aux hommes préhistoriques.

Le chewing-gum moderne, lui, naît en Amérique du Nord. En 1855, le général mexicain Antonio Lopez de Santa Anna chassé de son pays par la révolution, arrive à New York avec 250 kg de sève séchée de sapotier. Il a pour projet de le substituer au caoutchouc. Or, le chicle s'avère impropre à cet usage. En 1860, son collaborateur Thomas Adams a alors l'idée de l'utiliser pour la fabrication de gommes à mâcher. Thomas Adams met au point la première machine à produire des chewing-gums en 1866 et fonde la compagnie Adams New York chewing-gum. En Europe, la confiserie iconique est découverte dans les sacs des GI's américains, lors de la seconde guerre mondiale. Le "chewing-gum" devient alors un synonyme de liberté et de modernité.



## Recette :

Les sapotiers étant devenus des arbres extrêmement rares, le chicle qui servait initialement à fabriquer le chewing-gum est désormais remplacé par une gomme synthétique. Celle-ci est composée d'élastomères, de résines et de cires artificielles, mélangés dans un pétrin, auquel on ajoute du sucre. Selon le goût souhaité, on y intègre différents arômes. Si la menthe reste le parfum incontournable des chewing-gums, on trouve désormais une multitude de parfums : ananas, citron, framboise, mandarine mais aussi fois-gras, haricots et saucisses (Frank and Beans, commercialisés aux Etats-Unis). Preuve que les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas !



## Texture :

Élastique



## Chiffres clés :

En 2021 les ventes de chewing-gums ont généré un chiffre d'affaires en GMS de **229,72 millions d'euros** en France.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :

**CARAMBAR & CO**

**WRIGLEY**

**SOLINEST**  
GROWING TOGETHER



# Le caramel, un grand classique qui sait se montrer audacieux



## Appellation :

Le mot caramel a beaucoup voyagé. Il vient de l'espagnol caramel, lui-même issu du portugais caramelo et du latin calamellus, qui signifie roseau, par analogie de forme entre le sucre durci et une tige de roseau. Selon d'autres sources, son origine serait arabe, dérivé des mots « kora mochalla » ou Khurat al millh », le nom donné au liquide brun et gluant issu de la purification de la canne à sucre.



## Définition :

Confiserie préparée à partir de la cuisson du sucre ayant perdu son eau de cristallisation. Il est aussi composé de lait, de beurre et d'une multitude de parfums.



## Région d'origine :

Bretagne, Normandie (caramel au beurre salé)



## Origine :

Ce sont les Arabes qui ont inventé le caramel en perfectionnant le procédé de décantation du sirop de sucre, vers l'an 1000. Pendant des siècles, le caramel restera ainsi une spécialité de cette région. Il faudra attendre l'arrivée des Croisés, durant les guerres du Moyen-Âge, pour voir débarquer le sucre et ses multiples secrets en Europe. À cette époque, le caramel est vendu par les apothicaires et considéré comme une denrée rare, extrêmement chère. Sa transformation en bonbon mou aura lieu bien plus tard. Celle-ci est le fruit d'une idée révolutionnaire : ajouter du beurre ou de la crème, au sucre. Depuis, le caramel est devenu un classique de la confiserie, évoquant la tradition et l'enfance. Au beurre salé, il est typique du terroir breton et normand. Il y a aussi les babeluttas de Lille, spécialité du Nord.



## Recette :

En plus du sucre et du sirop de glucose, la composition du caramel comprend un tout petit peu de matières grasses et surtout du lait, auquel viennent s'ajouter divers ingrédients, en fonction des préférences et des régions. Si on l'aime à la crème, au beurre salé, à la vanille, au chocolat ou au café, ce grand classique sait aussi se montrer audacieux : on le découvre aujourd'hui parfumé au citron, à l'orange, à l'ananas ou encore à l'orgeat (amandes et fleur d'oranger). Il peut aussi être enrobé de chocolat, agrémenté de pépites de myrtilles et de framboises ou même d'amandes et de noisettes broyées. Sans oublier les premières sucettes faites de caramel au lait frais et bien sûr le caramel au beurre salé, une fine spécialité à déguster en Bretagne et Normandie. À croquer ou à laisser fondre dans la bouche... À chacun sa préférence pour déguster cette merveille qu'est le caramel.



## Texture :

Croquante



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :



mon pari GOURMAND  
• depuis 1957 •

# Les boules de gomme, symboles de notre enfance



## Appellation :

Du nom de son principal composant, la gomme arabique. Cette confiserie donnera naissance à la célèbre expression « Mystère et boule de gomme » dont l'origine viendrait d'un jeu de mots en référence au roman « Les Cinq Cents Millions de la Bégum », de Paschal Grousset, remanié par Jules Verne.



## Définition :

Bonbon fait de sucre et de sirop auquel est ajouté de la gomme arabique (extrait naturel d'acacia).



## Région d'origine :

Spécialité originaire de Montpellier et disponible sur le territoire français.



## Origine :

La boule de gomme apparaît au 15<sup>e</sup> siècle à Montpellier, avec la découverte de la gomme arabique en provenance des côtes du Sénégal et de Mauritanie. Débarquée au port de Lattes, celle-ci est ainsi introduite en grande quantité au pays de la réglisse. Les apothicaires de la ville ont alors l'idée de la mélanger avec du sucre et de la parfumer à la réglisse, mais aussi à la fleur d'orange ou à la violette. Elle sera longtemps utilisée comme médicament car la sève d'acacia, riche en fibre et en calcium, est un probiotique naturel, non calorique. Les boules de gomme à la réglisse, en particulier, étaient ainsi fameuses pour leurs propriétés adoucissantes. À tel point qu'en 1780, Marie-Antoinette écrit à Charlotte de Saxe : « pour prévenir ou guérir votre rhume, je vous envoie, ma chère princesse, une petite provision de gommes : j'espère qu'elle vous réussira autant qu'à moi, qui me porte beaucoup mieux ; je commence à avoir une très belle voix. »



## Recette :

Les boules de gommes sont un mélange de sucre, de sirop et de gomme arabique, substance végétale naturelle. Coulée dans l'amidon, la pâte est enrobée d'une fine couche de sucre cristallisé, lissée ou candie. À la fleur d'orange ou à la violette, la préférence va aujourd'hui aux gommes parfumées au sucre de différents fruits.

Pour préparer à la maison ses propres boules de gomme 100 % naturelles, rien de plus simple ! Il suffit de 70 g de sucre cristallisé, de 40 grammes de gomme arabique (disponible en pharmacie) et de 20 grammes de fleur d'orange. On commence par passer le sucre au mixer afin de le réduire en fine poudre, puis on le mélange à la gomme arabique. On ajoute ensuite la fleur d'orange, à laquelle on peut incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire pour apporter une petite touche colorée. L'étape suivante consiste à malaxer avec vigueur pour obtenir une pâte compacte et malléable. Il ne reste plus qu'à façonner de petites boules à rouler dans du sucre cristallisé. Colorées et savoureuses, les boules de gomme sont prêtes !



## Texture :

Élastique



## Chiffres clés :

**819 tonnes** vendues en 2021 en GMS pour **8,162 millions d'euros**.



**Les fabricants membres des Confiseurs de France :**



**HARIBO**



## **Le nougat et le touron, des plaisirs gourmands de chaque côté des Pyrénées**

Noir ou blanc, tendre ou dur, aux amandes, aux pistaches ou aux noisettes... Le nougat se déguste au gré des envies. Sa déclinaison espagnole est le touron. Mais attention, si nougat et touron sont proches, leur composition est loin d'être similaire.



# Le nougat, une spécialité qui ne manque pas de croquant



## Appellation :

Selon les uns, le mot nougat viendrait du latin *nux gatum*, signifiant « gâteau à base de miel et de noix », ou, selon d'autres, de l'expression « tu nous gâtes » !



## Définition :

Confiserie constituée de sucre, de miel, d'amandes et de blanc d'œuf



## Région d'origine :

Montélimar



## Origine :

D'après la légende, on trouve la toute première recette de nougat dans les écrits de Nostradamus ! Mais les historiens de la spécialité, eux, font état de premières mentions dans un livre arabe du Xe siècle. Les Phéniciens commerçant sur la mer Méditerranée vont en propager la recette jusqu'en Turquie puis, plus au nord, jusqu'aux rivages de la Grèce, de l'Italie et de l'Espagne. Au Moyen-âge, le nougat conquiert le sud de la France grâce aux plantations d'amandiers développées par le célèbre agronome Olivier de Serres. On le retrouve alors sous le nom de « nogat », une pâtisserie figurant parmi les 13 desserts de Noël provençaux. Il faudra attendre toutefois le XVIIe siècle, pour que Montélimar soit sacrée « capitale du nougat ». On raconte que son maire, Emile Loubet, président de la République de 1899 à 1906, contribua très largement à la réputation internationale de cette confiserie en offrant des échantillons à ses invités prestigieux, de passage à l'Élysée.



## Recette :

L'appellation « nougat de Montélimar » répond à des critères très stricts. Elle est réservée à des produits contenant au moins 30 % d'amandes émondées grillées ou 28 % d'amandes et 2 % de pistaches, mais aussi 25 % de miel en poids de matière sèche des matières sucrantes. En général, on y ajoute aussi du blanc d'œuf et parfois de la vanille. Miel et sucre sont d'abord fondus et cuits dans les malaxeurs. On incorpore ensuite à l'appareil les blancs d'œufs montés en neige. Ce mélange est ensuite stabilisé par l'incorporation de sucre, préalablement porté à haute température. C'est cette stabilisation qui donnera, après cuisson définitive, l'aspect de pâte levée caractéristique du nougat de Montélimar. L'incorporation de la vanille, des amandes et des pistaches s'effectue en fin de cuisson. Un dernier malaxage donne à la masse un maximum d'homogénéité puis la pâte est coulée dans les moules tapissés de pain azyme. Il ne reste plus qu'à découper le nougat pour lui donner la forme souhaitée : bloc, barre, domino ou encore de jolies papillotes.



## Texture :

D'aspect lisse et brillant, un nougat de qualité ne se disloque pas aussitôt en bouche. La pâte doit rester présente et les amandes inciter à la mâche.



## Chiffres clés :

1 206 tonnes vendues en 2021 en GMS pour un montant de 23,838 millions d'euros.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :



Calissons d'Aix  
LÉONARD PARLI  
depuis 1874



Depuis 1920



# Le touron, cousin ibérique du nougat



## Appellation :

Touron en français et Turrón en espagnol. Selon différentes légendes, son nom viendrait d'un pâtissier barcelonais nommé Turro, du catalan torrar, qui signifie « faire griller », ou encore de terró, en référence à sa couleur.



## Définition :

Confiserie à base de miel, de sucre, de blanc d'œuf et d'amandes entières ou pilées. Se présentant sous la forme d'une tablette rectangulaire ou circulaire de diverses tailles, on l'appelle aussi le nougat ibérique.



## Région d'origine :

Roussillon, Pays Basque et Catalogne (Espagne)



## Origine :

Le touron serait né dans la péninsule arabe, au XI<sup>e</sup> siècle. Les arabes tentaient alors de trouver un aliment particulièrement nourrissant et transportable à cheval, sous des températures élevées. Sous l'influence du commerce, sa consommation s'étend peu à peu à tout le bassin méditerranéen, en particulier à partir du XIV<sup>e</sup> siècle. En France, il donne naissance au nougat de Montélimar, mais certains fabricants se lancent dans la fabrication du touron original. Dès 1840, une première usine s'installe à Perpignan. Aujourd'hui, deux confiseurs industriels perpétuent la tradition : l'Or, et la Confiserie du Tech. En Espagne, cette sucrerie est la confiserie la plus populaire à Noël, en particulier en Catalogne. Le Touron est rattaché à la coutume du Tió de Nadal (bûche de Noël). La coutume veut que l'on nourrisse le Tió, tronc creux posé sur 2 jambes de bois, avec des biscuits, du pain, des fruits, pendant les jours précédant le 24 décembre. Le jour tant attendu, les enfants chantent une chanson traditionnelle assez grossière, puis tapent la bûche à l'aide d'un bâton pour qu'elle leur apporte des friandises, notamment, le fameux Touron.



## Recette :

À l'inverse du nougat, dont la composition est extrêmement stricte, la recette du touron diffère en fonction des régions. De couleur blanche, le Touron d'Alicante est dur comme la pierre, composé d'amandes entières. Le Massappà est fondant, fourré de fruits confits, tandis que celui de Xixona est doux et de couleur marron clair, à base d'amandes broyées pétries avec la pâte. En France, le Touron praliné au miel est une confiserie typique du Roussillon. Fabriqué à partir d'une base croquante aux amandes, il est réduit en pâte très fine, puis subit une seconde cuisson lui permettant d'exprimer les arômes d'amandes et de miel. Fondante en dégustation, cette confiserie contient un fort pourcentage de fruits secs.



## Texture :

Mou, dur, croquant... Sa texture varie selon les recettes et les régions.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :



## **Bonbons gélifiés, pâtes à mâcher et dragéifiés : les bonbons des cours d'école**

Colorés et au goût tout doux, les bonbons gélifiés et pâtes à mâcher règnent sur les cours d'écoles : ils s'échangent, se comparent et font la joie des enfants... Mais aussi des plus grands ! Quant aux bonbons dragéifiés, c'est un plaisir en deux temps : d'abord, une fine pellicule en sucre qui résiste un peu sous la dent, suivi d'une explosion qui réveille tous les sens.



# Les bonbons gélifiés, un festival de formes et de couleurs



## Appellation :

Oursons, crocodiles, fraises, bouteilles... De toutes les formes et de toutes les couleurs, ces confiseries gélifiées ont donné naissance à de nombreux bonbons iconiques, popularisés par de grandes marques. Le mot « bonbon », quant à lui, vient tout simplement du langage enfantin et de la répétition du mot bon, ce qui explique qu'il échappe à la fameuse règle du « m » devant le « b ».



## Définition :

Bonbon tendre à base de gélatine ou de pectine, aux couleurs et formes variées.



## Région d'origine :

Pas de région spécifique



## Origine :

Au XIXe siècle, des confiseurs découvrent que le sucre se mélange très bien avec la résine d'un certain acacia que l'on trouve en Afrique, en Asie et même en Australie. Cette matière première appelée « gomme arabique » doit d'abord être nettoyée et préparée, avant d'être cuite avec le sucre. En y ajoutant des extraits de fruits et des arômes, on obtient d'excellentes friandises gélifiées que l'on prend plaisir à « mastiquer ». Au fil du temps, la gomme arabique devenant de plus en plus coûteuse, elle a progressivement été remplacée par la gélatine. Dans sa forme actuelle, le tout premier bonbon gélifié aurait été inventé en 1922 par Johannes « Hans » Riegel, le fondateur de la célèbre marque Haribo®. Au lendemain de la Première Guerre mondiale, le futur industriel installe son usine dans son arrière-cour. Il ne dispose alors que de maigres ressources : un sac de sucre, une plaque de marbre, un four en briques, une bouilloire en cuivre et un rouleau !



## Recette :

En forme de crocodiles, d'ours, d'étoiles... Les bonbons gélifiés se prêtent à toutes les créations. Les préparer à la maison se révèle même un jeu d'enfant ! Il suffit d'avoir à sa disposition 6 feuilles de gélatine et 75 millilitres de sirop de fraises, de menthe ou autre parfum, sans sucre ajouté. Les feuilles de gélatine sont trempées dans l'eau froide pour les ramollir puis égouttées par simple pression dans la main. On les ajoute ensuite dans 50 millilitres d'eau bien chaude. Il ne reste plus qu'à ajouter le sirop et à mélanger l'appareil, puis à le verser dans des mini moules en silicone avant de les mettre au réfrigérateur pour 3 heures : les bonbons sont prêts à être démoulés et dégustés !



## Texture :

Croquante à l'extérieur et molle à l'intérieur



## Chiffres clés :

8 041 tonnes de bonbons gélifiés classiques vendues en 2021 en GMS pour un montant de 43,335 millions d'euros. Les ventes de bonbons gélifiés citriques représentent quant à elles 33 786 tonnes.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :



HARIBO





# Les pâtes à mâcher, un plaisir qui s'étire à l'infini



## Appellation :

Pâtes à mâcher, d'après leur texture élastique caractéristique qui permet de les conserver longtemps en bouche.



## Définition :

Produit réalisé sur la base d'un mélange de gomme naturelle, de sucre et de sirop de glucose aromatisé.



## Origine :

Comme les bonbons gélifiés, les pâtes à mâcher trouvent leur origine dans la découverte de la gomme arabique, issue de la résine d'acacia. Elles avaient autrefois un rôle bien précis puisqu'elles étaient dites « pectorales » et figuraient dans le Codex des apothicaires.



## Recette :

Malgré une recette de base commune, la texture différente et plus aérée de cette confiserie différencie la pâte à mâcher de la gomme. On en trouve à la menthe poivrée, à la réglisse, à l'anis ou aux fruits et peut se marier avec une grande diversité de saveurs. Les enfants ont souvent un faible pour la pâte de guimauve.



## Texture :

Molle et élastique



## Chiffres clés :

10 158 tonnes  
vendues en 2021  
en GMS pour un  
montant de  
62,466 millions  
d'euros.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les bonbons dragéifiés : une explosion de saveurs



## Appellation :

Les bonbons dragéifiés tirent leur nom de la technique d'enrobage utilisée pour ces confiseries aux multiples couleurs, à savoir la dragéification.



## Définition :

Bonbons recouverts d'une fine couche de sucre, légèrement croquante.



## Origine :

C'est vers le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle que se situerait le début de la dragéification au sucre telle que nous la connaissons aujourd'hui. Autrefois réalisée à l'aide d'un panier suspendu au-dessus d'un feu appelé « la branlante » car soumis à des rotations et à des oscillations, cette technique de cuisson se développe au début du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'invention de la turbine à dragées, utilisée autant pour la confiserie que pour les produits pharmaceutiques.



## Recette :

À la frontière entre le bonbon dur et le bon gélifié, le bonbon dragéifié a la particularité d'être recouvert d'une couche légèrement croquante pour arriver à une couche intérieure plus ou moins molle et intense en fonction des recettes.

On distingue 2 sortes de dragéification, molle et dure, qui comporte chacune plusieurs étapes de préparation et d'enrobage : le gommage, consistant à appliquer uniformément sur le noyau du bonbon la solution adhésive composée de sirop de sucre, de gomme arabique, ainsi que de gélatine, à une température de 60°C ; le saupoudrage, pour obtenir le bonbon de la taille souhaitée ; le blanchissage qui consiste en l'addition de sucre de saccharose, puis le lissage, à l'aide d'un sirop de saccharose et enfin, la coloration.



## Texture :

Croquante à l'extérieur et molle à l'intérieur



## Chiffres clés :

10 158 tonnes  
vendues en 2021  
en GMS pour un  
montant de  
62,466 millions  
d'euros.



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :



## **Marrons glacés et fruits confits : les aristocrates de la confiserie**

Rares et raffinés, les fruits confits comme les marrons glacés demandent une extrême technicité de la part des artisans-confiseurs. Très prisés durant les fêtes, ils règnent traditionnellement sur les étals de Noël, en fin d'année.



# Fruits confits : de l'art de conserver les fruits au plaisir d'une friandise raffinée



## Appellation :

Leur nom vient de la technique du confisage, utilisée pour conserver les fruits et leur donner une saveur douce et sucrée bien particulière.



## Définition :

Fruits entiers ou en morceaux, conservés au sucre par des passages successifs dans des bains de sirop de sucre, de plus en plus concentrés. **Ils sont souvent utilisés** pour décorer les gâteaux mais également délicieux seuls, en dessert ou comme sucrerie.



## Région d'origine :

Provence, en particulier Apt



## Origine :

Le fruit confit existe depuis la nuit des temps. Les Romains, en effet, avaient déjà pour habitude de conserver les fruits en les trempant dans du miel. Puis, au Moyen Âge, les confitures ou candies furent inventées afin de permettre leur consommation en toute saison. Peu à peu, sous l'influence des techniques culinaires venues de contrées lointaines, la gastronomie devient plus raffinée, et l'on recherche de plus en plus le goût réel des aliments. Les fruits confits apparaissent alors sur les tables de banquet de la noblesse et du clergé. En 1555, dans son *Traité des fardements et confitures*, Nostradamus signe leur recette « idéale » : il y enseigne comment « confire de petits limons et oranges tout entiers, coings en quartiers avec le sucre pour faire du cotignac, du pignolat, du sucre candi, des sirops, des poires confites et de la tarte de massapan ». Avec son climat exceptionnel, favorable à la culture des arbres fruitiers, Apt devient alors rapidement la capitale des fruits confits, ce qui lui vaudra d'être comparée à un chaudron de confiture par Madame de Sévigné en 1650. Une réputation qui, encore à l'heure actuelle, n'est pas démentie.



## Recette :

Le « confisage » est un art délicat entre tous. Si la recette des fruits confits est relativement simple - des fruits, dans un clair sirop, et des bouillons successifs afin de permettre sa concentration jusqu'au cœur du fruit -, l'expérience se fait le nez sur la marmite, et il faut des années de pratique pour réussir la fine pellicule de confisage, déterminante pour la qualité du fruit confit. La patience est d'ailleurs un maître mot pour cette friandise suave et sucrée : il faut en effet compter 3 mois pour obtenir un fruit confit artisanal. Les fruits confits industriels, eux, sont élaborés en une semaine.



## Texture :

Un fruit confit de qualité doit présenter une texture souple, accompagnée par un arôme suave.



## Chiffres clés :

**625 tonnes** vendues en 2021 pour un montant de **23, 079 millions d'euros** (fruits confits et marrons glacés).



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





# Les marrons glacés, une douceur élégante pour les fêtes



## Appellation :

Son nom vient de la technique de glaçage utilisée pour les confectonner.



## Définition :

Châtaigne confite dans un sirop de sucre et glacé au sucre glace



## Région d'origine :

Ardèche



## Origine :

Comme pour beaucoup de friandises, tout aurait commencé au XVII<sup>e</sup> siècle, sous Louis XIV. À l'époque, ce dessert hivernal naît presque par accident : un confiturier, qui expérimentait la confiture au marron, a finalement créé un marron confit. C'est ainsi que le marron glacé est devenu un symbole de savoir-faire français, illustré par les artisans du royaume. Une autre légende, toutefois, attribue sa naissance aux Italiens. La ville piémontaise de Coni aurait créé la friandise, dans une région où l'on trouve beaucoup de châtaignes. Le cuisinier du duc Charles Emmanuel I<sup>er</sup> l'aurait par la suite rapidement fait connaître à la cour de Savoie. En France, la fabrique industrielle est lancée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle en Ardèche, avec Clément Faugier, fondateur de l'une des plus célèbres marques de confiseries aux marrons.



## Recette :

Le marron glacé est un dessert délicat, qui présente une grande élégance visuelle. Pour le réussir, il faut compter pas moins de 15 étapes de fabrication. Après l'avoir cuit à la vapeur pour la détacher de son écorce, la châtaigne sera enveloppée dans un tulle et confite avec du sucre. Le tout sera ensuite glacé par du sucre glace, puis séché pour donner l'aspect brillant au marron. Celui-ci se peut alors se présenter enveloppé dans une papillote d'or ou d'argent, et trôner avec prestance sur l'étal du confiseur.



## Texture :

Tendre et moelleux, avec une larme de sirop au cœur du fruit, le marron glacé est recouvert d'un glaçage satiné.



## Chiffres clés :

625 tonnes vendues en 2021 pour un montant de **23,079 millions d'euros** (fruits confits et marrons glacés).



## Les fabricants membres des Confiseurs de France :





## PARTIE 5

# Confiseurs de France, créateurs de petits plaisirs depuis plus de 120 ans

Le syndicat National de la Confiserie, renommé « Confiseurs de France » en 2018, regroupe aujourd'hui 46 entreprises adhérentes, soit 90% du marché, principalement des PME ou ETI, engagées autour de convictions fortes qui font du métier de confiseur une profession responsable. Au total, le secteur de la confiserie emploie près de 7 000 salariés.



### Les Français et les bonbons

Pour améliorer sa connaissance du marché et partager les nouvelles tendances avec ses adhérents, Les Confiseurs de France ont initié une étude sur les Français et leur attachement à la confiserie.

Quelques extraits des résultats de cette étude, publiée en mai 2022, figurent dans ce dossier. Retrouvez l'ensemble des résultats sur simple demande au service de presse.

Suivez Les Confiseurs de France sur :



confiseursfr



@ConfiseursFR



confiseurs-de-france

# LES FRANÇAIS ET LES CONFISERIES

Des confiseries pour (ré)enchanter le quotidien des Français

## Un petit plaisir particulièrement important dans le contexte actuel

Parmi les consommateurs de confiseries et bonbons

% « d'accord » avec la proposition

« Les bonbons et confiseries permettent d'enchanter le quotidien »

Les confiseries enchantent le quotidien

**69%**



« Dans le contexte actuel, heureusement qu'il y a les confiseries pour décompresser et se faire plaisir »

Heureusement qu'il y a les confiseries

**62%**



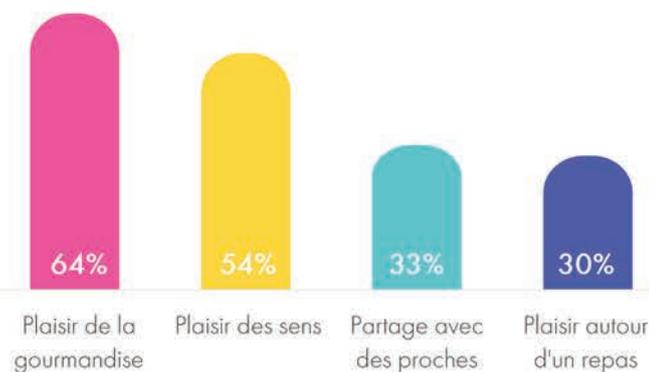
## Un petit plaisir lié aux souvenirs d'enfance que l'on a envie de transmettre

**59%**

des Français associent un moment marquant de leur **enfance** à certaines confiseries ou bonbons

## Un petit plaisir qu'on aime partager avec ses proches

Principales motivations à l'achat ou consommation de confiseries et bonbons



Des confiseries que l'on achète pour **se faire plaisir** et pour **partager** avec ses proches

**82%**

des acheteurs aiment en faire découvrir à leurs proches

**58%**

des consommateurs disent avoir plaisir à **faire découvrir** des bonbons et confiseries de leur enfance

**74%**

chez ceux qui les associent à des **moments marquants** de leur enfance

## Les confiseries et bonbons, un petit plaisir du terroir français

### Principaux critères de choix des confiseries et bonbons

#### PLAISIR

Goût 77%

Plaisir des sens 60%

Recettes et savoir traditionnels 31%

Production régionale 27%

Recettes innovantes 20%

Naturalité 16%

#### LOCAL ET TRADITIONNEL

Après le plaisir, c'est le **caractère régional** et **traditionnel** que les Français associent le plus aux confiseries et bonbons



Les Français estiment qu'il existe en moyenne 151 spécialités de bonbons et confiseries en France. Il en existe en réalité plus de 200.



#### Les confiseries traditionnelles et régionales ont une image très positive



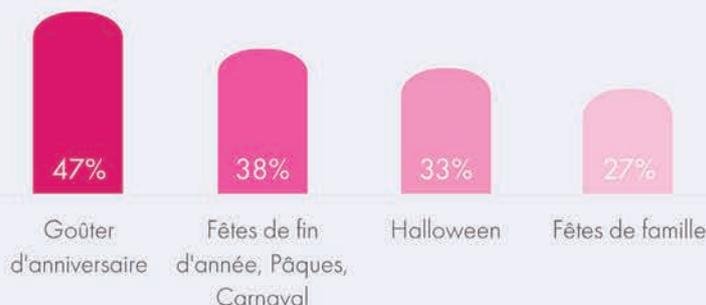
Les confiseries régionales et traditionnelles sont reconnues comme des **produits de qualité**, uniques et ancrés dans le **patrimoine français** au travers de leur **histoire** et de leur **savoir-faire** particulier.

87% des Français déclarent que « certaines confiseries font partie du terroir de la gastronomie Française et doivent être préservées »

## Les confiseries et bonbons, des contextes de consommation associés aux fêtes et à la convivialité

### Principaux contextes de consommation de confiseries et bonbons

Les confiseries et bonbons très largement associés à des moments de partage en famille et avec ses proches.



Source : L'ObSoCo & Alliance 7- Le rapport des Français aux confiseries, Mai 2022

Données quantitatives issues d'une enquête réalisée en ligne par L'ObSoCo sur le panel Respondi du 04 au 10 mai 2022.



## PARTIE 6

Des recettes originales à  
base de bonbons et  
confiseries pour prolonger le  
plaisir



© Confiseurs de France

# Moelleux coeur calisson



## Ingredients :

- 90 g de chocolat
- 90 g de beurre
- 60 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 5 calissons
- 25 cl de crème liquide



## Préparation :

- 1 Mixez les calissons et la crème liquide ensemble. Versez dans des petits moules ronds et placez au congélateur pendant 1 à 2h.
- 2 Préchauffez votre four à 180°.
- 3 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- 4 Fouettez les œufs et le sucre ensemble jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- 5 Ajoutez le chocolat et le beurre fondu.
- 6 Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien.
- 7 Versez de la pâte jusqu'à moitié dans un moule à muffin graissé. Ajoutez une bille de calisson congelée et ajoutez de la pâte jusqu'au 3/4.
- 8 Enfournez pour environ 10 mn (adaptez la cuisson à votre four).



© Confiseurs de France

# Recette du cake au carambar



## Ingredients :

- 150 g de beurre
- 10 cl de lait
- 150 g de sucre
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 25 carambars au caramel
- 3 œufs
- Glace à la vanille



## Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 180°, thermostat 6.
- 2 Faire fondre 20 carambars dans une casserole avec le lait et le beurre.
- 3 Couper en petits morceaux les 5 carambars restant et les réserver.
- 4 Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure.
- 5 Une fois les carambars fondus, les ajouter à la préparation.
- 6 Verser dans un moule à cake et parsemer des petits morceaux de carambars restant.
- 7 Mettre au four pour 40 min. Déguster tiède avec une boule de glace à la vanille.



© Confiseurs de France

# Panna Cota aux fraises tagada



## Ingredients :

- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 20 fraises tagada
- 2 g d'agar-agar
- 20 framboises surgelées
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Un peu d'eau



## Préparation :

- 1 Verser la crème liquide, le lait et les fraises tagada dans une casserole.
- 2 Faire chauffer jusqu'à ce que les bonbons soient fondus.
- 3 Ajouter l'agar-agar en pluie fine dans la casserole en mélangeant. Faire chauffer environ 5 mn.
- 4 Verser la préparation dans des verrines et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- 5 Au moment de servir les Panna Cotta, mixer les framboises surgelées avec le sucre glace.
- 6 Ajouter plus ou moins d'eau selon la texture souhaitée. Verser le coulis sur la Panna Cotta et servir.



© Confiseurs de France

# Fondue aux caramels accompagnée de sa brochette de bonbons



## Ingredients :

- Un paquet de bonbons au caramel
- 30 ml de crème liquide
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- Les bonbons de votre choix



## Préparation :

- 1 Verser les bonbons au caramel dans une casserole avec la crème liquide, le sel et la vanille.
- 2 Faire chauffer jusqu'à ce que les bonbons soient fondus en mélangeant régulièrement.
- 3 Réaliser des brochettes avec les bonbons de votre choix.
- 4 Verser la fondue au caramel et trempez les brochettes de bonbons dedans !

# Entreprises membres du syndicat des Confiseurs de France

**ANIS DE L'ABBAYE DE FLAVIGNY**

[www.anis-flavigny.com](http://www.anis-flavigny.com)

**APTUNION**

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

**ARNAUD SOUBEYRAN**

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

**BONBONS BARNIER**

[www.bonbons-barnier.fr](http://www.bonbons-barnier.fr)

**CARAMBAR & CO**

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

**CARAMELS D'ISIGNY**

[www.caramels-isigny.com](http://www.caramels-isigny.com)

**CEMOI**

[www.cemoui.fr](http://www.cemoui.fr)

**CLEMENT FAUGIER**

[www.clementfaugier.fr](http://www.clementfaugier.fr)

**CONFISERIE AFCHAIN**

[www.confiserieafchain.fr](http://www.confiserieafchain.fr)

**CONFISERIE DES HAUTES VOSGES**

[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)

**CONFISERIE DU NORD**

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

**CONFISERIE GUMUCHE**

[www.confiserie-gumuche.fr](http://www.confiserie-gumuche.fr)

**CONFISERIE THERMALE**

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

**CRUZILLES**

[www.cruzilles.fr](http://www.cruzilles.fr)

**DICOMI-MANON**

[www.manon-confiseur-chocolatier.com](http://www.manon-confiseur-chocolatier.com)

**DRAGEES REYNAUD**

[www.dragees-reynaud.com](http://www.dragees-reynaud.com)

**EUROPA-SWEET (Confiserie Pinson)**

[www.confiseriepinson.fr](http://www.confiseriepinson.fr)

**FERRERO FRANCE**

[www.ferrero.fr](http://www.ferrero.fr)

**FETE LATINE**

**FRANCOIS DOUCET CONFISEUR**

[www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)

**GIDA**

[www.gida.fr](http://www.gida.fr)

**HARIBO RICQLES ZAN**

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

**IMBERT- MARRONS GLACES D'AUBENAS**

[www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com)

**KERFOOD SAS (Carabreizh)**

[www.carabreizh.bzh](http://www.carabreizh.bzh)

**KUBLI**

[www.kubli.fr](http://www.kubli.fr)

**LE PAIN DE BELLEDONNE**

[www.belledonne.bio](http://www.belledonne.bio)

**LE ROY RENE**

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

**LE TECH**

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

**LEONARD PARLI**

[www.leonard-parli.com](http://www.leonard-parli.com)

**LUTTI SAS**

[www.lutti.fr](http://www.lutti.fr)

**MAFFREN**

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

**MAISON LEOPOLD MARLIAGUES**

**MARS WRIGLEY CONFECTIONERY FRANCE**

[www.fra.mars.com](http://www.fra.mars.com)

**MAZET DE MONTARGIS**

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

**MEDICIS**

[www.medicis.fr](http://www.medicis.fr)

**MOINET VICHY SANTE**

[www.confiserie-moinet.fr](http://www.confiserie-moinet.fr)

**MON PARI GOURMAND**

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

**NOUGAT CHABERT ET GUILLOT**

[www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

**PECOU**

[www.dragees-pecou.com](http://www.dragees-pecou.com)

**GER'SON SAS - PIERROT GOURMAND**

[www.pierrot-gourmand.com](http://www.pierrot-gourmand.com)

**SABATON**

[www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

**SAUNION**

[www.saunion.fr](http://www.saunion.fr)

**SOLINEST**

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

**SUCRALLIANCE 4S (Dupont d'Isigny)**

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

**TROLLI FRANCE**

[www.trolli.fr](http://www.trolli.fr)

**VIEILLARD**

[www.vieillard.fr](http://www.vieillard.fr)



**CONTACT PRESSE :**

Séverine Duez - 01 44 77 85 42 - [sduez@alliance7.com](mailto:sduez@alliance7.com)