



LES FABRIQUES MERVEILLEUSES
DES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE



DOSSIER DE PRESSE 2018

BISCUITS ET GÂTEAUX CRÉATEURS D'ÉMOTIONS



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

SOUS LE HAUT PATRONAGE



LES FRANÇAIS ET LEURS “MADELEINES DE PROUST”



Chacun d'entre nous a, dans son imaginaire, une petite « madeleine de Proust » qui le replonge dans un souvenir auquel il tient particulièrement, faisant naître en lui de belles émotions. Si c'est la madeleine qui remémorait au célèbre auteur une douce expérience, il existe tant de biscuits et gâteaux en France que nous pouvons tous en trouver un auquel rattacher un moment agréable, dont nous nous souvenons avec tendresse. **Cette douce odeur de gâteau qui flotte dans la maison**, alors qu'on racle

encore avec ses doigts la pâte crue sur les bords du saladier... La découverte de ses biscuits préférés sur la table au retour de l'école ou de nouvelles saveurs pendant les vacances en famille... Et, lorsque la magie de l'enfance se marie à la gourmandise, c'est une véritable invitation à explorer tous nos sens ! Qu'on les apprécie pour leur parfum, leur goût, leur texture ou tout cela à la fois, les biscuits et gâteaux portent en eux ce petit plaisir quotidien, auquel nous sommes tous attachés.



Autant de souvenirs gravés dans notre mémoire, tels de puissants repères de notre histoire personnelle, qui nous invitent à remonter le temps. Toutes les occasions sont bonnes pour revivre ces émotions familiales ! Et c'est justement la délicieuse invitation que nous adressent Les Fabriques Merveilleuses des Biscuits & Gâteaux de France...



**Indiscutablement, les biscuits et gâteaux font replonger les Français en enfance !
Oui mais lesquels en particulier et pourquoi ?¹**

 **45%**
pour le goût de la madeleine

 **31%**
pour l'odeur du pain d'épices

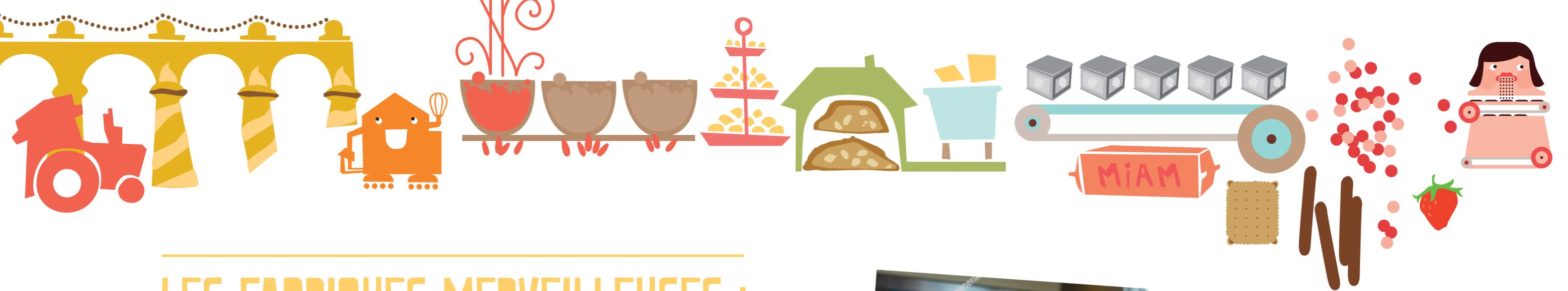
 **29%**
ont des souvenirs associés aux petits beurrés

 **27%**
pour l'aspect visuel du palmier

 **26%**
pour la texture de la madeleine (encore elle !)

 **20%**
pour la gaufrette et son bruit à la découpe

¹« Les Français et les émotions associées aux biscuits et gâteaux », étude réalisée par OpinionWay pour les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France les 21 et 22 mars 2018 sur un échantillon de 1 023 personnes, représentatif de la population française âgée de 16 ans et plus, selon la méthode des quotas.



LES FABRIQUES MERVEILLEUSES : PLONGÉE DANS L'UNIVERS DES BISCUITS ET GÂTEAUX DE FRANCE !

**DU 4 AU 6
OCTOBRE
— 2018**

Les Fabriques Merveilleuses des Biscuits & Gâteaux de France donnent rendez-vous aux gourmands pour mettre tous leurs sens en éveil et replonger dans de savoureux

souvenirs. En effet, aux quatre coins du pays, une vingtaine de fabriques ouvriront leurs portes au public, afin de lui faire découvrir les coulisses de leur métier, la diversité de leurs spécialités et même leurs petits secrets les mieux gardés !

Conçue autour d'un parcours ludique et pédagogique, cette manifestation a vocation à nous faire partager, en famille ou entre amis, une expérience sensorielle unique. Cette idée originale, on la doit au syndicat des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France. Organisé tous les deux ans, l'événement compte déjà 5 éditions, qui ont émerveillé et régalié plus de 23 000 Français, petits et grands. Un succès qui n'a rien d'étonnant pour cette escapade gourmande, riche en émotions, autour des spécialités emblématiques de nos régions. Alors, rendez-vous en octobre pour revivre le tendre souvenir des délices de notre enfance !



LES BISCUITS ET GÂTEAUX DE FRANCE : À CHAQUE RÉGION SES PETITES DOUCEURS

LA GÉNÉROSITÉ DE L'OUEST

Quelques spécialités régionales : galette, crêpe, quatre-quarts, cake, palet, sablé, petit-beurre, brioche, galette charentaise...
Les ingrédients phares : lait, beurre salé, crème, fruits confits...

L'EXOTISME DU SUD-OUEST

Quelques spécialités régionales : tartelette, cookie, milla, cruchard...
Les ingrédients phares : farine de maïs, huile de noix, vanille, rhum...

LA GOURMANDISE DU NORD

Quelques spécialités régionales : spéculoos, gaufre, langue de chat...
Les ingrédients phares : vergeoise, muscovado, rapadura, gingembre, cannelle, cardamome...

LES DÉLICES DE L'EST

Quelques spécialités régionales : biscuit rose, pain d'épices, madeleine, macaron...
Les ingrédients phares : amande, confiture, glaçage, kirsch, cannelle...

LES SENTEURS DU SUD-EST

Quelques spécialités régionales : échaudé, gimblette, craquelin, biscuit thé, navette...
Les ingrédients phares : épices, huile d'olive, farine de châtaigne, eau de fleur d'oranger...



UN PETIT PLAISIR À SAVOURER AU QUOTIDIEN, TOUT EN ÉTANT RAISONNABLE

L'instant goûter, générateur de convivialité

Bien souvent, c'est à l'heure du goûter que l'on savoure des biscuits et gâteaux. Ce repas joue un rôle incontournable dans notre équilibre alimentaire, à un moment de la journée où l'on a besoin de recharger les batteries. En effet, il permet de structurer nos apports énergétiques pour éviter une baisse de tonus, mais aussi ne pas céder à la tentation du grignotage avant le dîner.

Instant privilégié, le goûter est également un véritable générateur de convivialité pour les petits comme pour les grands. Un échange de biscuits et gâteaux dans la cour de récré, une pause café bien accompagnée au bureau ou encore un après-midi entre copines autour de quelques douceurs sont autant d'instantanés synonymes de partage et de réconfort.



Le goûter, c'est...



55 % des occasions de consommation de biscuits et gâteaux chez les enfants

28 % chez les adultes².

15 à 20 % des apports énergétiques recommandés quotidiennement, couverts à 50 % par des produits céréaliers, tels que les biscuits et gâteaux³.

Le repas préféré de **42 %** des moins de 10 ans et un « instant plaisir » pour **75 %** des Français⁴.



²Enquête nationale sur les comportements et consommations alimentaires des Français, CREDOC, 2013.
³Enquête nationale sur les comportements et consommations alimentaires des Français, CREDOC, 2013.
⁴Sondage OpinionWay pour les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France, juillet 2015.





UN PATRIMOINE RICHE DES MILLE ET UNE GOURMANDISES DE NOS RÉGIONS



LA RECETTE DU GOÛTER PARFAIT ?



1 ALIMENT CÉRÉALIER
comme les
BISCUITS & GÂTEAUX



1 PRODUIT LAITIER
verre de lait, yaourt,
fromage blanc... Laissez
libre cours à vos envies



1 FRUIT
(à croquer, en compote
ou en jus frais pour
varier les plaisirs)



1 VERRE D'EAU
pour l'hydratation

Inscrits dans notre patrimoine gastronomique, les biscuits et gâteaux de France font pleinement partie de notre culture. Aussi, ils se déclinent en une multitude de recettes originales, parfois inimitables. D'ailleurs, chaque fabrique perpétue avec fierté et souvent depuis des années la tradition de ces aliments pas tout à fait comme les autres.

Chaque région a ses propres spécialités, aussi riches en saveurs qu'en histoires ! Palet breton ou sablé normand, navette de Marseille ou craquelin de Saint-Malo, spéculoos du Nord ou cannelé bordelais, pour ne citer qu'eux... Un bel héritage mis en lumière par Les Fabriques Merveilleuses pour nous inviter à revivre des émotions à la fois savoureuses et intenses.

Pour les Français, difficile de résister aux biscuits et gâteaux, surtout à...⁵

Leur odeur lorsqu'ils sortent du four pour

41%

L'envie de se resservir après y avoir goûté pour

30%

La vue d'un biscuit ou d'un gâteau dans la vitrine d'une pâtisserie pour

13%

Un biscuit ou un gâteau qu'on leur glisse entre les mains pour

10%

Petites anecdotes croustillantes...

Pourquoi la madeleine porte-t-elle un prénom féminin ?
D'où le biscuit rose de Reims tire-t-il sa couleur si délicate ?
Comment la crêpe dentelle est-elle apparue ?

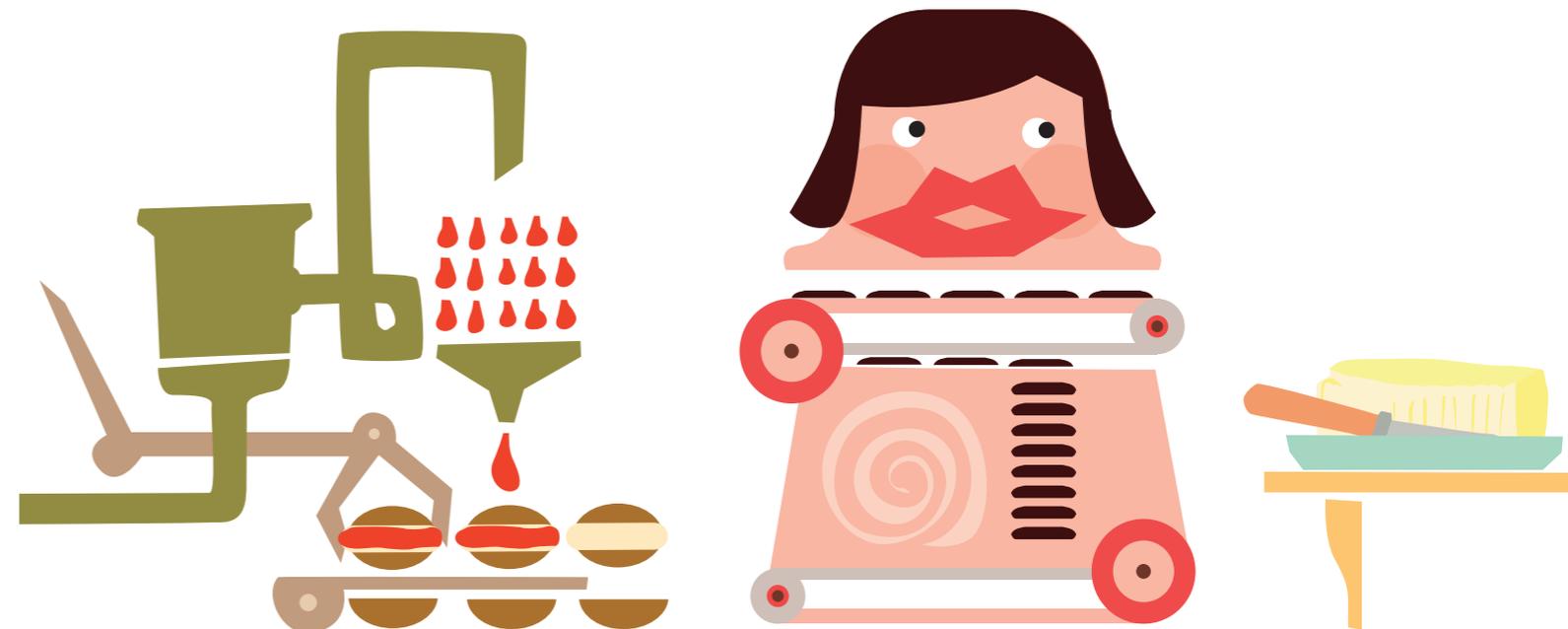
Pour assouvir sa curiosité, il suffit de faire un petit tour sur le site www.biscuitsgateaux.com !

⁵« Les Français et les émotions associées aux biscuits et gâteaux », étude réalisée par OpinionWay pour les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France les 21 et 22 mars 2018 sur un échantillon de 1 023 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas.

PETITS SECRETS DE FABRICATION DES BISCUITS ET GÂTEAUX DE FRANCE

Préparer des sablés tout dorés ou un succulent moelleux au chocolat : quel plaisir ! C'est justement le travail quotidien des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France, qui réalisent, à quelques nuances près et à plus grande échelle, les mêmes recettes que nos grands-mères. En découvrant les coulisses de leur

métier, grâce aux Fabriques Merveilleuses, les Français pourront ainsi constater que tout a été pensé pour préserver les saveurs de nos régions dans le respect des savoir-faire traditionnels... Une pincée de modernité en prime !



Ces ingrédients qui font des merveilles...

Pour confectionner des biscuits et gâteaux, les fabricants s'appuient sur 3 ingrédients phares, que nous utilisons tous couramment. Chacun remplit une mission bien précise :

- **La farine de blé tendre**, qui constitue la base des biscuits et gâteaux. En général, ils en contiennent 20 à 80%, avec une teneur moyenne de 45%.
- **Les matières grasses**, comme le beurre notamment, vont influencer sur le fondant de la recette, la texture de la pâte, ainsi que sa saveur et sa couleur.
- **Les œufs**, quant à eux, apportent de la légèreté et du « moussant », mais aussi une jolie teinte dorée.



Du lait peut aussi être utilisé pour favoriser la liaison de la pâte, tandis que le sucre vient intensifier les arômes. Enfin, d'autres ingrédients gourmands entrent dans la composition des biscuits et gâteaux : le chocolat (en pépites, en enrobage, en tablette sur un biscuit, dans un marbré...), les fruits (frais, secs, confits, sous forme de confiture ou de fourrage...), ainsi que diverses épices (cannelle, anis, gingembre, cardamome...).

La recette magique des biscuits et gâteaux

Sur la base de ces aliments à la fois simples et authentiques, les fabricants de biscuits et gâteaux réalisent des **recettes assez semblables à celles de nos grands-mères**. Certes, ils sont équipés d'ustensiles beaucoup plus grands, ainsi que de machines pour industrialiser le processus et produire à grande échelle, mais, au final, ils reproduisent **des gestes qui nous sont familiers**.

Après avoir sélectionné des **ingrédients de qualité**, les fabricants les manipulent avec le plus grand soin. Le moment venu, ils déroulent les étapes de leur recette : pétrissage de la pâte, temps de repos, façonnage, décoration, cuisson et, enfin, emballage. Un mode de production **qui implique un large éventail de métiers et de savoir-faire**, perpétués au fil du temps.

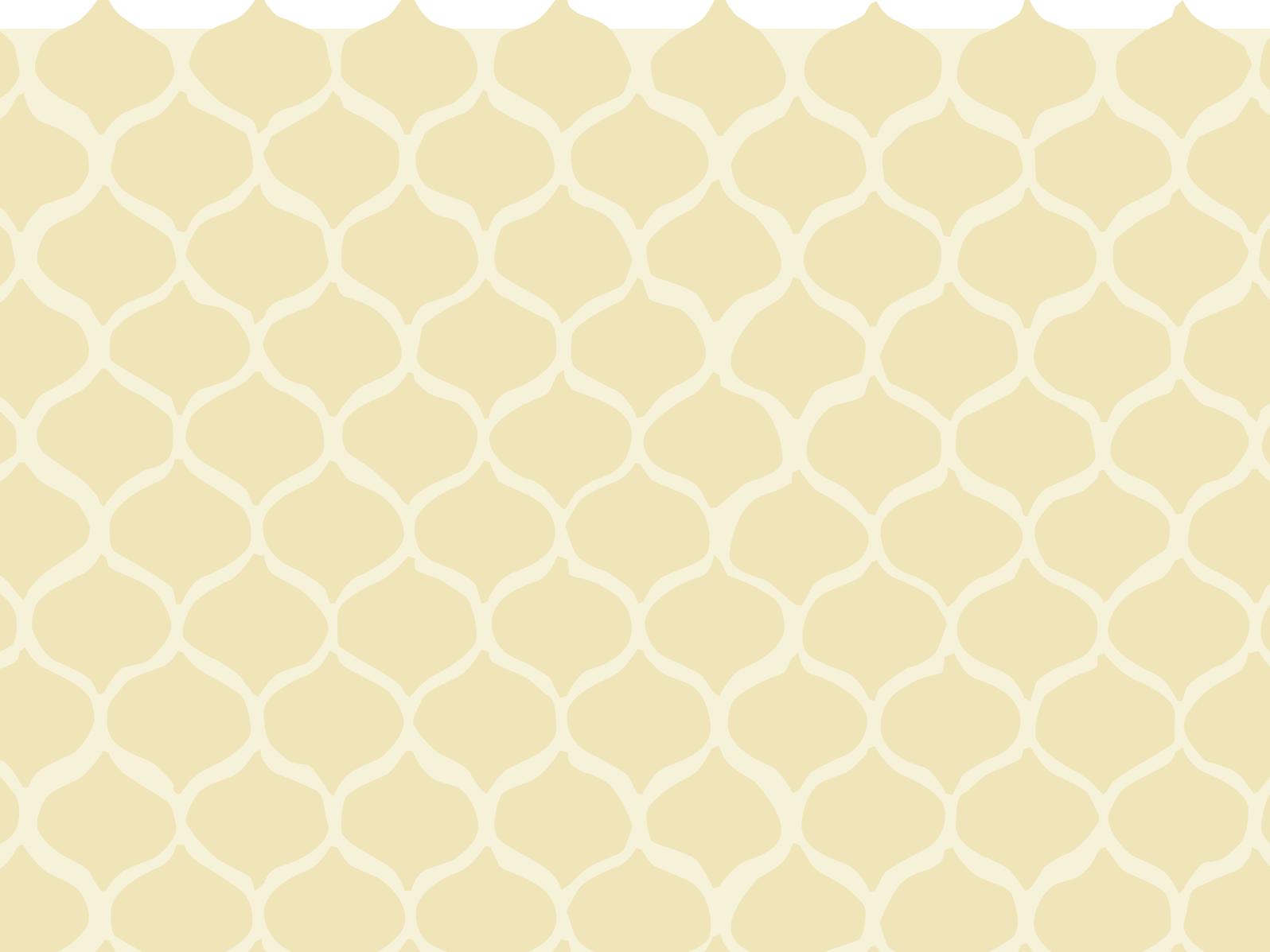


Les Français aiment reproduire les recettes des biscuits et gâteaux de leur enfance !

En effet, **54 %** d'entre eux ont déjà essayé, parmi lesquels **29 %** ont réussi à retrouver les saveurs de leurs jeunes années.

En revanche, **45 %** n'ont jamais tenté l'expérience... Et savent, sans doute, qu'ils peuvent compter sur les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France !

« Les Français et les émotions associées aux biscuits et gâteaux », étude réalisée par OpinionWay pour les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France les 21 et 22 mars 2018 sur un échantillon de 1 023 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas.



À propos des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France

Créés en 1945, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France réunissent une soixantaine de fabricants de biscuits et gâteaux, PME régionales et entreprises nationales, dépositaires d'une grande diversité de produits et garantes du patrimoine de la profession.

Retrouvez-nous sur :

www.biscuitsgateaux.com

 [biscuitsgateaux](#)

 [BiscuitsGateaux](#)

www.lesfabriquesmerveilleuses.com



Service de presse - Kingcom
Justine Turc - j.turc@kingcom.fr
T : 06 37 80 96 08