



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

Colloque du 20^{ème} anniversaire à Lyon - Lundi 15 octobre 2018
« *Quels défis pour la chocolaterie et la confiserie du 21^{ème} siècle* »



Table ronde n° 1
« *Quels défis pour les confiseries dans une société anti-sucre ?* »

Intervenant : Xavier CONRAUX - Chocolatier confiseur
Président Paris Caramels

Pourquoi condamner le sucre ?

- Alors qu'il est un conservateur naturel (fruits confits...);
- Alors que la confiserie n'est pas un produit de base de l'alimentation humaine, c'est une infime partie de la source d'apport journalier en sucre (moins de 10g par jour par habitant);
- Alors que seule une consommation excessive peut être nuisible.

Pourquoi condamner les confiseurs ?

- Alors que la confiserie est sûrement la seule profession à ne pas cacher le sucre;
- Alors qu'ils sont avant tout des marchands de plaisir, de réconfort de la santé mentale (10g de bonheur dans une journée de galère cela ne nuit pas à la santé, au contraire il évite peut-être les anxiolytiques);
- Alors que les confiseurs de France se sont engagés à réduire les quantités de sucre dans certains produits et à créer des gammes sans sucre pour ceux qui souhaitent s'engager dans cette voie.

La confiserie française est à la hauteur de ses défis

- Plus le produit est qualitatif, moins il contient de sucre :
 - **Dans les dragées** : plus l'enrobage de sucre est fin, meilleure sera la dégustation et la perception de l'amande;
 - **Dans les caramels** : la durée de cuisson (alors plus coûteuse...) interviendra sur la transformation des sucres;
 - **Dans les pâtes de fruits** : dans certaines recettes, il y a plus de 80% de fruit;
 - **Dans le praliné** : pour lequel l'Académie souhaite faire évoluer la législation et le code d'usage pour n'autoriser cette appellation qu'aux produits les moins sucrés.

Tout cela a évidemment une incidence sur le prix, mais comme nous consommons la confiserie en très petite quantité, il faut mieux la consommer d'excellente qualité.