



Poland *tastes good*


KOWR
National Support
Centre for Agriculture

*Les bonnes saveurs
de la Pologne.
Petit guide de l'offre
agroalimentaire polonaise.*

A still life composition of various Polish food products. In the foreground, several long, reddish-brown sausages are laid out on a piece of burlap fabric. To their right, an orange bowl is filled with dark, crumbled pickled items. Behind these are several glass jars: one with a white cloth cover containing pickled mushrooms and vegetables, another with green pickles, and a larger one with a white substance. In the background, a jar is filled with bright red cherry tomatoes, and a bunch of purple onions is visible. The scene is set on a dark wooden surface with a warm, rustic lighting.

*Poland
tastes good*



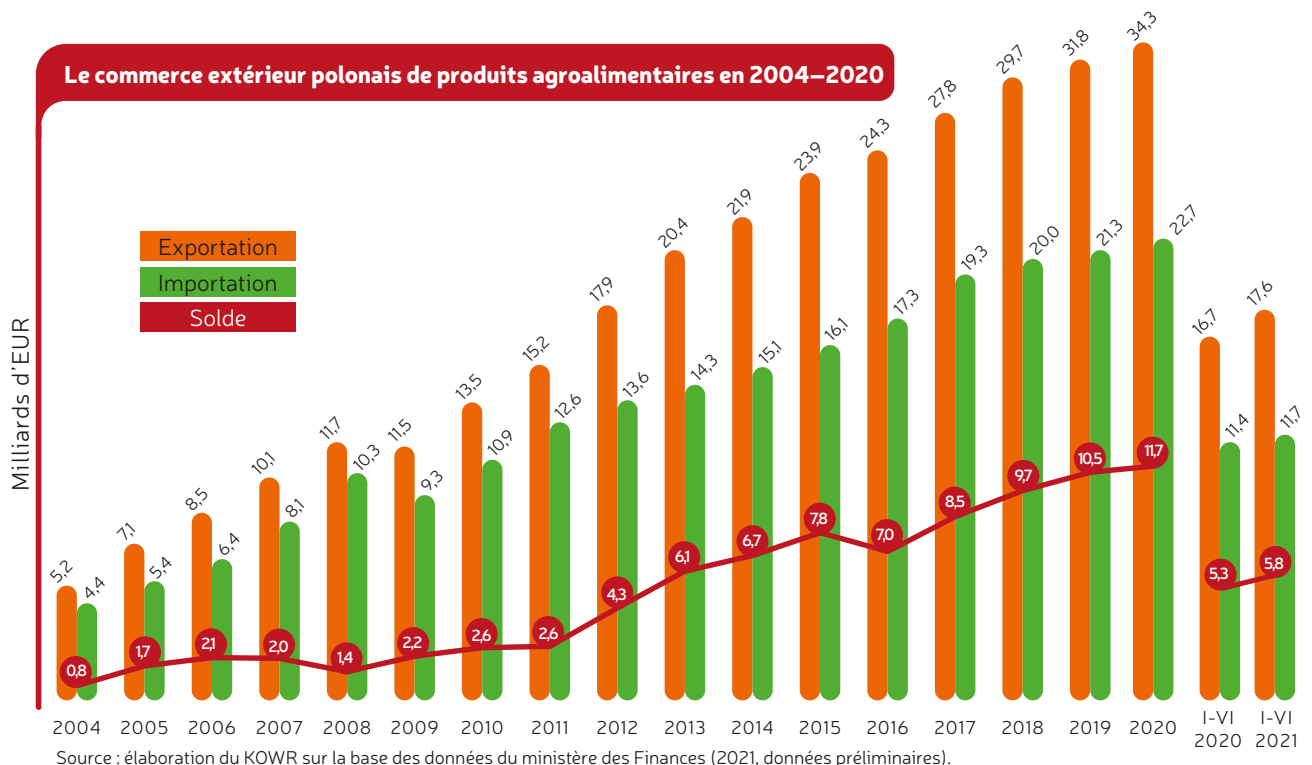
En 2020, malgré le défi que représente la pandémie de Covid-19 pour le commerce international, les exportateurs polonais de produits agroalimentaires sont entrés dans l'histoire, battant le record du plus haut revenu jamais généré par les exportations polonaises de produits agroalimentaires. Avec 34,3 milliards d'EUR, ces recettes ont atteint un niveau supérieur de 8 % à celui de 2019 et plus de 6,5 fois supérieur à celui de l'année d'adhésion de la Pologne à l'UE (2004). La Pologne est classée troisième dans l'UE en termes de balance commerciale. Les résultats générés par les exportateurs agroalimentaires polonais en 2020 montrent que la Pologne est l'un des marchés agroalimentaires au développement le plus dynamique au monde.

La route du succès a été pavée de la détermination et de l'esprit d'entreprise des sociétés polonaises qui, en 2004, ont été confrontées à un grand défi lorsque le pays a rejoint le marché commun européen. Les progrès réalisés par le secteur agricole et agroalimentaire polonais au cours des 15 dernières années sont sans précédent. Aujourd'hui, la Pologne possède l'un des parcs technologiques les plus performants de l'UE, offrant une capacité de production élevée, une technologie innovante et une qualité irréprochable.

Si la Pologne est l'un des plus importants producteurs et exportateurs européens de produits alimentaires, elle a développé un marché qui accueille des acteurs de toutes tailles : grandes entreprises, petites, moyennes et entreprises familiales, ainsi que des start-up ayant des idées créatives sur la manière d'utiliser les produits agroalimentaires polonais. L'offre de produits alimentaires polonais est large et riche, et répond à une variété de goûts et de besoins. Elle combine à la fois l'héritage de traditions séculaires, ainsi que l'excitation des tendances modernes et l'esprit d'innovation. Mais, surtout, elle reflète la passion polonaise pour la bonne cuisine.

Nous vous invitons à goûter nos merveilleux produits alimentaires polonais. Profitez-en et faites en sorte que les « Bonnes saveurs de la Pologne » atteignent toutes les tables du monde !

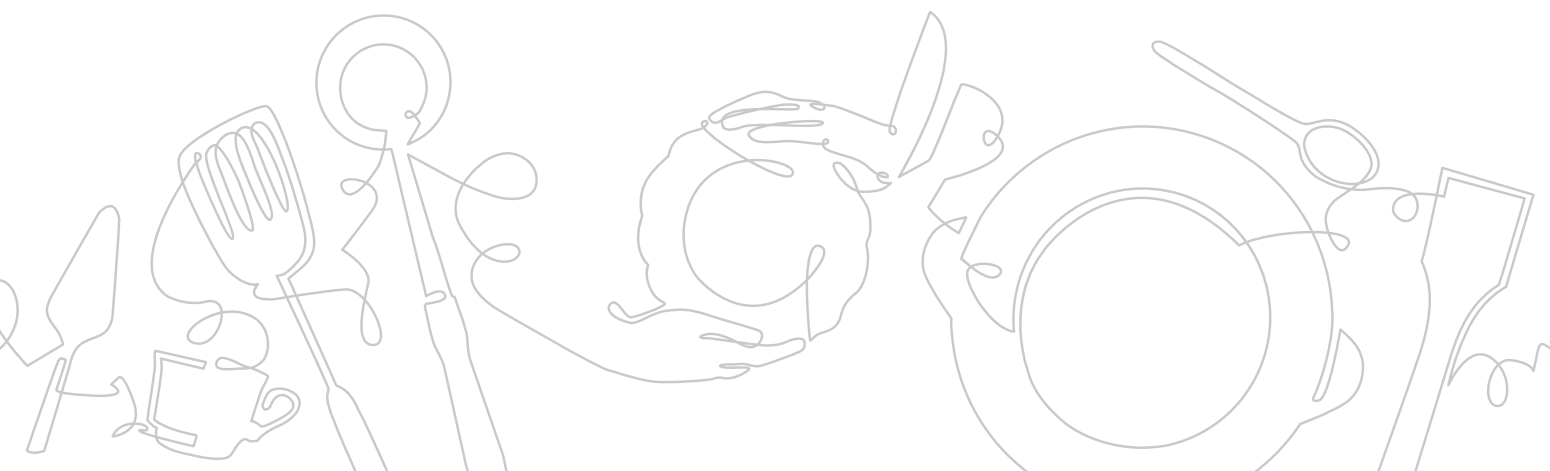
Le Royaume-Uni a quitté l'Union européenne le 31 janvier 2020. Comme le Royaume-Uni est resté dans l'union douanière avec l'UE et a participé au marché commun du 1er février au 31 décembre 2020, il est inclus dans les statistiques commerciales de l'UE dans cette brochure.





VIANDE ET PRODUITS À BASE DE VIANDE

Le secteur de la viande est une branche très importante de la production agroalimentaire polonaise et joue un rôle crucial dans le développement de l'industrie alimentaire nationale. Le marché polonais est l'un des marchés de la viande à la croissance la plus rapide de l'UE ; il a augmenté en valeur de production de 86 % entre 2009 et 2019. La Pologne est le troisième employeur de l'UE en termes de nombre d'employés travaillant dans le secteur de la production de viande. Plus de 120 000 personnes sont impliquées dans la production et la transformation de la viande en Pologne.



Classement (2020)	EU	Producteur	Viande de volaille	Viande de porc	Viande bovine
			1 ^{er}	4 ^e	6 ^e
		Exportateur	1 ^{er}	7 ^e	3 ^e
Volume de production annuelle ¹ (2020)			2 811 mille tonnes	1 853 mille tonnes	565 mille tonnes
Volume / valeur des exportations annuelles ² (2020)			1 832 mille tonnes/ 2,8 milliard d'EUR	721 mille tonnes/ 1,6 milliard d'EUR	483 mille tonnes/ 1,6 milliard d'EUR
Part des exportations dans la production (2020)			65 %	39 %	86 %
Prix d'achat moyen du bétail en Pologne (2020) ³			PLN 3,52/kg	PLN 5,13/kg	PLN 6,40/kg

¹ Volume de production du bétail exprimé en poids de la carcasse chaude.

² Bétail, viande et produits - volume des exportations exprimé en équivalent viande.

³ Taux de change moyen pour 2020 : 1 EUR = 4,4448 PLN.

NOTRE OFFRE

Excellent goût

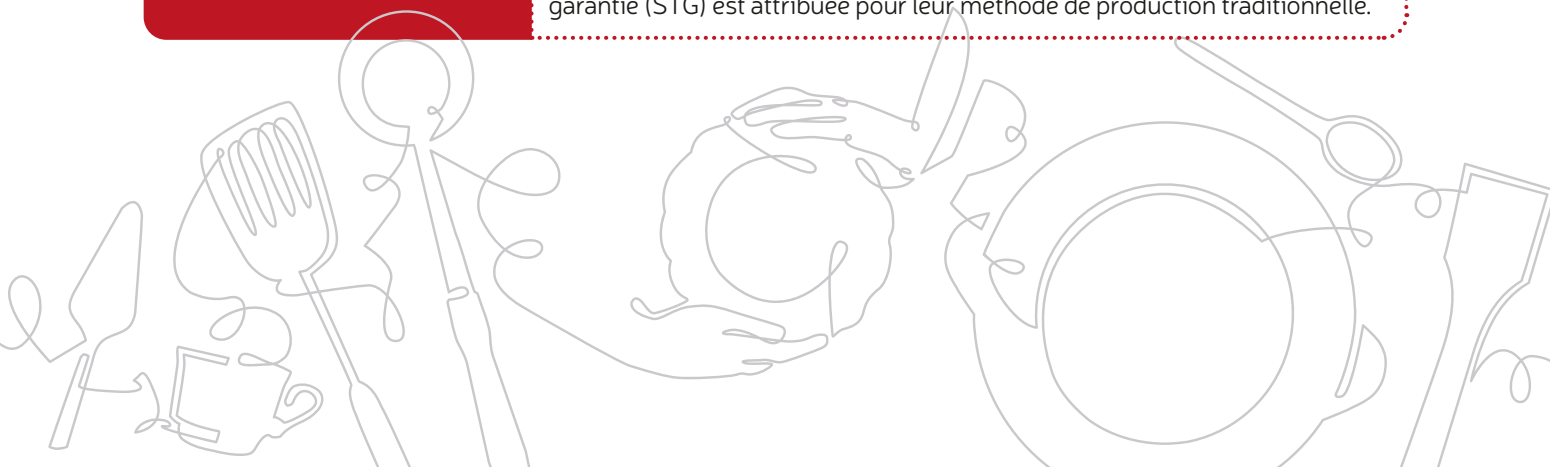
La Pologne possède des conditions naturelles favorables à l'élevage de porcs ainsi qu'un potentiel pour la production de viande bovine. Les producteurs polonais s'approvisionnent en matière première auprès d'agriculteurs individuels qui élèvent des troupeaux selon des méthodes d'élevage traditionnelles. Cela signifie des matières premières de haute qualité, ce qui se reflète dans le goût des produits finis. Ce qui distingue les produits polonais à base de viande et les rend populaires, c'est la richesse des saveurs et des arômes.

Qualité certifiée

Les producteurs polonais se soucient d'offrir la meilleure qualité possible et la traitent comme une priorité, ce qui est assuré par des méthodes de contrôle bien développées et la mise en œuvre de nouveaux systèmes de qualité. Plusieurs certificats de qualité polonais sont spécialement dédiés aux produits à base de viande : PQS – Système de qualité de la viande de porc, QAFP – Système d'assurance de la qualité des produits alimentaires et QMP – Programme de qualité de la viande (pour la viande bovine). De nombreux types de saucisses polonaises sont reconnus comme des « indications géographiques protégées » de l'UE ou des « spécialités traditionnelles garanties ».

INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES DE L'UE

Depuis l'adhésion de la Pologne à l'Union européenne, les producteurs polonais ont pu protéger et promouvoir le caractère unique de leurs produits en utilisant les appellations établies par l'Union européenne. Décernés par la Commission européenne, les certificats d'appellation d'origine protégée (AOP) et d'indication géographique protégée (IGP) soulignent la relation entre la qualité et le lieu d'origine des produits, tandis que la spécialité traditionnelle garantie (STG) est attribuée pour leur méthode de production traditionnelle.



Produits de viande phares

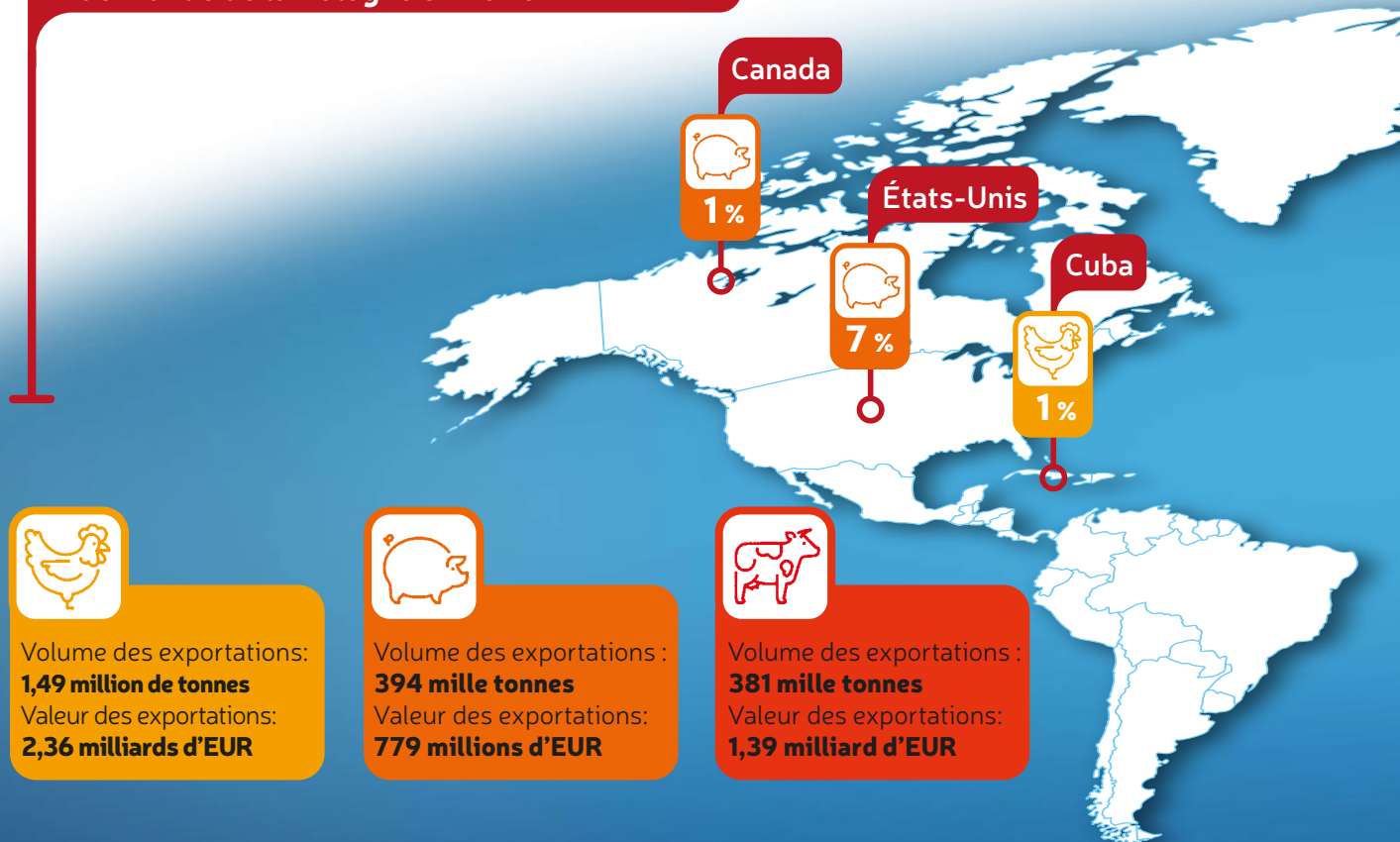
La Pologne a une longue tradition dans la production de charcuterie et d'autres produits de viande séchée. La plus populaire d'entre elles est la « Kiełbasa » (le mot polonais pour saucisse), généralement faite de viande rouge (principalement du porc). D'autres types de viande sont également utilisés : volaille, bœuf et même gibier. Les différents goûts et types de « Kiełbasa » varient beaucoup en fonction de la région d'où ils proviennent et ils valent tous la peine d'être essayés. Les processus de production comprennent le séchage, le fumage, la cuisson à la vapeur, la friture et la maturation. Parmi les autres délicieuses charcuteries produites en Pologne, citons : les jambons, les faux-filets, le bacon, les pâtés, les « Kabanosy », donc des saucisses fines très sèches, populaires en tant qu'en-cas pour toutes les occasions, et bien d'autres encore.

Le saviez-vous ?



- La production avicole polonaise ne se limite pas aux poulets. La Pologne est également un producteur d'oies, de canards et de dindes. La tradition de l'élevage des oies en Pologne a commencé il y a plus de trois cents ans. Très populaires en ce moment sont l'oie blanche polonaise « Gęś Biała Kołudzka » et la jeune oie polonaise d'avoine « Młoda Polska Gęś Owsiana ». Cette dernière est particulièrement appréciée pour la grande qualité de sa viande et de sa graisse. Les oies polonaises sont principalement exportées vers l'Allemagne. Les dindes polonaises sont également populaires, notamment en Allemagne, en Espagne et au Royaume-Uni.
- La Pologne est le sixième producteur d'œufs dans l'UE.
- La Pologne est le troisième exportateur mondial de plumes et de duvet ; 5 % des exportations mondiales de plumes et de duvet proviennent de Pologne

Structure géographique des exportations de viande de la Pologne en 2020



Volume des exportations:
1,49 million de tonnes
Valeur des exportations:
2,36 milliards d'EUR



Volume des exportations :
394 mille tonnes
Valeur des exportations:
779 millions d'EUR



Volume des exportations :
381 mille tonnes
Valeur des exportations:
1,39 milliard d'EUR

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :



Le secteur polonais de la viande a été florissant ces dernières années ; les exportations de viande ont été multipliées par plus de 6,5 depuis l'adhésion de la Pologne à l'Union européenne.

Les producteurs polonais ont réussi à gagner la confiance des marchés les plus exigeants du monde. Une grande partie de la viande produite en Pologne est exportée vers l'UE et le Royaume-Uni, ainsi que vers l'Amérique du Nord, l'Asie et l'Afrique. Une partie importante des produits est certifiée Halal et Kosher. Ces dernières années, les exportations de viande polonaise ont atteint environ 130 destinations dans le monde, et ce nombre ne cesse d'augmenter.



Codes CN: 0201, 0202, 0203, 0207

Compilé par le KOWR, sur la base de données du ministère des Finances.



PRODUITS LAI TIERS

La production laitière polonaise est en hausse depuis les années 1990 et a grimpé en flèche depuis l'adhésion de la Pologne à l'UE, grâce à la modernisation des exploitations et à l'amélioration de la transformation du lait avec l'aide des fonds européens. Actuellement, la Pologne possède l'une des industries laitières les plus modernes et l'un des prix d'achat du lait les plus compétitifs d'Europe. Elle est l'un des principaux producteurs européens de lait écrémé en poudre, de beurre, de fromages et de caillés, ainsi que de lait de consommation, de babeurre, de crème pour la consommation directe, de lait acidifié et d'autres produits laitiers frais. 75 % des transformateurs de lait en Pologne sont des coopératives laitières, pour la plupart à capitaux polonais, qui acquièrent leur matière première directement auprès des agriculteurs polonais.



	Lait et produits laitiers
Classement	UE : 5 ^e producteur (2019), 4 ^e exportateur (2020)
Volume de production annuelle (2020)	14,4 millions de tonnes
Prix moyen d'achat du lait en Pologne (2020) ¹	PLN 138,24/hl
Volume ² / valeur des exportations annuelles (2020)	4,7 millions de tonnes / 2,3 milliards d'EUR
Part des exportations dans la production (2020)	33 %

¹ Taux de change moyen pour 2020 : 1 EUR = 4,4448 PLN.

² Volume des exportations exprimé en équivalent de matières premières.

NOTRE OFFRE

Respect de la nature

Grâce à ses conditions naturelles et à une longue tradition d'élevage bovin, la Pologne est particulièrement adaptée au développement de la production laitière. En Pologne, les vaches laitières sont élevées principalement par des agriculteurs individuels (environ 95 % du cheptel national de vaches). En 2020, les exploitations agricoles comptant jusqu'à 20 vaches représentaient environ 76 % du nombre total de producteurs de lait. La petite concentration de troupeaux permet d'utiliser des pâturages qui, outre le fourrage naturel, assurent le bien-être des animaux et la protection de l'environnement.

Qualité européenne

Le lait polonais provient principalement des régions les plus naturelles et les plus vierges situées dans le nord et l'est de la Pologne. Le strict respect des normes d'hygiène et des normes vétérinaires de l'UE tout au long du processus d'acquisition, de stockage et de transport du lait permet d'obtenir un lait de qualité supérieure.

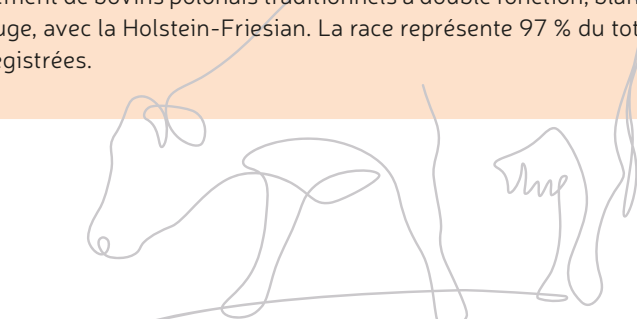
Des produits personnalisés et compétitifs

L'augmentation de la demande intérieure et d'exportation a entraîné une augmentation dynamique de la production de fromage et de caillé (en particulier le caillé, les fromages affinés et les fromages à tartiner), de boissons à base de lait, de glaces et de nombreux autres produits. L'offre d'exportation polonaise est soigneusement adaptée pour répondre aux attentes de marchés particuliers. Les produits laitiers polonais sont compétitifs en termes de valeurs nutritionnelles, de diversité des produits, de fonctionnalité, de saveur et de prix.

Le saviez-vous ?



Dans l'UE, une vache sur dix est polonaise. La Pologne occupe la troisième place, après l'Allemagne et la France, dans l'UE en termes de nombre de vaches laitières. La race la plus populaire est la Holstein-Friesian polonaise (PHF), créée par le croisement de bovins polonais traditionnels à double fonction, blanc-noir et blanc-rouge, avec la Holstein-Friesian. La race représente 97 % du total des vaches enregistrées.





Le saviez-vous ?



L'« Oscypek » est un fromage à pâte dure et fumée, fabriqué à partir de lait de brebis. Bien connu et populaire en Pologne et en Europe, ce produit est caractéristique des montagnes polonaises, en particulier de la région de Podhale. Il est traditionnellement fabriqué dans des cabanes de berger, sous la forme de petits blocs en forme de fuseau avec des décorations typiques sur les bords. L'« Oscypek », qui a été enregistré en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP), est le deuxième produit polonais à bénéficier d'une telle protection de l'UE après « Bryndza podhalańska » (AOP). La liste de ces produits comprend également d'autres types de fromages polonais : « Redykotka » (AOP), « Wielkopolski ser smażony » (IGP) et « Ser koryciński swojski » (IGP).

Structure géographique des exportations de produits laitiers de la Pologne en 2020



Volume des exportations :
266 mille tonnes
Valeur des exportations :
823 millions d'EUR



Volume des exportations :
842 mille tonnes
Valeur des exportations :
417 millions d'EUR



Volume des exportations :
95 mille tonnes
Valeur des exportations :
212 millions d'EUR



Volume des exportations :
59 mille tonnes
Valeur des exportations :
205 millions d'EUR



Volume des exportations :
103 mille tonnes
Valeur des exportations :
123 millions d'EUR



1%

États-Unis



1%

Colombie



1%

Maroc



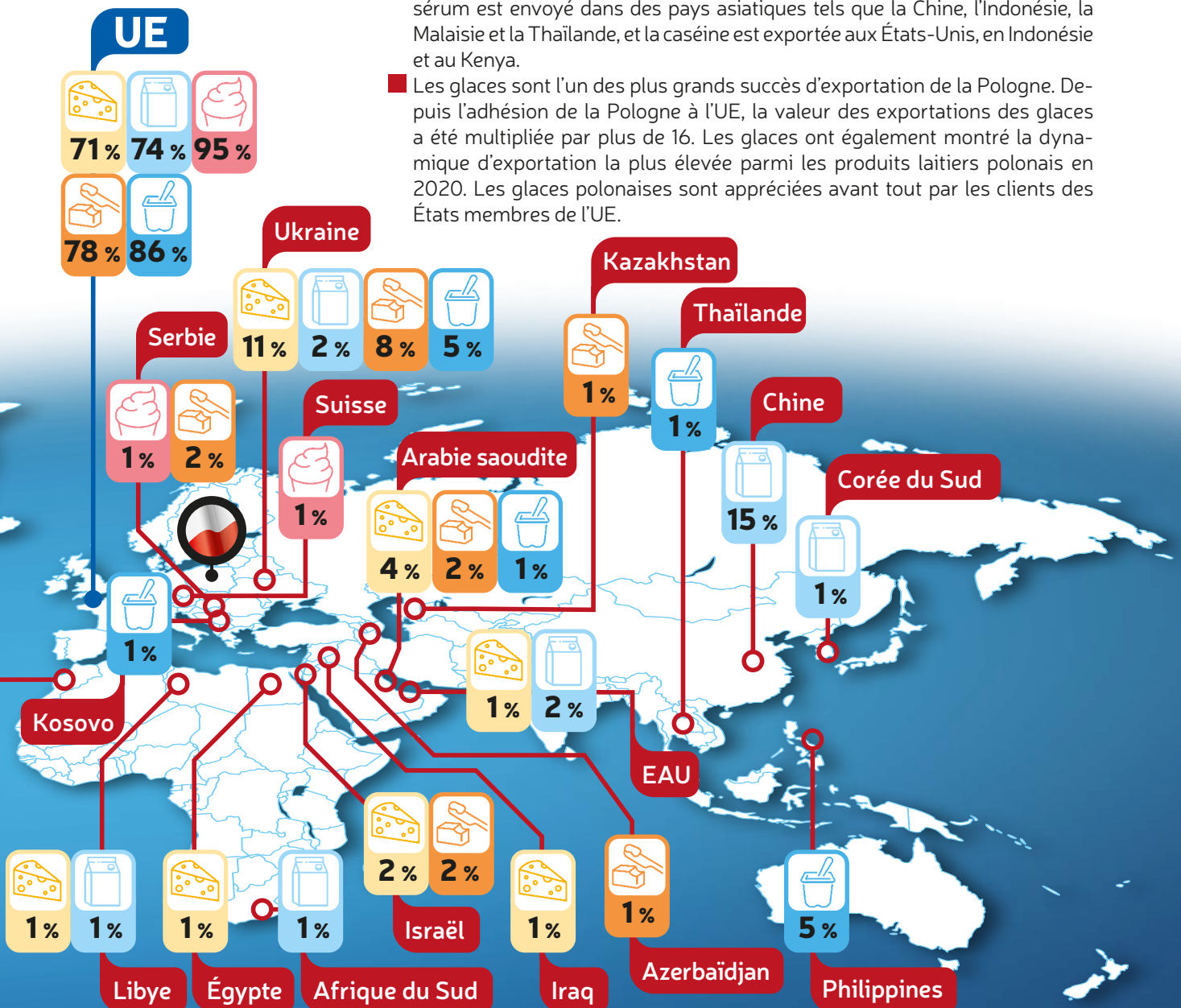
1%

République dominicaine

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :



- Les produits laitiers polonais sont présents dans le monde entier. Ils sont en grande partie destinés aux marchés les plus exigeants de l'UE, mais gagnent également en popularité sur les marchés des pays tiers.
- 74 % du lait écrémé en poudre polonais est exporté vers des pays tiers tels que l'Algérie, les Philippines, le Vietnam, la Chine, le Nigeria, l'Arabie Saoudite, l'Indonésie, la Serbie, la Jordanie, le Bangladesh et le Pérou, tandis que le lait entier en poudre est principalement dirigé vers Cuba, l'Arabie Saoudite, le Vietnam, Israël, Singapour, les EAU et l'Égypte. Le lait liquide polonais est apprécié dans l'UE ainsi qu'en Chine.
- 53 % des exportations de lactosérum et 64 % des exportations de caséine polonaises trouvent leur destination en dehors de l'Europe. Outre l'UE, le lactosérum est envoyé dans des pays asiatiques tels que la Chine, l'Indonésie, la Malaisie et la Thaïlande, et la caséine est exportée aux États-Unis, en Indonésie et au Kenya.
- Les glaces sont l'un des plus grands succès d'exportation de la Pologne. Depuis l'adhésion de la Pologne à l'UE, la valeur des exportations des glaces a été multipliée par plus de 16. Les glaces ont également montré la dynamique d'exportation la plus élevée parmi les produits laitiers polonais en 2020. Les glaces polonaises sont appréciées avant tout par les clients des États membres de l'UE.



Codes CN : 0401, 0403, 0405, 0406, 2105

Compilé par le KOWR, sur la base de données du ministère des Finances.



POISSONS ET PRODUITS DE POISSON

La transformation du poisson est l'une des branches du secteur alimentaire polonais qui se développe le plus rapidement. Des traditions bien établies et des technologies de fabrication et de transformation de pointe, ainsi que des méthodes d'élevage modernes et respectueuses de l'environnement, permettent au secteur de la pêche polonais d'offrir des produits de haute qualité qui possèdent un goût et une valeur nutritionnelle uniques.





	Poissons et produits de poisson
Classement (2019)	UE : 7 ^e plus grand exportateur
Volume de production annuelle (2019)	La pêche en mer dans les eaux de la mer Baltique – 146 mille tonnes (principalement sprat, hareng, flet et cabillaud) Pisciculture : 43 mille tonnes (principalement carpe, truite)
Volume / valeur des exportations annuelles (2020)	373 mille tonnes / 2,32 milliards d'euros

NOTRE OFFRE

Produits de la pêche de haute qualité

Les usines de transformation polonaises fabriquent des produits à base de poisson à partir des matières premières qu'elles se procurent en mer, dans les eaux intérieures et dans les fermes piscicoles.

L'assortiment de produits à base de poisson comprend : du poisson frais et congelé (de mer et d'eau douce), des filets de poisson, du poisson fumé, du poisson en conserve et en saumure, ainsi que des plats cuisinés, par exemple des salades, des pâtes à tartiner, des pâtés, des bâtonnets de poisson, des escalopes de poisson et des hamburgers.

Les processus de production satisfont aux normes de qualité les plus élevées et comprennent des systèmes innovants pour le contrôle de la production, le stockage et le transport. De nombreuses usines de transformation polonaises proposent également des « produits sur mesure » pour répondre à la demande en termes de taille de produit, d'emballage et de certificats requis.

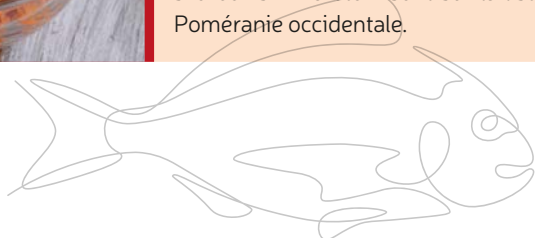
En outre, les producteurs polonais proposent des produits exquis tels que le caviar d'esturgeon, de truite ou de brochet, qui sont obtenus selon des méthodes traditionnelles, avec une attention méticuleuse accordée à la qualité et au goût. Grâce à tous ces efforts, le caviar polonais est apprécié par les consommateurs les plus exigeants.

Le saviez-vous ?



L'histoire du secteur polonais de la transformation du poisson remonte à la fin du 19^e siècle, lorsque la première chambre de fumage de poisson a été officiellement enregistrée en Poméranie en 1898. Toutefois, les premières références à la transformation du poisson au sel et au fumage remontent au Moyen Âge.

Un type de poisson en conserve populaire en Pologne est le « Papyrkarz szczeciński », un poisson à tartiner avec du riz, de la tomate et des épices, créé dans les années 1960. Son nom, qui évoque les souvenirs du régime communiste en Pologne, a été utilisé comme titre d'un disque contenant des arrangements de jazz des années 1960 et 1970, publié par l'orchestre philharmonique Mieczysław Karłowicz de Szczecin. En tant que produit original au goût distinctif, le « Papyrkarz szczeciński » a été inscrit sur la liste des produits traditionnels de la province de Poméranie occidentale.

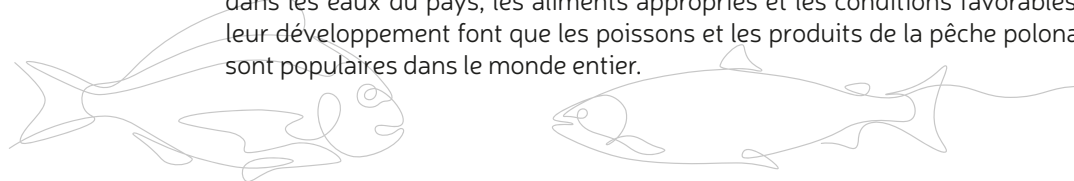


Poissons d'eau douce de Pologne

La tradition de l'élevage de poissons d'eau douce en Pologne remonte au début de l'époque médiévale. Les premiers grands bassins d'eau, intégrés dans l'environnement naturel, ont été construits à cette époque pour être remplis d'alevins de différentes espèces. Dès le 13^e siècle, de grandes exploitations d'étangs existaient dans la vallée de Barycz, dans la région de Milicz et de Przygodzice ainsi que dans la région d'Oświęcim et de Zator. La carpe occupait la première place parmi les poissons élevés et elle a porté cette couronne jusqu'à aujourd'hui.

Les fermes piscicoles polonaises sont spécialisées dans l'élevage de carpes, de truites et d'esturgeons. Cependant, ils élèvent également d'autres espèces, comme le brochet, le poisson-chat, le saumon, la truite de mer, le corégone blanc et l'anguille. L'élevage des écrevisses reprend également.

La majorité des exploitations piscicoles polonaises utilisent des méthodes traditionnelles et créent, dans des étangs ou des rivières, des conditions aussi proches que possible des conditions naturelles. La nourriture naturelle disponible dans les eaux du pays, les aliments appropriés et les conditions favorables à leur développement font que les poissons et les produits de la pêche polonais sont populaires dans le monde entier.



Structure graphique des exportations de poisson de la Pologne en 2020



Volume des exportations :
373 mille tonnes
 Valeur des exportations :
2,32 milliards d'EUR

Le saviez-vous ?

L'un des produits alimentaires polonais enregistrés en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) de l'UE est la « Karp zatorski », qui est exploitée dans trois municipalités de la voïvodie de Matopolskie (Petite Pologne). La qualité et la saveur uniques de la « Karp zatorski » résultent d'une méthode d'élevage locale spéciale remontant à plus de 700 ans, qui réduit la durée de production de la carpe à deux ans, ainsi que des conditions géographiques et naturelles uniques de la région.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

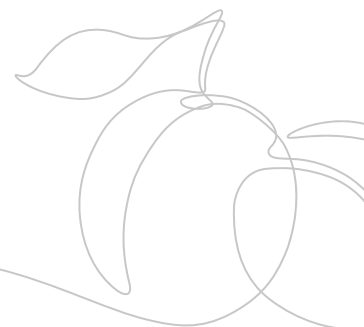
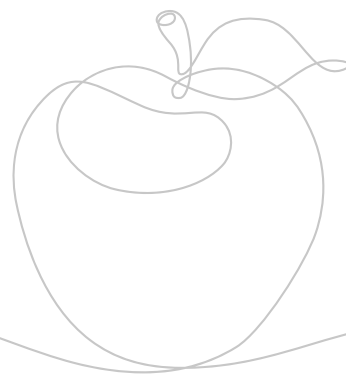
- Les principales destinations des produits de la pêche polonaise sont : les pays de l'UE (principalement l'Allemagne, l'Italie et la France), les États-Unis, le Vietnam, l'Australie et la Suisse.
- Les principaux produits d'exportation sont : le poisson sec, salé ou fumé (principalement le saumon), les filets de poisson et autres viandes, le poisson préparé ou en conserve (principalement le hareng), ainsi que le poisson congelé et frais.





FRUITS ET LÉGUMES

La Pologne est un grand producteur européen de fruits et légumes de climat tempéré. Les cultivateurs polonais ont des siècles d'expertise pour fournir les meilleurs produits. Ils bénéficient de la spécialisation de la production, du développement de nouvelles variétés et de l'utilisation de technologies innovantes. Grâce au savoir-faire transmis de génération en génération et cultivés dans des conditions environnementales irréprochables, les fruits et légumes polonais sont réputés pour leur bon goût et leur grande qualité.





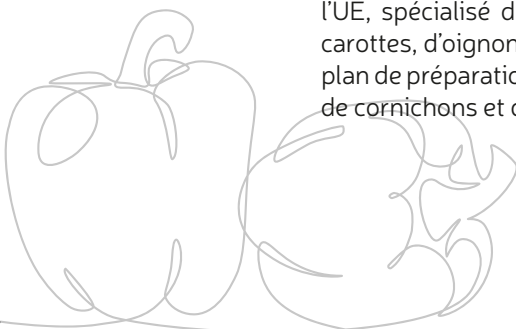
Classement (2020)	EU	Producteur Exportateur	Fruits (frais)	Légumes (frais)
			3 ^e	4 ^e
			6 ^e	6 ^e
Volume de production annuelle (2020)			4,3 millions de tonnes	5,25 millions de tonnes
Volume / valeur des exportations annuelles (2020)			1 million de tonnes/ 670 millions d'EUR	0,47 million de tonnes/ 304 millions d'EUR
Part des exportations dans la production (2020)			23 %	8 %

NOTRE OFFRE :

La meilleure sélection de fruits et légumes

Nos succès à l'exportation incluent, entre autres :

- Les pommes, le joyau de la couronne polonaise :
 - La Pologne est un leader européen et mondial dans la production de pommes, qui est l'un des produits d'exportation les plus populaires de la Pologne. La Pologne exporte une part importante de sa production de pommes, principalement sous la forme de pommes fraîches et de jus de pomme. Notre pays est également l'un des principaux producteurs et exportateurs mondiaux de jus de pomme concentré.
 - Les vergers de pommiers polonais offrent une grande variété de pommes. Les variétés : Idared, Champion, Jonagold, Ligol, Gloster, Golden Delicious, Gala et Cortland ont constitué 70 % des pommes récoltées en 2019.
- Fruits à baies et autres « superfruits » polonais :
 - la Pologne est le premier producteur de baies d'aronia, de groseilles, de myrtilles, de framboises et de fraises de l'UE. Les trois premiers sont souvent appelés « superfruits » en raison de leurs bienfaits pour la santé et de leur teneur élevée en antioxydants, anthocyanes, vitamines, minéraux et fibres. La Pologne est également célèbre pour la production d'autres « superfruits » tels que les canneberges, les argousiers, les baies de sureau et les mûres.
- Champignons, une spécialité cultivée en Pologne :
 - les champignons produits en Pologne sont particulièrement appréciés des consommateurs étrangers, en raison de leur haute qualité et de leur saveur exceptionnelle. La Pologne est le premier producteur européen de cette spécialité.
- Les légumes, délicieux sous toutes les formes et dans toutes les tailles :
 - la Pologne est le quatrième plus grand producteur de légumes frais de l'UE, spécialisé dans la production de choux, de pommes de terre, de carottes, d'oignons et de choux-fleurs, ainsi qu'un producteur de premier plan de préparations à base de légumes, notamment de produits congelés, de cornichons et de carottes séchées.



pommes

1^{er} producteur dans l'UE,
4^e producteur mondial

framboises

1^{er} producteur dans l'UE
5^e producteur mondial

groseilles

1^{er} producteur dans l'UE
2^e producteur mondial

aronia

1^{er} producteur dans l'UE
1^{er} producteur mondial

**myrtille
arbustive**

2^e producteur dans l'UE
6^e producteur mondial

griottes

1^{er} producteur dans l'UE
4^e producteur mondial

champignons

1^{er} producteur dans l'UE
4^e producteur mondial

chou

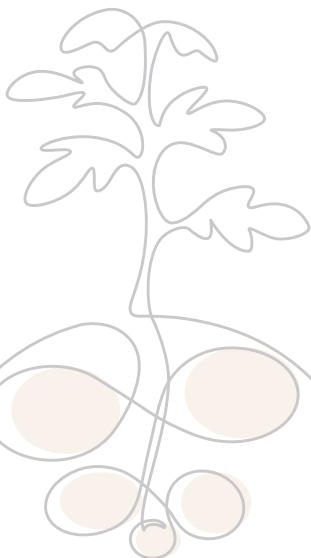
1^{er} producteur dans l'UE
10^e producteur mondial

carottes

3^e producteur dans l'UE
9^e producteur mondial

pommes de terre

2^e producteur dans l'UE
10^e producteur mondial



Excellents produits

L'abondance des fruits et légumes contribue au développement de l'industrie de transformation polonaise, qui offre un large éventail de produits délicieux. L'offre d'exportation polonaise comprend des préparations de fruits et légumes sains et savoureux tels que des produits congelés, des confitures, des marmelades, des pulpes, des cornichons, des produits en conserve, des ketchups, des pâtes, des sauces, des aliments séchés et lyophilisés, des poudres de fruits et d'autres produits, souvent certifiés biologiques.

Superbes jus

Le jus de pomme ainsi que les jus de fruits et de légumes simples ou mélangés sont des succès polonais à l'exportation. Outre les jus de fruits concentrés, les usines de production polonaises produisent de savoureux jus NFC (non fait de concentré), des smoothies, des nectars, des sirops et des boissons non alcoolisées à base de fruits et de légumes provenant des vergers et plantations polonais. Les produits répondent aux normes de qualité et de santé les plus élevées. Les producteurs polonais proposent également une large gamme de jus issus de l'agriculture biologique attestée.

Le saviez-vous ?



« Jabłka grójeckie » (les pommes de Grójec), les pommes les plus célèbres de Pologne, ont été inscrites au registre de l'UE en tant qu'indication géographique protégée (IGP). Ils se distinguent par leur extraordinaire acidité et leur couleur rouge très claire, qui résultent d'une culture dans un sol et un microclimat particulier. La région de Grójec représente 40 % de la production polonaise de pommes.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

- En 2020, les fruits frais polonais ont réussi à atteindre les consommateurs d'environ 80 pays.
- Les pommes ont représenté plus de 66 % des exportations polonaises de fruits frais en 2020. Environ 19 % de la production nationale de pommes étaient destinés à l'exportation. Les pommes polonaises ont atteint les marchés d'environ 65 pays. On les trouve principalement au Belarus, mais aussi dans les pays de l'UE, en Égypte, au Kazakhstan et en Jordanie.
- Les myrtilles arbustives polonaises ont connu un véritable succès à l'exportation. Les États membres de l'UE sont les principaux clients des myrtilles et autres fruits à baies polonais.
- Les jus polonais sont extrêmement populaires en Allemagne, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni et en Autriche. Le jus de pomme est le plus apprécié (il représente 76 % des exportations de jus polonais).
- Les produits à base de fruits et légumes polonais jouissent également d'une grande popularité. En 2020, la Pologne a exporté des produits fruitiers pour une valeur de 797 millions d'euros, et des produits végétaux pour une valeur d'un milliard d'euros. Ces produits trouvent des clients dans les États membres de l'UE, en Russie, aux États-Unis, au Belarus, en Ukraine et dans d'autres pays tiers. Les aliments congelés, les conserves de légumes et de fruits, les confitures, les conserves de fruits, les confitures de prunes, les pâtes, les fruits et légumes secs et les concentrés sont les principales variétés exportées.





Structure géographique des exportations d'une sélection de fruits et légumes frais de Pologne en 2020



Volume des exportations :
660 mille tonnes
Valeur des exportations :
303 millions d'EUR



Volume des exportations :
99 mille tonnes
Valeur des exportations :
33 millions d'EUR



Volume des exportations :
15 mille tonnes
Valeur des exportations :
88 millions d'EUR



Volume des exportations :
8 mille tonnes
Valeur des exportations :
24 millions d'EUR



Volume des exportations :
15 mille tonnes
Valeur des exportations :
13 millions d'EUR



Volume des exportations :
7 mille tonnes
Valeur des exportations :
6 millions d'EUR



Volume des exportations :
156 mille tonnes
Valeur des exportations :
77 millions d'EUR



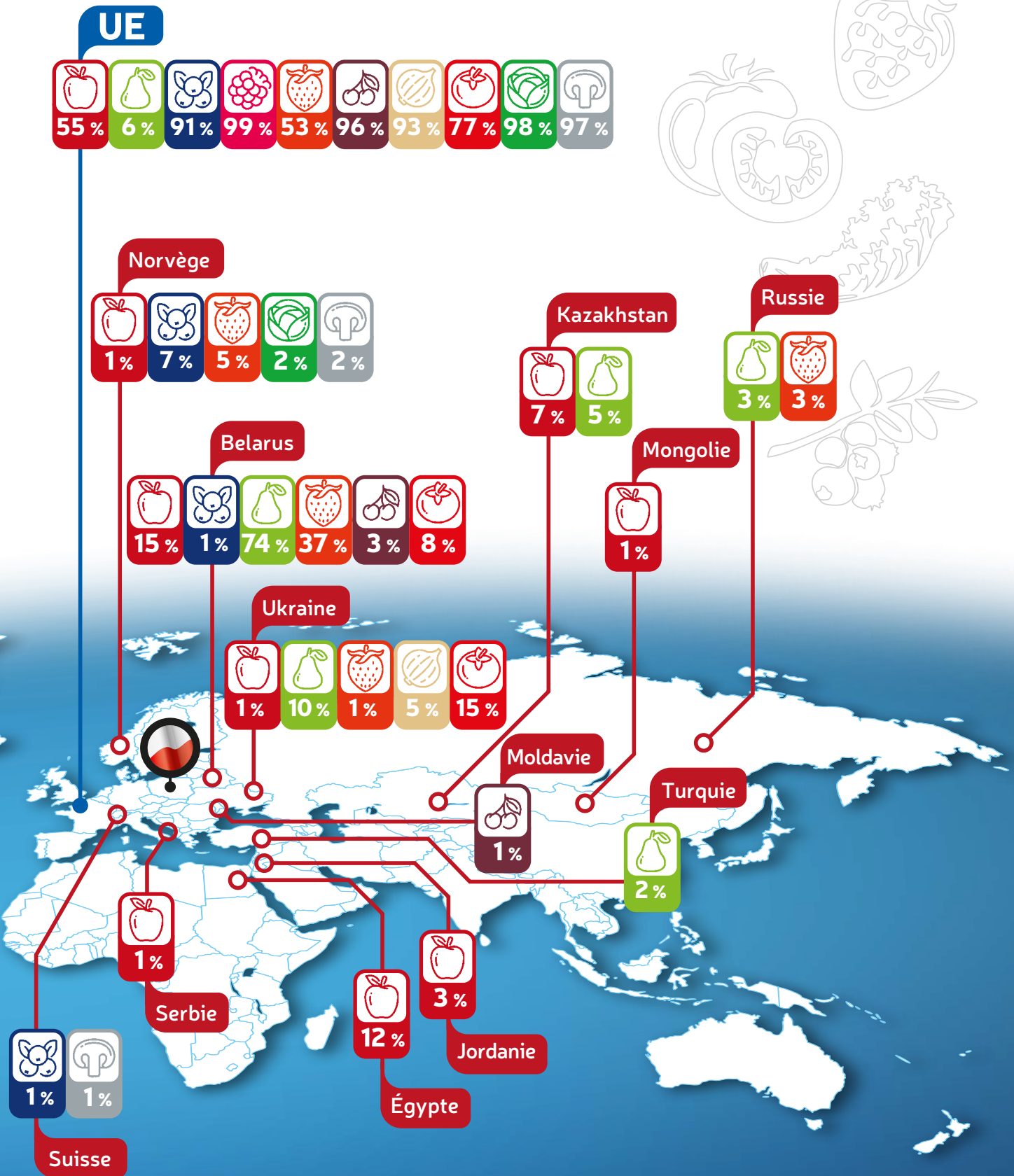
Volume des exportations :
72 mille tonnes
Valeur des exportations :
60 millions d'EUR



Volume des exportations :
31 mille tonnes
Valeur des exportations :
10 millions d'EUR



Volume des exportations :
202 mille tonnes
Valeur des exportations :
356 millions d'EUR





CÉRÉALES, PRODUITS DE BOULANGERIE ET DE MINOTERIE

L'agriculture et l'industrie polonaises allient tradition et modernité. La production de grains et de produits de meunerie de qualité supérieure, notamment les produits de boulangerie, est profondément ancrée dans la culture. Le pain est un élément important des traditions polonaises. Par exemple, les Polonais avaient l'habitude d'accueillir leurs invités avec le traditionnel « pain et sel », un geste de la plus grande hospitalité, et de nos jours encore, les jeunes mariés reçoivent un tel accueil lors d'un mariage traditionnel. L'offre du marché polonais continue d'inclure des variétés de plus en plus nouvelles de produits de meunerie, ce qui est une conséquence du progrès technologique, ainsi que de la mode contemporaine, de l'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires. Les temps ont changé, mais la saveur unique des produits des boulangers polonais reste la même. Les Polonais savent que le pain a bon goût et ne se contenteront pas de moins.





	Graines de céréales
Classement (2020)	UE : 3 ^e producteur, 4 ^e exportateur
Volume de production annuelle (2020)	33,5 millions de tonnes
Volume / valeur des exportations annuelles (2020)	9,2 millions de tonnes / 1,68 milliard d'EUR
Part des exportations dans la production (2020)	27 %

Le saviez-vous ?



Les plats à base de farine sont très populaires dans la cuisine polonaise. Les « Pierogi » (boulettes polonaises) sont l'un des plats polonais les plus appréciés. Ils peuvent être préparés de dizaines de façons différentes, avec des garnitures sucrées ou salées. Les recettes les plus populaires comprennent la choucroute et les champignons (généralement servis pour le dîner de la veille de Noël), les pommes de terre, le fromage blanc et l'oignon (les « pierogi à la ruthène»), la viande hachée, le poisson, les lentilles, le sarrasin ainsi que les fruits.

NOTRE OFFRE

Excellents produits de boulangerie et de minoterie

Les boulangers polonais proposent un large choix de produits sous de nombreuses formes et saveurs, pains, baguettes, croissants, petits pains et challahs auxquels on ne peut résister. L'offre ne cesse de s'élargir, s'adaptant aux besoins d'une société moderne.

Les ingrédients et recettes traditionnels sont très populaires et très appréciés, mais le secteur est également capable de répondre à l'évolution des goûts et à la demande croissante de produits recommandés par les experts en diététique.

Les autres produits des moulins à grains polonais, farines naturelles et saines, gruaux, muesli et son de blé, sont également très appréciés des consommateurs et très compétitifs sur les marchés internationaux.

Un grand nombre d'usines de pâtes polonaises produisent une grande variété de nouilles de haute qualité. Ce qui séduit les consommateurs, ce sont leurs formes et leurs couleurs ainsi que les ingrédients utilisés, notamment les farines traditionnelles de blé, de blé dur et de seigle, mais aussi le sarrasin. Les usines polonaises produisent des pâtes adaptées à tous les types de cuisine.

Le saviez-vous ?



Parmi les produits de boulangerie polonais enregistrés en tant qu'indication géographique protégée (IGP) figurent :

- « Chleb prądnicki » (un pain du quartier de Prądnik à Cracovie)
- « Obwarzanek krakowski » (un bagel de Cracovie)
- « Cebularz lubelski » (un petit pain à l'oignon et au pavot de la région de Lublin)
- « Andrutry kaliskie » (gaufres plates de Kalisz)



Grand choix de céréales

Le blé est la céréale la plus populaire en Pologne et la farine de blé est l'un des principaux produits d'exportation polonais dans le secteur des céréales. Cependant, les producteurs polonais proposent des grains de multiples espèces et variétés de céréales, tant pour la consommation que pour l'alimentation, qui sont à haut rendement et très fertiles.

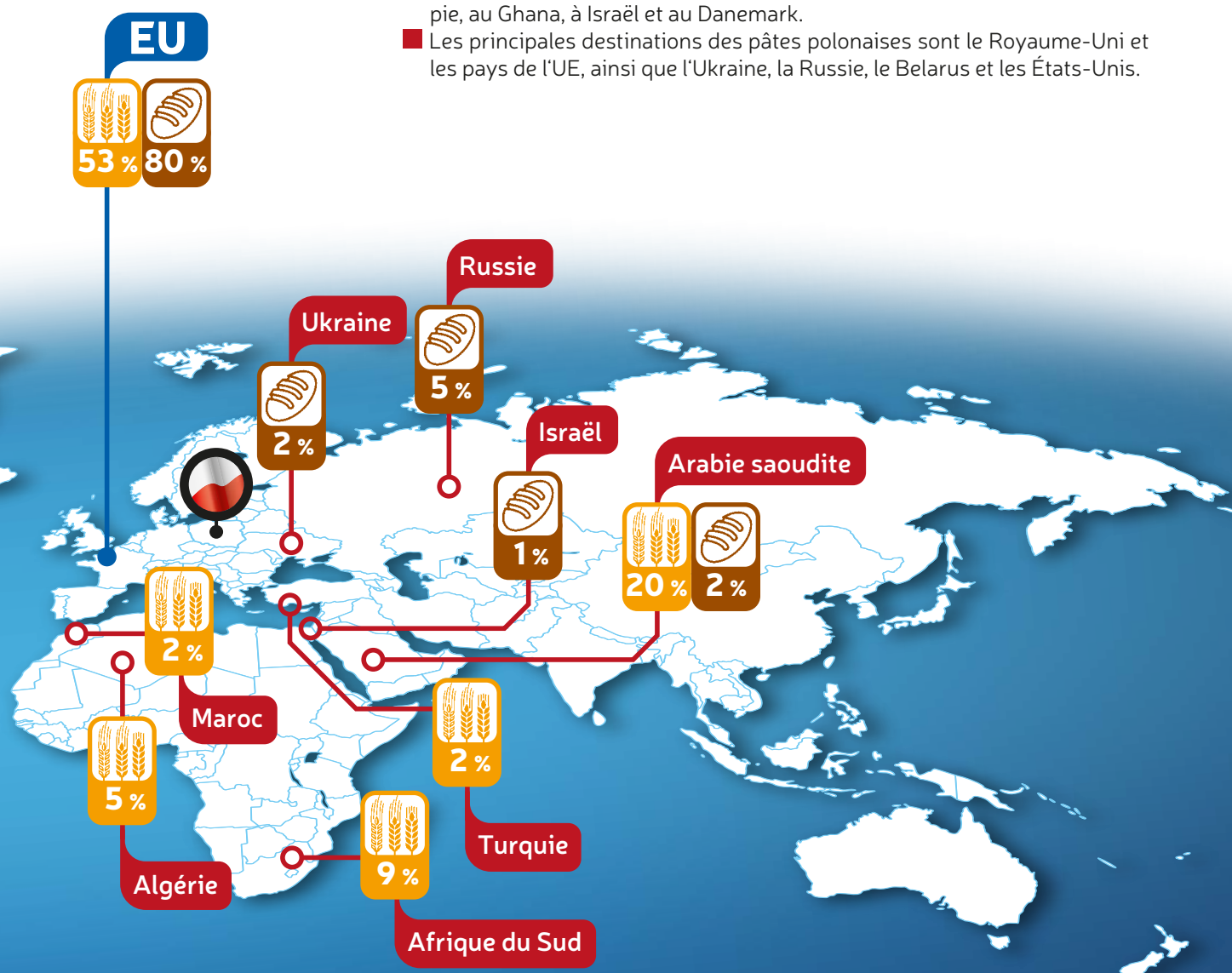


Structure graphique des exportations de céréales, de produits de la minoterie et de la boulangerie de la Pologne en 2020



QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

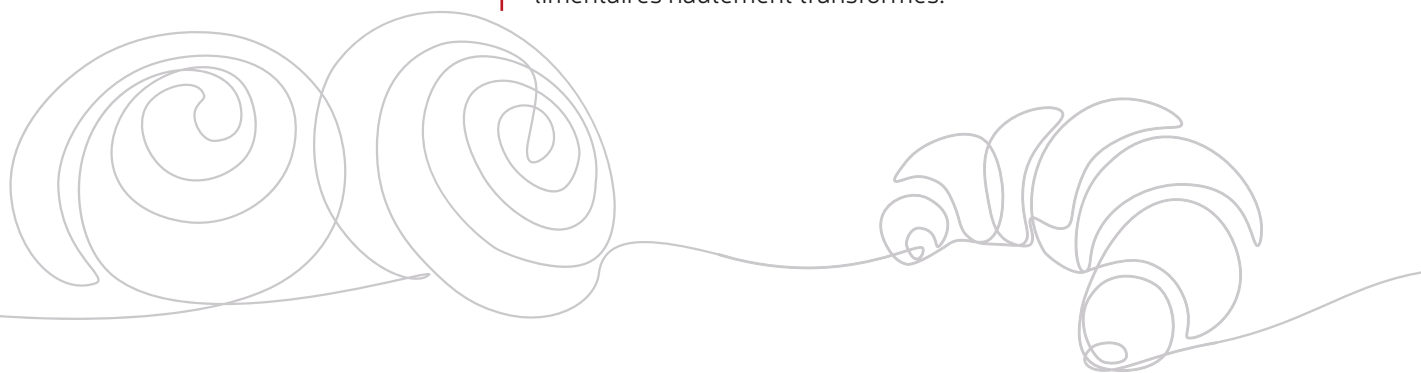
- Les principales destinations des céréales polonaises sont l'Allemagne, l'Arabie saoudite, l'Afrique du Sud, l'Espagne, l'Algérie, les Pays-Bas, Cuba, la Turquie et le Maroc.
- Le blé représentait 55 % des exportations de céréales en 2020, tandis que le maïs représentait 17 % et le seigle 12 %.
- En 2020, les produits de boulangerie tels que le pain, les petits pains, les produits de boulangerie fine, les gâteaux et les pâtisseries constituaient un important produit d'exportation polonaise. Les autres produits de moulin à grains exportés comprenaient des aliments préparés obtenus par le soufflage ou le grillage de céréales ou de produits céréaliers (tels que les céréales pour petit-déjeuner), des pâtes et nouilles, du gluten, de la farine de blé, du malt et du gruau.
- La Pologne a exporté 78 000 tonnes de malt en 2020, les plus grandes quantités étant destinées à l'Allemagne, au Cambodge, au Brésil, à l'Éthiopie, au Ghana, à Israël et au Danemark.
- Les principales destinations des pâtes polonaises sont le Royaume-Uni et les pays de l'UE, ainsi que l'Ukraine, la Russie, le Belarus et les États-Unis.





CHOCOLAT ET CONFISERIE

La Pologne est un véritable paradis pour les amateurs de chocolat et de confiserie. Le marché polonais du chocolat et de la confiserie est l'un des plus modernes d'Europe. Grâce aux progrès technologiques et à la mise en œuvre continue de processus de production de pointe, il a été possible d'améliorer constamment la qualité des produits et d'élargir leur gamme. Le marché se développe de manière dynamique et l'exportation est devenue le moteur de l'essor de l'industrie polonaise de la confiserie. Depuis plusieurs années, le chocolat et les confiseries occupent la première place parmi les exportations polonaises de produits agroalimentaires hautement transformés.



	Chocolat et confiserie
Classement (2020)	UE : 6 ^e producteur, 3 ^e exportateur
Volume / valeur des exportations annuelles (2020)	528 mille tonnes / 2,25 milliards d'euros

NOTRE OFFRE :

Souci de la qualité

Produits à partir de matières premières exceptionnelles, les bonbons polonais sont appréciés par les clients étrangers pour leur grande qualité. Fixant des normes de qualité élevées, les producteurs polonais veillent à utiliser des ingrédients naturels dans la production de bonbons et s'efforcent d'éviter tout additif tel que les arômes artificiels ou les conservateurs.

Diversité de l'assortiment

L'offre polonaise de chocolats et de confiseries comprend à la fois des produits traditionnels, fabriqués sur la base de recettes traditionnelles, dont le goût intemporel est apprécié par toutes les générations et qui ont gagné des adeptes sur de multiples marchés étrangers au fil des ans, ainsi qu'une large gamme de produits qui constituent une réponse à l'évolution abrupte des tendances de consommation et à la demande croissante de produits innovants et fonctionnels. L'offre des producteurs polonais comprend : des chocolats, des bonbons, des guimauves, des barres, des meringues, des barbes à papa, des caramels, des gouttes de chocolat, des fruits et des noix en chocolat, des boîtes de chocolats, des bonbons au chocolat et bien d'autres choses encore. Étant le plus grand marché du chocolat en Europe centrale, la Pologne offre environ 250 types différents de barres chocolatées.

Prix compétitifs

Les producteurs polonais offrent des prix relativement cléments pour des produits de haute qualité. Les prix sont compétitifs sur les marchés étrangers par rapport aux offres des autres grands exportateurs européens de chocolat et de confiserie.

Le saviez-vous ?



« Rogal świętomarciński » est une pâtisserie traditionnelle de la région de Wielkopolska (Grande-Pologne), qui est préparée pour le 11 novembre, c'est-à-dire la Saint-Martin qui est aussi le jour de l'indépendance en Pologne. La tradition de la cuisson du « Rogal świętomarciński » remonte à l'époque païenne, mais a été reprise par l'Église et popularisée au cours du 19^e siècle. Le « Rogal » a la forme traditionnelle du fer à cheval qui aurait été perdu par le cheval du saint. Préparé à partir d'une pâte à croissant à base de levure et fourré d'une garniture de graines de pavot blanc, de noix et de fruits secs, le « Rogal » est une marque sucrée de Poznań. En 2008, le nom « Rogal świętomarciński » a été enregistré dans l'Union européenne en tant qu'indication géographique protégée.



CONNAISSEZ-VOUS LE GOÛT DE CES SUCRERIES POLONAISES POPULAIRES ?

- **Pain d'épices de Toruń**, riche en arômes, biscuits épicés contenant du miel, parfumés au gingembre, à la cannelle, à la cardamome, aux clous de girofle et au poivre. Les pains d'épices peuvent être enrobés de chocolat, glacés ou fourrés de confiture. La production de pain d'épice de Toruń remonte au Moyen Âge.
- **Prunes en chocolat**, bonbons au chocolat fourrés d'une prune séchée entière.
- **Gâteaux Jaffa**, les biscuits les plus populaires de Pologne produits pendant plusieurs décennies, composés d'une génoise, d'une couche de gelée de fruits et d'une couche de chocolat.
- **Krówki**, une sorte de bonbons au caramel (croustillants ou à mâcher) faits de lait, de sucre et de beurre polonais. Ils se caractérisent par leur délicate saveur de caramel et de lait.
- **Kukułki**, des caramels au chocolat croquants, fourrés de cacao doux, avec une note d'alcool. Le nom de ces bonbons signifie littéralement « coucous ».
- **Sękacz**, un gâteau fait sur un feu ouvert. Il est de couleur dorée et ressemble à des nœuds et des branches d'arbres. Le « Sękacz » est un gâteau de longue conservation : une fois préparé, il reste frais pendant de nombreuses semaines sans aucun agent de conservation.
- **Chocolats à la mousse de lait**, une mousse de lait à la vanille douce et mousseuse recouverte d'un enrobage de chocolat noir. Cette friandise polonaise est produite depuis les années 1930. Aujourd'hui, d'autres saveurs de mousse de lait sont également disponibles, comme le citron, le caramel, le chocolat.

Structure géographique des exportations de chocolat et de confiserie de la Pologne en 2020



QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

- Les sucreries polonaises sont de plus en plus populaires auprès des consommateurs et ont atteint environ 150 marchés dans le monde.
- Elles sont appréciées tant en Europe que dans les pays non européens. Les sucreries polonaises peuvent être trouvées principalement dans l'UE, ainsi qu'aux États-Unis, en Russie, en Ukraine et en Arabie saoudite.
- Les produits chocolatés dominent les exportations de confiseries polonaises (82 % de la valeur des exportations).





ALCOOLS

La Pologne est la patrie d'une variété d'alcools et de boissons alcoolisées uniques. Le produit phare est certainement la vodka polonaise, de renommée mondiale, qu'elle soit nature ou aromatisée. Il existe encore d'autres trésors nationaux à découvrir, comme les bières, les vins, les cidres, les hydromels et les alcools artisanaux polonais.



	Spiritueux	Bière	Vins et vermouths
Volume annuel des exportations (2020)	247 mille tonnes	437 mille tonnes	13 mille tonnes
Valeur des exportations annuelles (2020)	341 millions d'EUR	224 millions d'EUR	38 millions d'EUR

Le saviez-vous ?



L'histoire de la production d'alcool en Pologne est très longue. Les traditions brassicoles remontent aux débuts de l'État polonais. Les chroniqueurs médiévaux Jan Długosz et Gallus Anonymus mentionnent la bière polonaise, de même que Thietmar qui, dans ses chroniques écrites au début du 11e siècle, décrit le roi polonais Boleslas le Vaillant comme un amateur de bière. La production de vodka est également fortement ancrée dans la tradition polonaise. À l'origine, les distilleries produisaient de l'alcool à des fins médicales. Les premières mentions écrites sur la « Wódka » (le mot polonais pour vodka) remontent à 1405.

NOTRE OFFRE :

Vodka

La Pologne est l'un des plus grands producteurs de vodka au monde. La production de vodka s'est développée sur plusieurs siècles et a donné lieu à la création de recettes originales basées sur des ingrédients locaux ainsi qu'à des goûts inimitables appréciés dans le monde entier. Traditionnellement, les ingrédients de base utilisés pour la production de vodka sont les céréales et les pommes de terre. Des additifs à base d'herbes sont également utilisés. En Pologne, tous les types de vodka sont produits, c'est-à-dire des vodkas nature ainsi qu'une large gamme de vodkas aromatisées qui deviennent de plus en plus populaires. Il existe environ 200 variétés de vodka sur le marché polonais. Deux types de vodkas de Pologne ont été enregistrés en tant qu'indications géographiques (IG) de l'UE : « Vodka aux herbes aromatisée à l'extrait d'herbe à bison, produite dans la plaine de Podlasie du Nord », et « Polska Wódka » / « Vodka polonaise ».

Bière

La Pologne est également célèbre pour sa bière. La production annuelle de bière en Pologne s'élève à 39 millions d'hectolitres, ce qui fait de la Pologne un important producteur de bière, deuxième dans l'UE et neuvième dans le monde. Le houblon, le malt et l'eau de source polonais permettent aux consommateurs polonais d'apprécier une bière de qualité, qui est l'une des plus anciennes boissons consommées en Pologne depuis l'époque pré-slave. L'industrie polonaise de la bière propose plusieurs centaines de types de bières. Afin de répondre à la demande du marché, la bière est également aromatisée avec des jus naturels polonais. Les brasseries polonaises opèrent à différentes échelles, allant des énormes brasseries industrielles aux brasseries artisanales, qui vendent leurs produits localement ou directement aux restaurants affiliés. Les brasseries artisanales, dont certaines ont été fondées au 19e siècle, utilisent des ingrédients traditionnels ou innovants pour obtenir la meilleure qualité et des propriétés uniques.

Vin

La Pologne est fière de sa tradition vinicole vieille de 1000 ans. Pendant un certain temps, la production de vin a été oubliée en raison des changements climatiques et des bouleversements historiques. Cependant, au cours des deux dernières décennies, la viticulture a été redécouverte en Pologne et la gloire du vin polonais est en train d'être restaurée. La Pologne se concentre sur les vins de haute qualité, qui sont

de plus en plus reconnus dans le monde. Les volumes d'exportation ont presque quadruplé au cours des cinq dernières années.

Ce qui peut être intéressant, c'est que le marché polonais offre une large gamme de vins de fruits à base de pommes, de poires, de cassis, de cerises, de fraises, de prunes, d'aronia ainsi que d'églantier et de sorbier.

Cidre

Le cidre est fabriqué à partir du jus fermenté des pommes. Sa faible teneur en alcool et son goût fruité et léger en font un produit très populaire en Europe occidentale. En Pologne, le cidre a ses traditions, il était bu sur les territoires de l'actuelle Pologne dès le Moyen Âge. La Pologne étant le premier producteur de pommes en Europe et le quatrième au monde, la production de cidre est en plein essor. Il existe de nombreux goûts de cidre polonais adaptés à des besoins spécifiques : sec, demi-sec et doux.

Hydromels

La Pologne est un important producteur d'hydromel fabriqué selon des méthodes traditionnelles. L'hydromel est une boisson alcoolisée, semblable au vin, produite par la fermentation du miel d'abeille dilué dans l'eau, c'est-à-dire le moût de miel. Le moût peut également contenir du houblon, des herbes, des racines ou du jus de fruit, qui donnent à l'hydromel une saveur et un caractère différents. En fonction des proportions de miel et d'eau utilisées pour la production, l'hydromel est divisé en classes : « Półtorak » (signifiant « une part et demie », avec un rapport miel/eau de 1:0,5), « Dwójniak » (« deux parts », 1:1), « Trójniak » (« trois parts », 1:2) et « Czwórniak » (« quatre parts », 1:3). Depuis leur enregistrement en 2008 en tant que spécialités traditionnelles garanties de l'UE, leur consommation a explosé non seulement en Pologne, mais aussi dans le monde entier. Les hydromels contiennent jusqu'à 18 % d'alcool en volume.

Alcools artisanaux

Il existe des alcools artisanaux qui font partie uniquement du patrimoine polonais. C'est le cas de la « Nalewka », qui est fabriquée en faisant macérer des fruits, des racines, des fleurs, des épices, des herbes ou des noix dans un alcool fort, de préférence de la vodka ou du spiritueux. Certains ingrédients peuvent nécessiter un long processus de macération pouvant aller jusqu'à quelques mois, tandis que dans d'autres cas, la « Nalewka » peut être prête en deux semaines. Traditionnellement, les recettes étaient gardées secrètes et transmises de génération en génération. La « Nalewka » contient généralement 40 à 45 % d'alcool en volume.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

- Les alcools polonais les plus appréciés : les spiritueux, qui représentent 57 % des exportations d'alcool polonais, les bières 37 % ainsi que les vins et vermouths 6 %.
- Les alcools de Pologne sont exportés vers des dizaines de destinations dans le monde entier.
- La vodka de Pologne est très recherchée dans les pays de l'UE (notamment en France) ainsi qu'aux États-Unis, au Canada et en Ukraine.
- La bière de Pologne est principalement consommée dans les pays de l'UE (Pays-Bas, Allemagne, Italie, Hongrie et France). En dehors de l'UE, il est exporté principalement vers la Corée du Sud, la Chine, les États-Unis, le Canada et la Russie.
- Les vins polonais sont vendus principalement en Ukraine, en Russie, au Belarus, au Danemark et en Chine.



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

La Pologne est un producteur d'eaux minérales uniques ainsi que de boissons isotoniques, vitaminées et énergétiques. Les eaux minérales sont principalement extraites des régions de Beskid Sądecki, Kotlinia Kłodzka et Cujavie. Ils se distinguent à l'échelle mondiale car ils sont riches en magnésium, calcium, fer et bien d'autres minéraux. Pour les personnes qui mènent un mode de vie actif ou qui ont besoin de renforcer leur système immunitaire, la Pologne peut proposer une large gamme de boissons énergétiques, isotoniques et vitaminées enrichies en caféine, taurine, extrait de ginseng, vitamines, électrolytes et minéraux, proposées dans de nombreuses saveurs.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

Les boissons non alcoolisées de Pologne sont vendues principalement en France, en République tchèque, au Royaume-Uni, en Allemagne, en Lituanie, en Hongrie, en Slovaquie, ainsi qu'aux États-Unis, en Israël, en Arabie saoudite et au Chili. Le produit le plus populaire de cette catégorie est l'eau minérale.



THÉ ET CAFÉ



La Pologne est l'un des leaders mondiaux en matière d'exportations de thé de haute qualité, occupant la première place dans l'UE et la cinquième dans le monde après les producteurs de thé traditionnels comme l'Inde. Les producteurs de thé polonais utilisent des matières premières importées de plantes de thé ainsi que des herbes et des fruits locaux.

Outre le thé noir, la Pologne propose du thé vert, des thés blancs et rouges, ainsi que des tisanes et des thés aux fruits. Les tisanes et les tisanes aux fruits sont produites à partir d'un seul type d'herbe ou de fruit (menthe, camomille, framboise, canneberge, églantier, aronia et fruits des bois), ou sous forme de mélanges d'herbes médicinales ou de mélanges d'herbes et de fruits. Les producteurs polonais fabriquent également du thé sous forme de poudre soluble ou de granules de différents parfums à préparer en tant que boissons chaudes ou froides, c'est-à-dire du thé glacé. L'engouement croissant des consommateurs pour un mode de vie sain a incité les producteurs polonais à rechercher de nouveaux produits adaptés aux besoins du marché. Les producteurs polonais proposent des mélanges qui renforcent le système immunitaire, aident à lutter contre le surpoids et stimulent les niveaux d'énergie.

Structure géographique des exportations d'alcools, de boissons non alcoolisées, de thé et de café de Pologne en 2020



Volume des exportations :
48 mille tonnes
Valeur des exportations :
126 millions d'EUR



Volume des exportations :
13 mille tonnes
Valeur des exportations :
38 millions d'EUR



Volume des exportations :
437 mille tonnes
Valeur des exportations :
224 millions d'EUR



Volume des exportations :
1,2 million de tonnes
Valeur des exportations :
597 millions d'EUR



Volume des exportations :
29 mille tonnes
Valeur des exportations :
242 millions d'EUR



Volume des exportations :
110 mille tonnes
Valeur des exportations :
551 millions d'EUR

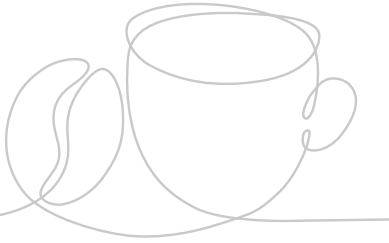
Canada



États-Unis



Chili



Le marché polonais du café propose différents mélanges de graines de café, soigneusement sélectionnés par des experts réputés en fonction de la richesse de leur goût et de leur arôme, sous la forme de paquets de graines de café, de café moulu, de café instantané et de cappuccino. Outre le café naturel, les producteurs proposent également des cafés aromatisés (par exemple, chocolat, vanille ou lait de poule (eggnog)). La spécialité polonaise est une boisson de grains torréfiés (appelée « café de grains »), à base de céréales (seigle, blé, épeautre ou orge), ainsi que des « cafés » super-alimentaires à base de racines de pissenlit, de topinambour, de chicorée, de glands ou de graines de chanvre, qui constituent une boisson précieuse en raison de leurs bienfaits pour la santé.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

- Les thés polonais sont exportés principalement vers l'Union européenne : France, Pays-Bas, Allemagne, Suède et Italie, ainsi que le Royaume-Uni. Ils sont également recherchés aux États-Unis, en Australie, en Norvège, en Arabie saoudite et au Canada.
- Les cafés de Pologne sont exportés dans la grande majorité des cas vers les États membres de l'UE tels que l'Allemagne, les Pays-Bas, la République tchèque, la Hongrie, la Slovaquie, France et la Roumanie, ainsi que vers le Royaume-Uni. L'Ukraine est également une destination importante et, dans une moindre mesure, la Russie et la Turquie.





HUILES ET AUTRES GRAISSES VÉGÉTALES

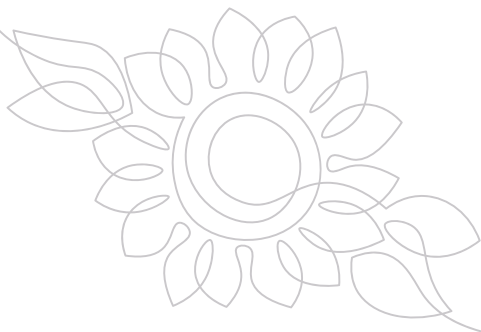
En voyageant à travers la Pologne au printemps, vous rencontrerez certainement un champ de magnifiques fleurs jaunes. Typique de notre pays, le paysage est formé de champs de colza, une matière première utilisée pour produire de l'huile qui pourrait être audacieusement appelée « l'or liquide » polonais grâce à ses valeurs nutritionnelles. L'huile de colza est riche en acides gras insaturés, en vitamines et autres ingrédients bioactifs qui sont bons pour la santé humaine. Cette huile miracle possède de nombreuses propriétés, notamment elle réduit le risque de maladies cardiovasculaires, contribue à une bonne coagulation du sang et maintient les os en bon état. Il réduit également le taux de cholestérol LDL (le « mauvais cholestérol ») en augmentant le taux de cholestérol HDL (le « bon cholestérol ») dans notre sang. Quant aux acides gras saturés, leur teneur dans l'alimentation doit être réduite, et ici encore l'huile de colza est l'huile la plus saine à cet égard.

Les Polonais peuvent bénéficier des propriétés médicinales du produit presque sans aucune limite. Classée au troisième rang en termes de surface cultivée et de récolte de colza, la Pologne est également un important producteur d'huile de colza. La Pologne a produit 1 167 000 tonnes d'huile de colza brute et 504 000 tonnes d'huile de colza raffinée en 2020, tant pour la consommation que pour les besoins industriels, notamment la production de biocarburants et de cosmétiques. Les exportations polonaises d'huile de colza se sont élevées à 85 000 tonnes et ont représenté 20 % des exportations polonaises d'huile végétale.

Structure géographique des exportations d'huiles végétales de la Pologne en 2020



Volume des exportations :
427 mille tonnes
Valeur des exportations :
409 millions d'EUR



La deuxième huile la plus populaire en Pologne est l'huile de tournesol, riche en vitamine E et autres vitamines. En 2020, la Pologne a exporté 92 mille tonnes d'huile de tournesol, ce qui représentait 22 % des exportations polonaises d'huiles végétales.

Le saviez-vous ?



Il convient de souligner que la méthode de pressage à froid est l'une des meilleures méthodes de fabrication d'huiles alimentaire, garantissant que le produit conservera la plus grande quantité possible d'acides gras et d'autres ingrédients de valeur. Cette méthode est utilisée par les producteurs polonais non seulement pour fabriquer de l'huile de colza et de tournesol, mais aussi toutes les huiles végétales moins connues, par exemple les huiles de lin, de caméline, de chanvre, de nigelle, de chardon marie, d'ongle, de moutarde, de noix et de pépins de courge. Ces huiles sont non seulement riches en propriétés nutritionnelles, mais possèdent également un goût naturel et une belle odeur. Certaines d'entre elles, par exemple l'huile de noisette ou l'huile de rose musquée, sont également des produits de beauté.

QUI NOUS A FAIT CONFIANCE :

- En 2020, les huiles végétales polonaises étaient principalement exportées vers l'UE, la Russie et l'Ukraine.
- Outre des huiles de colza et de tournesol, les principales huiles végétales qui ont été exportées par la Pologne en 2020 étaient des margarines.





UNE RÉPONSE AUX TENDANCES MONDIALES : L'ALIMENTATION POLONAISE AU 21^E SIÈCLE

Les consommateurs sont de plus en plus conscients et exigeants, tandis que chaque année leur style de vie devient de plus en plus intense. Le monde moderne favorise la polyvalence, ce qui se reflète également dans les tendances nutritionnelles. De plus en plus, les gens recherchent des produits qui ne sont pas seulement savoureux, sûrs et sains, mais qui sont également bénéfiques pour le corps et l'esprit. L'offre des producteurs polonais consiste en un certain nombre d'articles adaptés aux exigences des modes de vie modernes, fabriqués de manière socialement responsable, tout en respectant l'environnement.



Aliments Bio

Depuis de nombreuses années, la production agricole polonaise s'effectue dans le respect de l'environnement. Les traditions et les connaissances transmises à la nouvelle génération d'agriculteurs, combinées aux nouvelles technologies qui favorisent la qualité biologique, sont à l'origine de la croissance continue du marché biologique polonais. Le nombre de producteurs biologiques opérant en Pologne s'élève à environ 20 000. En 2019, la production de produits alimentaires biologiques transformés en Pologne a impliqué 967 entités représentant différentes branches.

Le processus de certification biologique de l'UE concerne tous les types et toutes les étapes de la production et de la transformation, ainsi que l'emballage, l'étiquetage et la distribution, qui sont strictement supervisés au niveau national. Le logo BIO de l'UE garantit que le produit a été fabriqué selon les méthodes les plus naturelles, qu'il ne contient pas d'additifs artificiels et qu'il est exempt d'OGM.

Aliments fonctionnels et « super aliments »

Un consommateur averti est conscient du fait qu'il vaut mieux prévenir que guérir, ce qui accroît la popularité des aliments qui devraient nous protéger contre les maladies liées à la civilisation et nous garantir une longue vie en bonne condition.

Coopérant souvent avec des instituts et des centres de recherche, les producteurs polonais mettent sur le marché un nombre croissant de produits fonctionnels, qui fournissent des ingrédients importants pour une alimentation saine. Leur offre comprend, entre autres, des sucreries et des snacks, des produits laitiers, des boissons ou des produits céréaliers sans éléments nocifs ou allergènes et enrichis d'ingrédients sains supplémentaires. Les super-aliments polonais bien connus, tels que l'aronia, le cassis, la mûre et l'argousier, sont des additifs populaires. Les produits combinant le chocolat de la meilleure qualité avec des « superfruits » ou des bactéries probiotiques sont les plus populaires. Les produits protéinés ainsi que les sucreries et les snacks sains à base d'ingrédients non transformés (« raw » en anglais) gagnent de plus en plus en popularité.

La Pologne est également l'un des plus grands producteurs d'herbes aromatiques en Europe. En Pologne, 70 espèces d'herbes sont cultivées, dont des variétés médicales telles que la camomille, la menthe, la valériane commune, le millepertuis et le chardon-marie. Les producteurs polonais d'herbes aromatiques opèrent sur de multiples marchés, mais sont particulièrement performants dans l'Union européenne. Il convient de noter que le thym polonais est souvent inclus dans les célèbres herbes françaises de Provence.

Le saviez-vous ?



Les « super-produits » traditionnels sont cultivés et fabriqués en Pologne depuis des siècles ; ils égalent les « super-aliments » du monde entier par leur teneur en nutriments. Le plus grand bien national sont les cornichons qui sont une bombe naturelle de vitamines et de probiotiques, dont le fameux jus de betterave aigre qui a un effet anti-vieillessement, endommage les cellules cancéreuses et qui est... un remède contre la gueule de bois.

Les « super-produits » les plus traditionnels de Pologne comprennent également des miels qui possèdent des propriétés médicinales extraordinaires. Les espèces les plus importantes sont : le miel d'acacia, le miel de tilleul, le miel de miellat et le miel polyfloral.





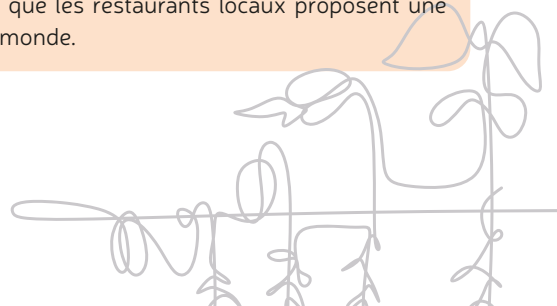
Produits végétaux

Le nombre de personnes qui réduisent leur consommation de viande et de produits d'origine animale ou décident de ne pas en consommer pour des raisons de santé, d'environnement ou d'éthique est en augmentation. Pour répondre à leurs besoins, les plus grands producteurs polonais élargissent leur portefeuille de produits classiques, un geste très apprécié des consommateurs, en proposant de nouveaux produits d'origine végétale. Sur le marché polonais, il y a également de la place pour les start-up et les petits fabricants de produits végétaux, par exemple les boulettes sans viande végétales, les bacons, les jambons, les saucisses, les hamburgers et les nuggets, ainsi que le saindoux végétalien, les pâtés, les fromages, le beurre, les pâtes à tartiner, les sauces ou les mayonnaises. Ces produits satisferont non seulement les végétariens, les végétaliens et les personnes allergiques, mais aussi tous ceux qui recherchent une cuisine variée tout en souhaitant manger des aliments savoureux et sains.

Le saviez-vous ?



Varsovie, la capitale de la Pologne, figure depuis plusieurs années sur la liste mondiale des dix villes les plus accueillantes pour les végétaliens. Il est facile d'y faire du shopping végétalien, tandis que les restaurants locaux proposent une cuisine végétale de tous les coins du monde.

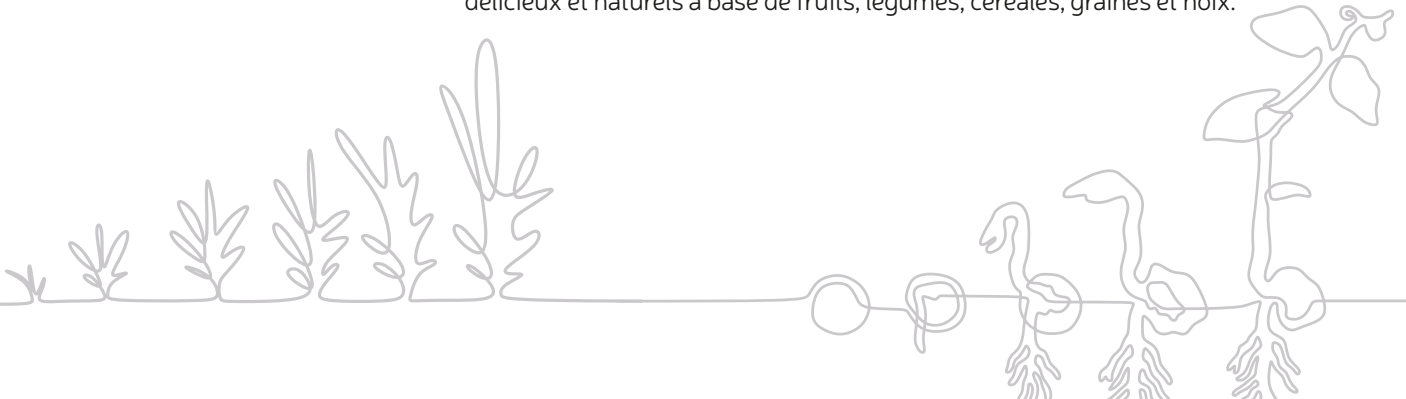




Des plats cuisinés et des en-cas sains

En raison du mode de vie moderne, les clients ont tendance à choisir des produits faciles à préparer et qui ne prennent pas beaucoup de temps. Les producteurs polonais rompent le charme des plats préparés et des produits instantanés jugés nocifs en proposant aux consommateurs des repas sains, nutritifs et savoureux, rapides à préparer, notamment des mélanges prêts à l'emploi pour la préparation de burgers et de ragoûts de plantes, de risotto et de plats à base de gruau, de soupes, de scones, de crêpes, de bouillies ou de mélanges pour la cuisson du pain maison. Les produits sont destinés à des clients exigeants, mais bien informés, qui ne souhaitent pas faire de compromis sur la qualité. Nombre d'entre eux sont certifiés comme produits bio et sont étiquetés comme produits végétaliens ou sans gluten.

Comment se débarrasser d'une petite faim ? Les producteurs polonais proposent également des snacks sains à consommer sur le pouce, notamment des en-cas délicieux et naturels à base de fruits, légumes, céréales, graines et noix.





Le Centre national du Soutien à l'Agriculture (KOWR, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa) est une agence gouvernementale polonaise, supervisée par le ministre de l'Agriculture et du Développement rural. Le KOWR est le principal organisme responsable de la mise en œuvre des instruments de promotion dans le secteur agroalimentaire en Pologne. L'une des principales tâches du KOWR est de mener des activités visant à soutenir le développement de la coopération pour les échanges commerciaux agroalimentaires avec l'étranger.

- Le KOWR a pour mission de soutenir les opérateurs polonais du secteur agroalimentaire dans leurs efforts pour pénétrer les marchés étrangers.
- Le KOWR mène des activités de promotion dans les pays qui offrent les meilleures perspectives de développement des exportations agroalimentaires polonaises en Europe, en Asie, en Amérique et en Afrique.
- Agissant comme un intermédiaire entre les opérateurs polonais et étrangers, le KOWR met en œuvre des mesures visant à mettre en contact des partenaires commerciaux potentiels et à établir des contacts commerciaux.
 - L'une de ses activités les plus importantes est l'exploitation de stands lors de foires et de salons internationaux. Le KOWR organise également des missions commerciales à l'étranger pour les opérateurs polonais du secteur agroalimentaire, généralement en marge de leur présence aux salons agroalimentaires, ainsi que des réunions interentreprises (B2B).
 - Le KOWR aide les opérateurs étrangers à la recherche de partenaires commerciaux polonais en organisant des missions commerciales pour les importateurs étrangers intéressés par les produits polonais. Ces missions comprennent des réunions B2B, des visites de salons et d'usines de transformation agroalimentaire, etc. Le KOWR fournit également aux parties prenantes des informations sur les marchés agroalimentaires polonais et leur offre d'exportation.
- Le KOWR est également chargé d'un certain nombre d'autres mesures et projets visant à promouvoir les aliments et les traditions culinaires polonais sur les marchés étrangers. Ces tâches comprennent l'organisation de voyages d'étude dédiés aux journalistes étrangers, aux blogueurs culinaires et à d'autres experts impliqués dans la promotion de l'alimentation, la tenue de réunions et de séminaires sur le secteur agroalimentaire polonais et la gamme d'aliments polonais disponibles à l'exportation, l'organisation d'une variété d'événements promotionnels à l'étranger tels que des émissions de cuisine en direct, des dégustations d'aliments polonais, et bien d'autres activités.
- Dans la période difficile de la pandémie de la COVID-19, le KOWR offre aux entreprises la possibilité de participer à des webinaires consacrés au climat commercial sur les marchés étrangers, animés par des experts polonais et étrangers, et à des entretiens B2B avec des partenaires commerciaux étrangers, organisés via des plateformes Internet. La promotion des produits alimentaires polonais à l'aide d'outils TIC est également de plus en plus développée. La participation aux salons internationaux et autres événements promotionnels est possible dans des formats traditionnels, hybrides et en ligne, en fonction de la situation de l'épidémie et de la décision des organisateurs.





Centre national du Soutien à l'Agriculture
(KOWR)

ul. Karolkowa 30

01-207 Warszawa, Polen

Tél. : + 48 22 376 72 26

Courriel : eksporter@kowr.gov.pl

<https://www.polandtastesgood.pl/fr/>

ISBN: 978-83-66255-66-1