



LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE POLONAIS

Poland
tastes good



En 2024, les exportateurs polonais de produits agroalimentaires ont à nouveau atteint des revenus records dans l'histoire des exportations agroalimentaires polonaises. La valeur des exportations s'est élevée à 53,8 milliards d'euros, soit 3 % de plus qu'en 2023 et plus de 10 fois plus que l'année de l'adhésion de la Pologne à l'Union européenne (2004). Selon les chiffres préliminaires pour 2025, la valeur des exportations agroalimentaires polonaises continue d'augmenter. Les résultats générés par les exportateurs polonais montrent que la Pologne est l'un des marchés agroalimentaires les plus dynamiques au monde.

La voie du succès a été tracée grâce à la détermination et à l'esprit d'entreprise des sociétés polonaises, qui ont été confrontées à un défi majeur lorsque le pays a rejoint le marché unique européen en 2004. Les progrès réalisés par l'agriculture et le secteur agroalimentaire polonais au cours des deux dernières décennies sont sans précédent. Aujourd'hui, la Pologne peut s'enorgueillir de posséder l'un des parcs technologiques les plus avancés de l'UE, qui assure une capacité de production élevée, une technologie innovante et une qualité optimale. Ces compétences sont continuellement renforcées. Entre 2020 et 2023, les investissements dans le secteur agroalimentaire se sont élevés

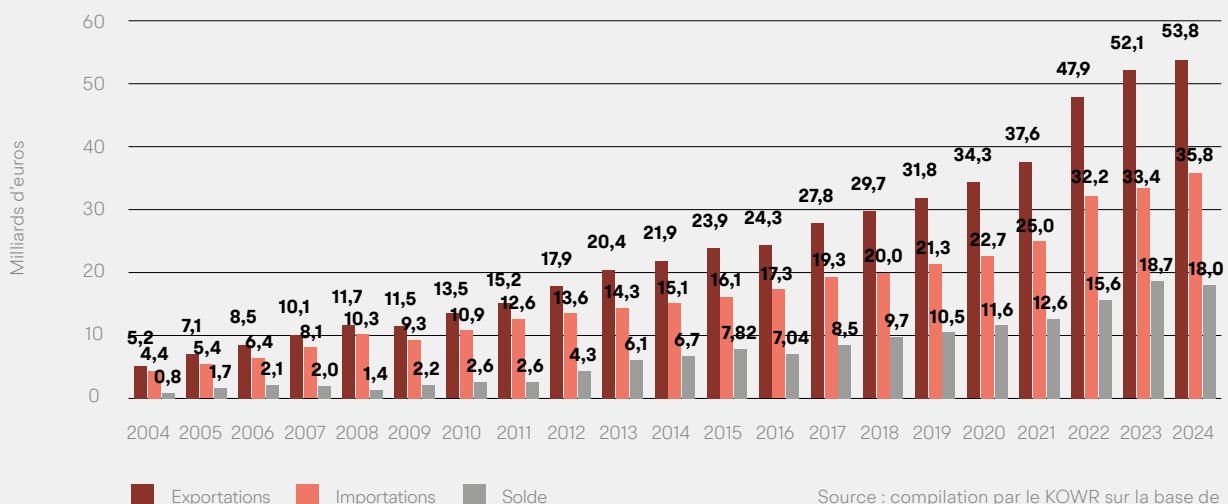
à près de 12 milliards d'euros, soit environ 17 % du total des investissements. Les investissements directs étrangers nets dans ce secteur ont atteint 3,56 milliards d'euros.

Bien qu'elle soit l'un des principaux producteurs et exportateurs de denrées alimentaires en Europe, la Pologne a développé un marché composé d'acteurs de toutes tailles : grands groupes, PME, entreprises familiales et start-ups avec des idées novatrices pour les produits agroalimentaires polonais. La gamme de produits est vaste et répond à une grande variété de goûts et de besoins. Elle allie l'héritage de traditions séculaires aux émotions portées par les tendances modernes et l'esprit d'innovation. Mais surtout, elle reflète la passion des Polonais pour la bonne cuisine.

Nous vous invitons à découvrir la saveur de nos remarquables produits polonais. En vous souhaitant une excellente dégustation, nous espérons que le slogan « Poland tastes good! » trouvera sa place sur toutes les tables du monde.

Le commerce extérieur polonais de produits agroalimentaires

Le Royaume-Uni a quitté l'Union européenne le 31 janvier 2020. Étant donné qu'il est resté dans l'union douanière avec l'UE et a participé au marché unique européen du 1er février au 31 décembre 2020, il a été inclus dans les statistiques du commerce de l'UE dans la présente brochure pour cette période.





LA VIANDE ET LES PRODUITS À BASE DE VIANDE

Le secteur de la viande est une branche très importante de la production agroalimentaire polonaise et il joue un rôle clé dans le développement de l'industrie alimentaire du pays.



			VIANDE DE VOLAILLE 	VIANDE DE PORC 	VIANDE DE BŒUF 
Position (2024)	UE	Producteur	1	4	5
		Exportateur	1	6	2
Volume de production annuel¹ (2024)			2 907 000 tonnes	1 738 000 tonnes	629 000 tonnes
Volume/valeur annuel des exportations² (2024)			2 286 000 tonnes / 5,6 milliards d’euros	650 000 tonnes / 2,1 milliards d’euros	546 000 tonnes / 2,8 milliards d’euros
Prix d’achat moyen du bétail en Pologne³ (2024)			5,34 PLN/kg (1,24 EUR/kg)	7,10 PLN/kg (1,65 EUR/kg)	10,62 PLN/kg (2,47 EUR/kg)

¹ Volume de la production animale exprimé en poids de carcasse chaude.
² Bétail, viande et produits - volume des exportations exprimé en équivalent viande.
³ Taux de change moyen en 2024 : 1 EUR = 4,3058 PLN.

La Pologne est l'un des principaux producteurs européens de viande et de produits à base de viande et l'un des principaux exportateurs de ces produits.

La production de viande est réalisée dans un souci de qualité à chaque étape de la production, de l'élevage au produit final. Des facteurs tels que le bien-être des animaux, les technologies de pointe et le développement de l'intégration verticale de la production contribuent à l'obtention de produits de haute qualité et au goût excellent. L'industrie polonaise de la viande se concentre également sur la durabilité tout au long de la chaîne de production. Les sources d'énergie renouvelables, les emballages biodégradables, les transports à faibles émissions et d'autres bonnes pratiques prennent de plus en plus d'importance.

Les meilleurs produits à base de viande

La Pologne a une longue tradition de production de charcuterie et d'autres produits à base de viande. Le produit le plus populaire est la saucisse, généralement fabriquée à

partir de viande rouge (principalement de porc). La volaille, le bœuf et même le gibier sont également utilisés dans la production de cette saucisse. Il existe différentes saveurs et différents types de saucisses en fonction de la région d'où elles proviennent - toutes valent la peine d'être essayées. La transformation comprend la salaison, le fumage, le séchage, la cuisson à la vapeur, la friture et la maturation. Parmi les autres excellentes charcuteries produites en Pologne figurent les jambons, les filets, le bacon, les pâtés, ainsi que les kabanos - de fines saucisses sèches appréciées comme en-cas en toute occasion - et bien d'autres encore. De nombreuses saucisses polonaises bénéficient de certificats de qualité de l'UE, tels que « Indication géographique protégée » ou « Spécialité traditionnelle garantie ».

Les indications géographiques de l'UE

Dès 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. Les certificats d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et d'Indication Géographique Protégée (IGP), délivrés par la Commission européenne, soulignent le lien entre la qualité et le lieu d'origine, tandis que la Spécialité traditionnelle garantie (STG) est attribuée à une méthode de production traditionnelle.

UN GOÛT EXCELLENT

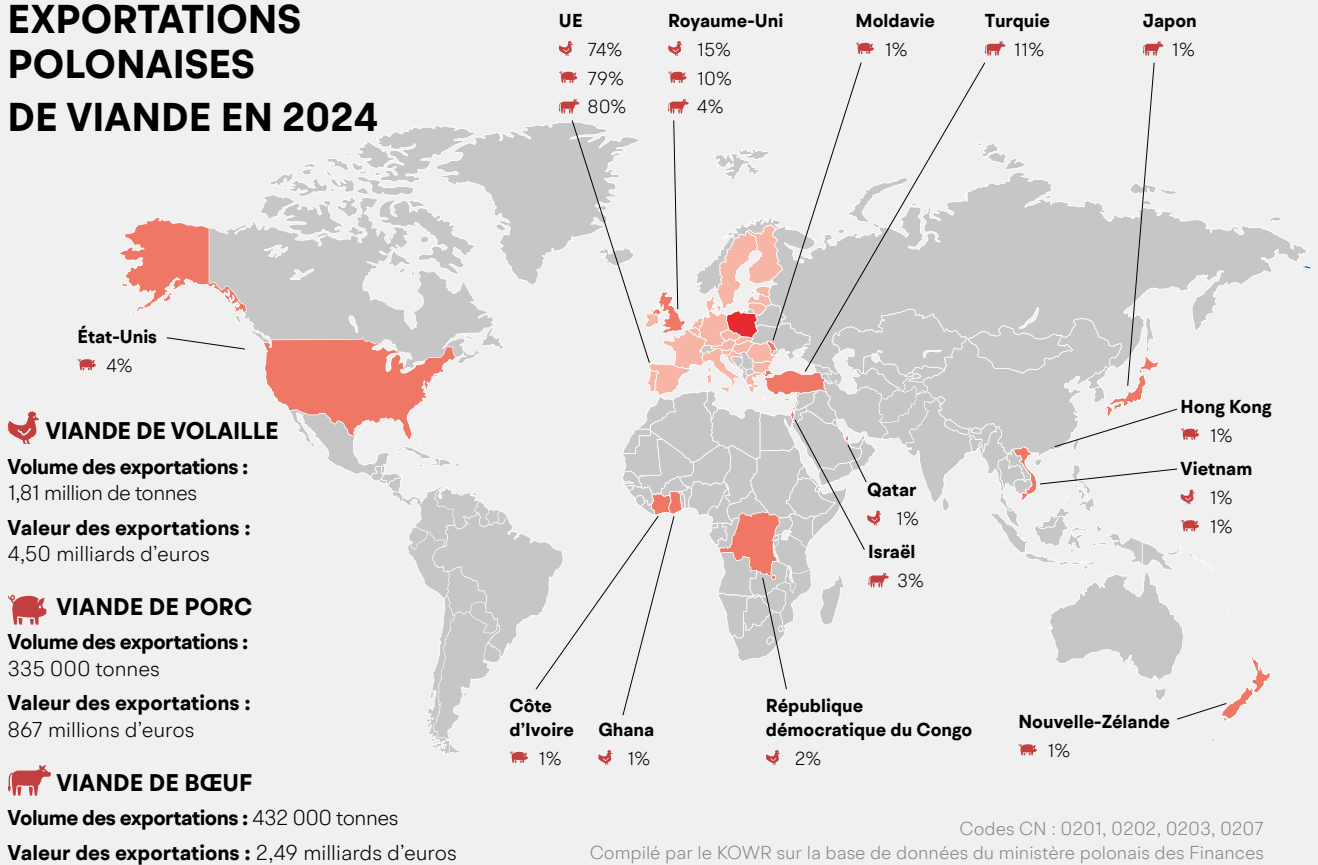
La Pologne bénéficie de conditions naturelles favorables à l'élevage porcin, ainsi que d'un potentiel pour la production de bœuf. Les producteurs polonais s'approvisionnent en matières premières auprès d'agriculteurs individuels qui élèvent leurs troupeaux selon des méthodes traditionnelles. Cela signifie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

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE

Les producteurs polonais placent la qualité au premier plan, grâce à des méthodes de contrôle de qualité avancées et à l'adoption de nouveaux systèmes de certification. Plusieurs certificats de qualité polonais sont spécifiquement dédiés aux produits carnés : QAFP - Quality Assurance for Food Products, QMP - Quality Meat Programme (pour la viande bovine) ainsi que le programme « Jakość Tradycja » (Qualité Tradition) pour des produits alimentaires de haute qualité présentant des caractéristiques uniques résultant d'une méthode de production traditionnelle ou d'une composition traditionnelle.



EXPORTATIONS POLONAISES DE VIANDE EN 2024



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Le secteur polonais de la viande a prospéré ces dernières années. Le volume des exportations de viande a été multiplié par 7 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 part importante de ces produits est certifiée halal et casher. En 2024, la viande polonaise a été exportée vers 114 pays dans le monde.

Saviez-vous que... ?

La production polonaise de viande de volaille 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 remonte à plus de trois cents ans. Les races d'oies « Gęś Biała Kołudzka » et « Młoda Polska Gęś Owsiana » sont aujourd'hui très populaires. Cette dernière est particulièrement appréciée pour la qualité de sa viande et de sa graisse. Les oies polonaises sont principalement exportées vers l'Allemagne. Les dindes polonaises sont également très appréciées, notamment en Allemagne, en Espagne et en République tchèque.

La Pologne est le troisième exportateur mondial d'œufs.

La Pologne est le quatrième exportateur mondial de plumes et de duvet ; 7 % des exportations mondiales de plumes et de duvet proviennent de Pologne.



PRODUITS LAITIERS

La production laitière polonaise a connu une croissance régulière depuis les années 1990 et son développement s'est rapidement accéléré après l'adhésion de la Pologne à l'UE, en raison de l'utilisation des fonds de l'UE pour moderniser les exploitations et la transformation. Aujourd'hui, la Pologne possède l'une des industries laitières les plus modernes d'Europe. Nous sommes le premier producteur européen de lait écrémé en poudre, de beurre, de fromage et de caillés, ainsi que de lait, de babeurre, de crème destinée à la consommation directe, de lait fermenté et d'autres produits laitiers frais. La majorité des transformateurs de lait en Pologne sont des coopératives laitières, principalement à capitaux polonais, qui s'approvisionnent en matière première directement auprès des agriculteurs polonais.

	LAIT ET PRODUITS LAITIERS 
Position - lait (2024)	UE : 3e producteur 5e exportateur
Volume de production annuel (2024)	16 millions de tonnes
Prix d'achat moyen du lait en Pologne ¹ (2024)	210,79 PLN / hl (48,95 EUR/hl)
Volume/valeur ² des exportations annuelles de produits laitiers (2024)	4,8 millions de tonnes / 3,6 milliards d'euros
Part des exportations dans la production laitière (2024)	30%

¹ Taux de change moyen en 2024 : 1 EUR = 4,3058 PLN.

² Volume d'exportation exprimé en équivalent lait.

Le respect de la nature

En raison des conditions naturelles et d’une longue tradition d’élevage, la Pologne est particulièrement pré-disposée au développement de la production laitière. En Pologne, les vaches laitières sont principalement détenues par des agriculteurs individuels (environ 95 % du cheptel national).

En 2025, les exploitations comptant jusqu’à 10 vaches représentaient environ 62 % du nombre total de producteurs laitiers. La faible concentration des troupeaux permet l’utilisation de pâturages, qui assurent le bien-être des animaux et la protection de l’environnement, en plus du fourrage naturel.

Une qualité européenne

Le lait polonais provient principalement des régions les plus naturelles du nord et de l’est du pays. Le respect strict des normes d’hygiène et des normes vétérinaires tout au long du processus de collecte, de stockage et de transport du lait garantit un lait de la plus haute qualité.

Des produits adaptés et compétitifs

L’augmentation de la demande intérieure et extérieure a entraîné une croissance rapide de la production de fromages (en particulier le fromage blanc, le fromage affiné et le fromage à tartiner), de boissons à base de lait, de crèmes glacées et de nombreux autres produits. L’offre polonaise en matière d’exportation est soigneusement adaptée aux attentes des différents marchés. Les produits laitiers polonais sont compétitifs en termes de valeur nutritionnelle, de variété, de fonctionnalité, de goût et de prix.

Saviez-vous que... ?

Une vache laitière sur dix dans l’UE vit en Pologne. La Pologne est le troisième pays de l’UE, après l’Allemagne et la France, en termes de nombre de vaches laitières. La race la plus répandue est la race polonaise Holstein-Frisonne (PHF), issue du croisement entre les bovins polonais traditionnels noir-et-blanc et rouge-et-blanc à vocation mixte lait-viande et les bovins de race Holstein-Frisonne, représentant 69 % de l’ensemble des vaches enregistrées.

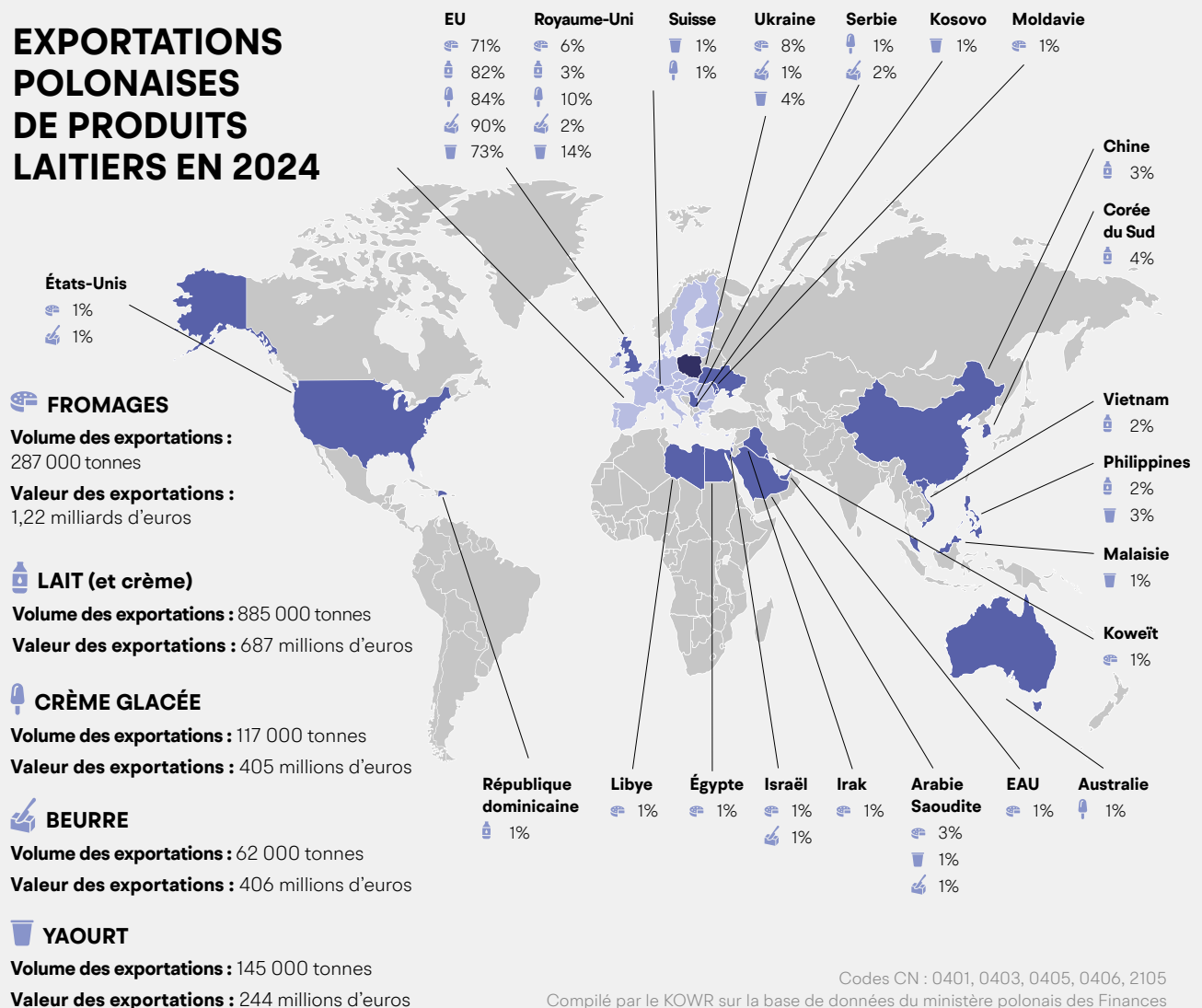
Saviez-vous que... ?

« L'oscypek » est un fromage fumé à pâte dure fabriqué à partir de lait de brebis. Il s'agit d'un produit bien connu et populaire tant en Pologne qu'en Europe, caractéristique des montagnes polonaises, en particulier de la région de Podhale. Il est traditionnellement fabriqué dans les cabanes de bergers, en forme de fuseau avec des décora-

tions caractéristiques sur les bords. « L'oscypek », enregistré en tant qu'Appellation d'origine protégée (AOP), est devenu le deuxième produit polonais, après la « bryndza podhalańska », à bénéficier de cette protection de l'UE. D'autres types de fromages polonais figurent également sur la liste des produits protégés : la « Redykołka » (AOP), le « Wielkopolski ser smażony » (IGP) et le « Ser koryciński swojski » (IGP).



EXPORTATIONS POLONAISES DE PRODUITS LAITIERS EN 2024



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Les produits laitiers polonais sont présents dans le monde entier. Ils sont principalement destinés aux marchés les plus exigeants de l'UE, mais gagnent également du terrain sur les marchés des pays tiers.

77 % du lait écrémé en poudre polonais est exporté vers des pays tiers tels que l'Algérie, les Philippines, l'Arabie saoudite, le Sénégal, le Maroc, la Chine, la République dominicaine, la Colombie, Israël et le Vietnam, tandis que le lait entier en poudre est principalement destiné à la Colombie, au Burkina Faso, à Cuba, à l'Ukraine et à la Répu-

blique centrafricaine. Le lait liquide polonais est apprécié dans l'UE, ainsi qu'en Chine et en Corée du Sud.

60 % des exportations de lactosérum et 37 % des exportations de caséine de la Pologne sont destinées à des pays tiers. En dehors de l'UE, le lactosérum polonais est expédié vers des pays asiatiques tels que la Chine, l'Indonésie, la Malaisie, la Thaïlande et les Philippines, et la caséine vers la Russie, l'Indonésie, la Thaïlande, la Suisse, le Nigeria et le Japon.

La crème glacée est l'un des principaux produits d'exportation de la Pologne. Les glaces polonaises sont principalement appréciées par les clients des pays de l'UE.



LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

La transformation du poisson est l'une des branches du secteur alimentaire polonais qui connaît la croissance la plus rapide.

Des traditions bien ancrées, des technologies de production et de transformation avancées, ainsi que des méthodes d'élevage modernes et respectueuses de l'environnement permettent au secteur polonais de la pêche d'offrir des produits de grande qualité, au goût et à la valeur nutritionnelle exceptionnels.



	POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE 
Position	UE : 5e exportateur de poissons et de produits de la pêche (2024) 6e producteur aquacole (2023)
Volume de production annuel (2023)	Pêche en mer Baltique - 95 400 tonnes (principalement : sprat, hareng, flet et cabillaud) Pisciculture - 427 200 tonnes (principalement carpes et truites)
Volume/valeur des exportations annuelles (2024)	363 000 tonnes / 3,1 milliards d'euros

La pisciculture en Pologne

La tradition de la pisciculture en eau douce en Pologne remonte au début du Moyen Âge. Dans la vallée de Barycz, dans les environs de Milicz et de Przygodzice, ainsi que que Oświęcim et de Zator, de grandes fermes piscicoles existaient déjà au XIIIe siècle. C’est à cette époque que la carpe est devenue le poisson d’élevage le plus répandu et elle a conservé cette position jusqu’à ce jour.

Aujourd’hui, les fermes piscicoles polonaises sont spécialisées dans l’élevage de la carpe, de la truite et de l’esturgeon. On y élève aussi d’autres poissons tels que le brochet, le silure, le saumon, la truite de mer, l’esturgeon de la Baltique et l’anguille. L’élevage d’écrevisses a également repris.

La plupart des fermes piscicoles polonaises utilisent des méthodes traditionnelles, dans des étangs ou des rivières, dans des conditions aussi proches que possible de la nature. Les poissons polonais et leurs produits doivent leur grande qualité à la nourriture naturelle disponible dans nos eaux, à une alimentation appropriée et à des conditions de croissance adéquates.

Saviez-vous que... ?

L’histoire de la transformation du poisson en Pologne remonte à la fin du XIXe siècle. Le premier fumoir à poisson a été enregistré en Poméranie en 1898. Les premières références au traitement du poisson par le sel et le fumage datent du Moyen-Âge.

Un type de poisson en conserve très populaire en Pologne est le « paprykarz szczeciński », une pâte de poisson à base de riz, de tomates et d’épices, dont la recette a été mise au point dans les années 1960. Le nom de ce produit, qui évoque les souvenirs de l’époque du régime communiste en Pologne, a été utilisé dans le titre d’un album d’arrangements de jazz des années 1960 et 1970 publié par la Philharmonie Mieczysław Karłowicz de Szczecin. Le « paprykarz szczeciński », en tant que produit original au goût caractéristique, a été inscrit sur la Liste des Produits Traditionnels de la voïvodie de Poméranie occidentale.

DES PRÉPARATIONS DE POISSON DE HAUTE QUALITÉ

Les usines de transformation polonaises produisent des produits à base de poisson à partir de matières premières provenant de la pêche en mer et dans les eaux intérieures, ainsi que de la pisciculture.

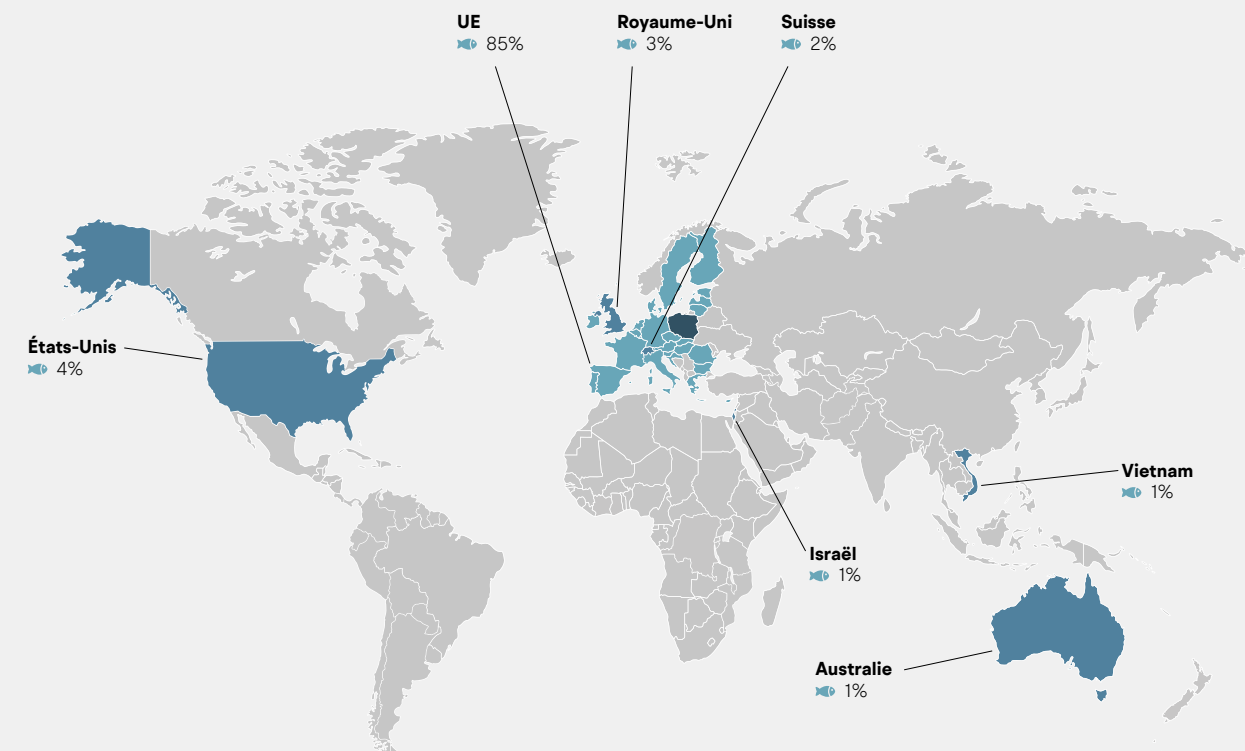
L'assortiment proposé comprend du poisson frais et surgelé (de mer et d'eau douce), des filets, du poisson fumé, du poisson en conserve et des marinades, ainsi que des plats préparés tels que des salades, des pâtes à tartiner, des pâtés, des galettes de poisson et des hamburgers.

Les processus de production répondent aux normes de qualité les plus élevées et incluent des systèmes innovants de contrôle, de stockage et de transport. De nombreuses usines de transformation polonaises proposent également des « produits sur mesure » répondant aux différents besoins des clients en termes de taille du produit, d'emballage et de certifications requises.

De plus, les producteurs polonais proposent des produits raffinés tels que le caviar d'esturgeon, de truite ou de brochet, obtenus selon des méthodes traditionnelles, avec un soin particulier apporté à la qualité et au goût. Grâce à tous ces efforts, le caviar polonais est apprécié même par les consommateurs les plus exigeants.



EXPORTATIONS POLONAISES DE POISSONS ET DE PRODUITS DE LA PÊCHE EN 2024



POISSONS

Volume des exportations: 363 000 tonnes

Valeur des exportations: 3,15 milliards d'euros

Codes CN : 0301-0305, 1604

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

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Les principaux destinataires du poisson et des produits de la pêche polonais sont les pays de l'UE (principalement l'Allemagne, l'Italie, la France et le Danemark), les États-Unis, le Royaume-Uni, la Suisse, l'Australie et Israël.

Les principaux produits d'exportation polonais sont le saumon (poisson fumé, transformé ou en conserve, filets frais, réfrigérés et congelés) et, dans une moindre mesure, le hareng et le cabillaud.

Saviez-vous que... ?

L'un des produits alimentaires polonais enregistrés en tant que produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée (AOP) de l'UE est « karp zatorski » (la carpe de Zator), élevée dans trois communes de la voïvodie de Małopolskie. La carpe « karp zatorski » doit sa qualité et son goût uniques à une méthode d'élevage locale spéciale remontant à plus de 700 ans, ainsi qu'aux conditions géographiques et naturelles uniques de la région.



LES FRUITS ET LES LÉGUMES

La Pologne est un important producteur européen de fruits et légumes cultivés dans un climat tempéré. Les producteurs de fruits et les horticulteurs polonais ont des siècles d'expérience dans la fourniture des meilleurs produits, bénéficiant de la spécialisation de la production, du développement de nouvelles variétés et de technologies innovantes. Cultivés en s'appuyant sur le savoir-faire de plusieurs générations et dans d'excellentes conditions environnementales, les fruits et légumes polonais sont réputés pour leur remarquable saveur et leur grande qualité.



			FRUITS (FRAIS) ¹ 	LÉGUMES (FRAIS) 
Position (2024)	UE	Producteur	3e	4e
		Exportateur	9e	5e
Volume de production annuel (2024)			4,2 millions de tonnes	5,3 millions de tonnes
Volume/valeur des exportations annuelles (2024)			1,1 million de tonnes / 973 millions d’euros	0,56 million de tonnes / 521 millions d’euros
Part des exportations dans la production (2024)			26%	11%

¹ Production en climat tempéré (à l'exception des agrumes, des raisins et des fraises).

Position		
	Producteur dans l'Union européenne (2024)	Producteur mondial (2023)
pommes	1er	4e
framboises	1er	4e
groseilles	1er	2e
fraises	2e	8e
cerises	1er	3e
myrtilles américaines	1er	7e
champignons de Paris	1er	en tête
choux	2e	14e
carottes	3e	13e
pommes de terre	4e	14e

LE MEILLEUR CHOIX DE FRUITS ET LÉGUMES

Les pommes, joyau de la couronne polonaise

La Pologne est un leader européen et mondial dans la production de pommes, qui constituent l'un des principaux produits d'exportation du pays. La Pologne exporte une part importante de sa production de ces fruits, principalement sous forme de pommes fraîches et de jus de pomme. La Pologne est également le premier producteur et exportateur mondial de jus de pomme concentré.

Les vergers polonais offrent un large éventail de variétés de pommes. Les plus populaires sont les suivantes : Idared, Champion, Jonagold, Ligol, Gloster, Golden Delicious, Gala et Cortland.

Les fruits à baies et autres « superfruits » polonais

La Pologne est le premier producteur européen d'aronia, de groseilles, de myrtilles, de framboises et de fraises. Les trois premières espèces sont souvent appelées « superfruits » en raison de leurs propriétés particulières pour la santé et de leur teneur élevée en antioxydants, anthocyanes, vitamines, minéraux et fibres. La Pologne est également réputée pour sa production d'autres « superfruits » tels que la canneberge, l'argousier, le sureau noir et la mûre.

Les champignons blancs - une spécialité polonaise

Les champignons blancs cultivés en Pologne sont particulièrement appréciés par les consommateurs étrangers en raison de leur haute qualité et de leur goût exceptionnel. La Pologne est le plus grand producteur de champignons blancs de l'UE.

Les légumes - délicieux sous toutes les formes et dans toutes les tailles

La Pologne est le quatrième producteur de légumes frais de l'UE, spécialisé dans les choux, les pommes de terre, les carottes, les oignons et les choux-fleurs, ainsi qu'un important producteur de légumes transformés, en particulier de légumes congelés, marinés et séchés.

Saviez-vous que... ?

La « Jabłko grójeckie », la pomme la plus célèbre de Pologne, a été inscrite au registre des indications géographiques protégées (IGP) de l'Union européenne. Elle se distingue par son acidité inhabituelle et sa couleur rouge très prononcée, qui sont le résultat d'une culture dans un sol et un microclimat particuliers. La région de Grojec représente 40 % de la production polonaise de pommes.

D'excellentes conserves

L'abondance des fruits et légumes contribue au développement de l'industrie polonaise de transformation, qui offre une large gamme de produits délicieux. L'offre d'exportation de la Pologne comprend des préparations de fruits et légumes saines et savoureuses : aliments surgelés, confitures, marmelades, purées, produits marinés, conserves, ketchups, pâtes, sauces, aliments séchés et lyophilisés, poudres de fruits et autres produits, souvent certifiés biologiques.

D'excellents jus

Le jus de pomme et les jus de fruits et de légumes sont des exportations polonaises à succès. Outre les jus de fruits concentrés, les installations de production polonaises produisent de savoureux jus NFC, des smoothies, des nectars, des sirops et des boissons non alcoolisées à partir de fruits et de légumes provenant de vergers et de plantations polonais. Ces produits répondent aux normes de qualité et de santé les plus élevées. Les producteurs polonais proposent également une large gamme de jus issus de cultures biologiques certifiées.

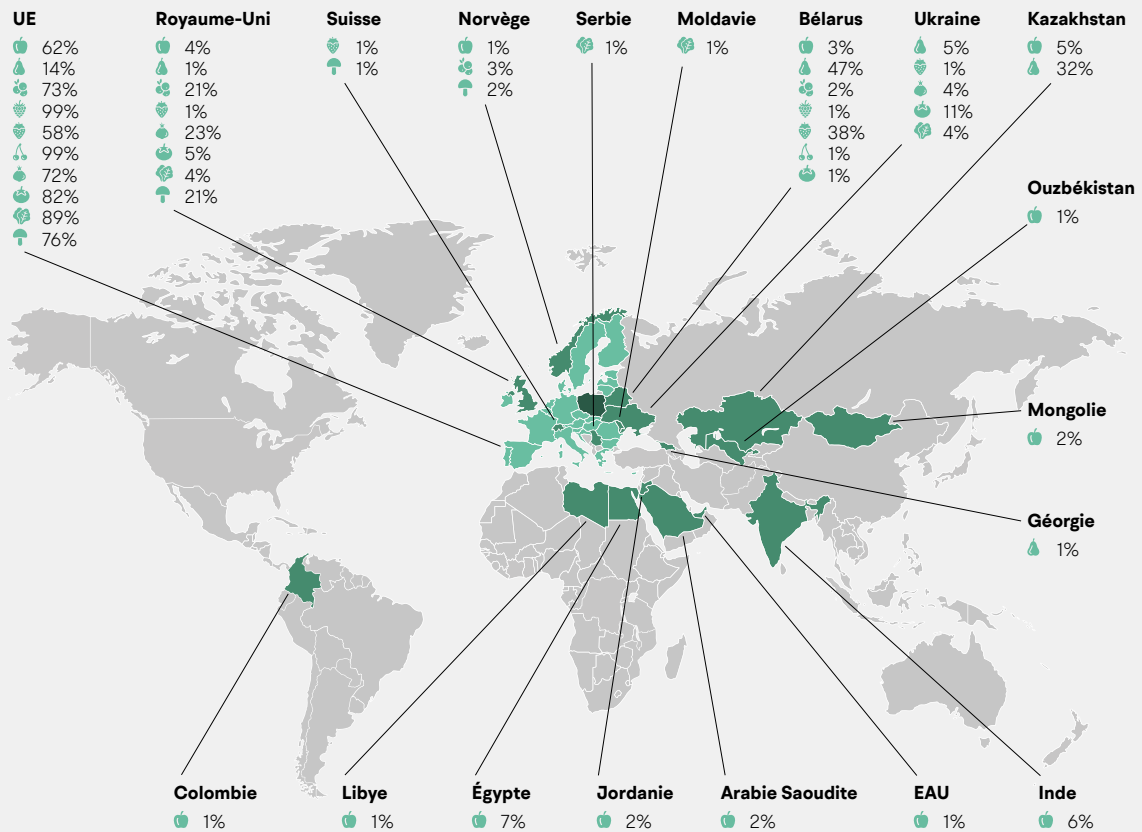


ILS NOUS FONT CONFIANCE :

- En 2024, les fruits frais polonais ont été consommés dans 79 pays.
- Les pommes représentaient 74 % des exportations polonaises de fruits frais en 2024. 23 % environ de la production nationale de pommes était destinée à l'exportation. Les pommes polonaises sont commercialisées dans 70 pays. On les trouve principalement dans les pays de l'UE, mais aussi en Égypte, en Inde, au Kazakhstan, au Royaume-Uni, au Belarus, en Mongolie, en Arabie saoudite, en Jordanie et en Colombie.
- La myrtille polonaise est devenue un véritable succès à l'exportation. Les États membres de l'UE sont les principaux acheteurs des myrtilles polonaises et d'autres fruits à baies.
- Les jus polonais sont extrêmement populaires en Allemagne, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, en Autriche, en France, en République tchèque, en Russie, aux États-Unis, en Suède et en Hongrie. Le jus de pomme est le plus connu (il représente 79 % des exportations polonaises de jus).
- Les conserves de fruits et de légumes polonais ont également beaucoup de succès. En 2024, la Pologne a exporté des conserves de fruits pour une valeur de 1,1 milliard EUR, ainsi que des produits végétaux d'une valeur de 2,3 milliards d'euros. Ces produits trouvent des clients dans les États membres de l'UE, au Royaume-Uni, en Ukraine, aux États-Unis, au Kazakhstan et dans d'autres pays tiers. Les principaux produits exportés sont les suivants : aliments surgelés, fruits et légumes en conserve, confitures, conserves de fruits, confitures de prunes, pâtes, fruits et légumes séchés et concentrés.



EXPORTATIONS POLONAISES DE CERTAINS FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN 2024



POMMES

Volume des exportations : 806 000 tonnes
Valeur des exportations : 477 millions d'euros

POIRES

Volume des exportations : 94 000 tonnes
Valeur des exportations : 48 millions d'euros

MYRTILLES

Volume des exportations : 25 000 tonnes
Valeur des exportations : 162 millions d'euros

FRANMBOISES

Volume des exportations : 7 000 tonnes
Valeur des exportations : 46 millions d'euros

FRAISES

Volume des exportations : 16 000 tonnes
Valeur des exportations : 27 millions d'euros

CERISES

Volume des exportations : 9 000 tonnes
Valeur des exportations : 7 millions d'euros

OIGNONS

Volume des exportations : 167 000 tonnes
Valeur des exportations : 125 millions d'euros

TOMATES

Volume des exportations : 78 000 tonnes
Valeur des exportations : 119 millions d'euros

CHOUX

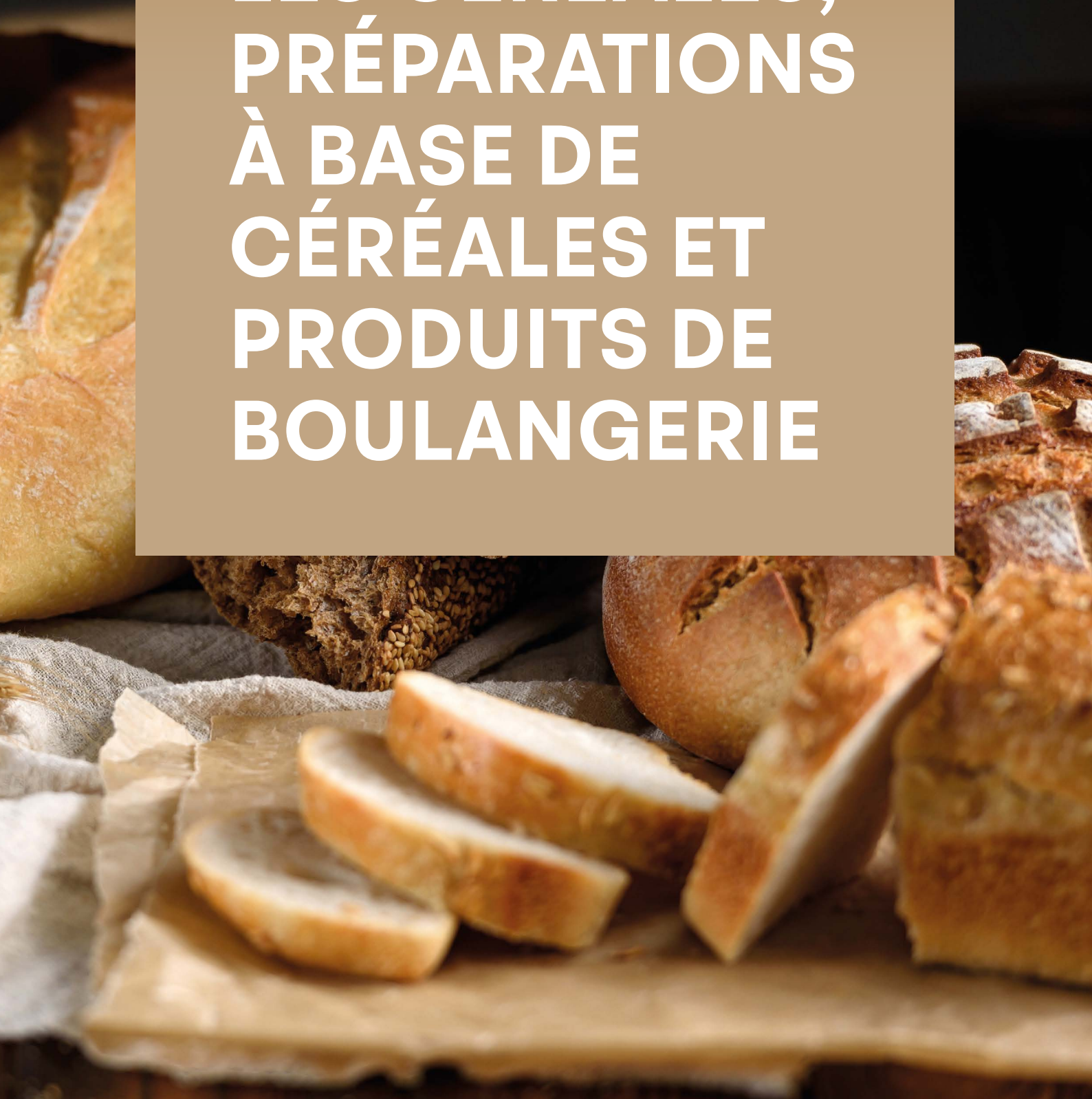
Volume des exportations : 60 000 tonnes
Valeur des exportations : 30 millions d'euros

CHAMPIGNONS BLANCS

Volume des exportations : 247 000 tonnes
Valeur des exportations : 558 millions d'euros



LES CÉRÉALES, PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET PRODUITS DE BOULANGERIE



	CÉRÉALES 
Position (2024/2025) ¹	UE : 3e producteur, 6e exportateur
Volume de production annuel (2024/2025) ¹	35 millions de tonnes
Volume/valeur des exportations annuelles (2024/2025) ¹	8,2 millions de tonnes / 1,85 milliard d'euros
Part des exportations dans la production (2024/2025)	23%

¹ Campagne de commercialisation du 1er juillet 2024 au 30 juin 2025.

La production de céréales et de produits céréaliers de la meilleure qualité, en particulier de produits de boulangerie, est profondément ancrée dans la culture polonaise. Le pain est un élément important de la tradition polonaise. Accueillir les invités avec les « pain et sel » traditionnel était un geste de grande hospitalité. De nos jours, les jeunes mariés reçoivent cet accueil lors d'un mariage traditionnel.

Des produits de plus en plus récents apparaissent dans l'offre des boulangers polonais en raison des progrès technologiques, de la mode contemporaine, de l'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires. Les temps ont changé, mais le goût unique des produits de boulangerie polonais est resté le même. Les Polonais connaissent le goût du bon pain et ne se satisfont de rien d'autre.

Saviez-vous que... ?

Les plats à base de farine sont très populaires dans la cuisine polonaise. Les pierogi sont l'un des plats polonais les plus appréciés. Ils peuvent être préparés de dizaines de façons, avec des garnitures sucrées ou salées. Les « pierogi » les plus populaires sont garnis de choucroute et de champignons (et sont généralement servis pour le repas du réveillon de Noël), de pommes de terre, de fromage blanc et d'oignons (pierogi dits « ruskie »), de viande hachée, de poisson, de lentilles, de gruau de sarrasin, mais aussi de fruits.

D'EXCELLENTS PRODUITS DE BOULANGERIE ET DE MEUNERIE

Les boulangers polonais proposent une large gamme de produits de formes et de saveurs différentes : pains, baguettes, croissants, petits pains et brioches.

Les ingrédients et les recettes traditionnels sont très populaires et appréciés, mais l'industrie est également en mesure de faire face à l'évolution des goûts et à la demande croissante de produits recommandés par les experts en nutrition.

D'autres produits céréaliers polonais - farines naturelles et saines, gruaux, muëсли et son - sont également très appréciés des consommateurs et très compétitifs sur les marchés internationaux.

Les transformateurs polonais produisent une large gamme de pâtes de haute qualité. Les consommateurs apprécient les pâtes polonaises pour leur forme et leurs couleurs, ainsi que pour les ingrédients utilisés, notamment la farine de blé traditionnelle, la farine de blé dur et la farine de seigle, mais aussi la farine de sarrasin. Les usines polonaises produisent des pâtes qui conviennent à tous les plats, toutes les recettes et toutes les cuisines.

Un grand choix de céréales

Le blé est la céréale la plus populaire en Pologne et la farine de blé est l'une des principales exportations polonaises dans ce secteur. Les producteurs polonais proposent toutefois des grains de nombreuses espèces et variétés de céréales, tant pour la consommation que pour le fourrage, qui sont très productives et très nutritives.

Saviez-vous que... ?

Les produits de boulangerie polonais enregistrés en tant qu'indication géographique protégée (IGP) sont les suivants :

Chleb prądnicki (pain du quartier du Prądnik à Cracovie)

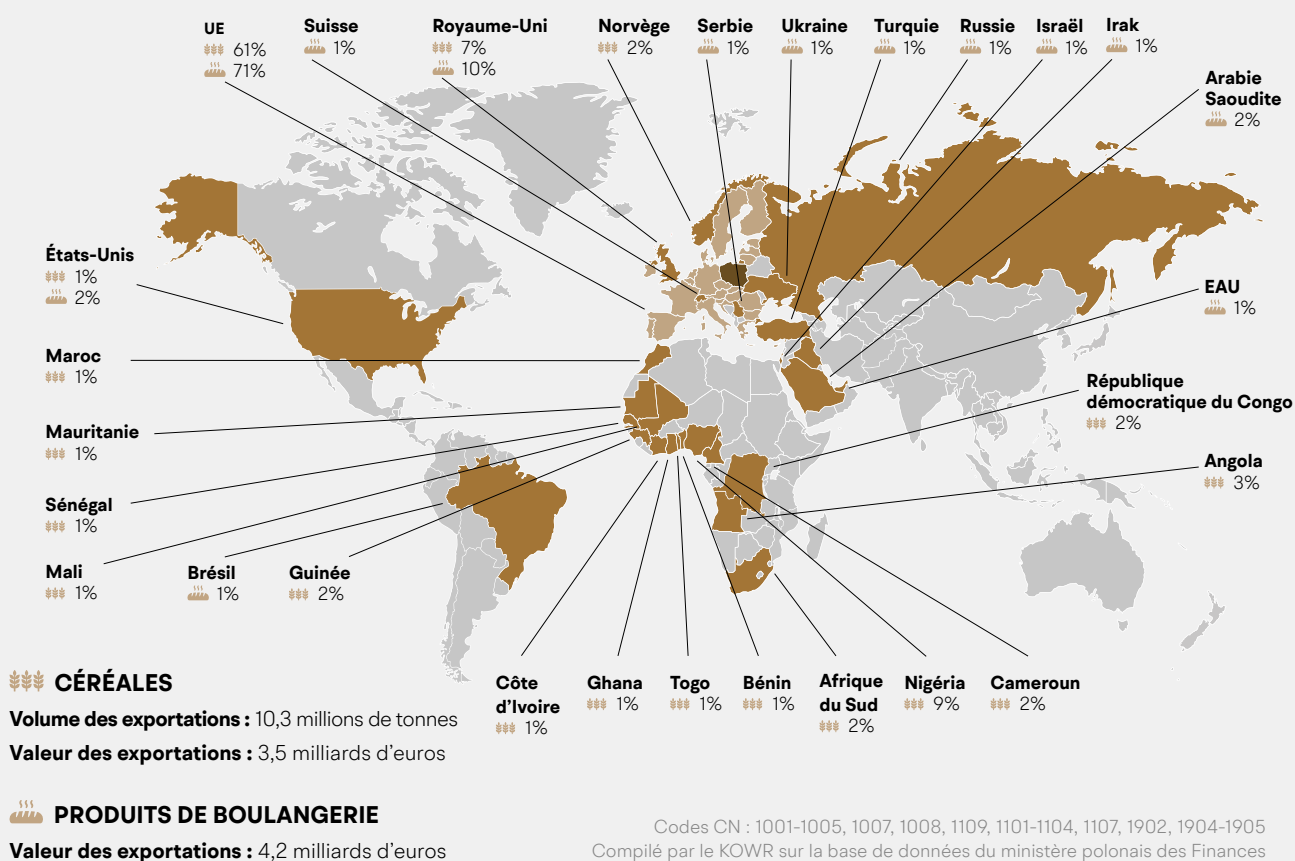
Obwarzanek krakowski (bagel de Cracovie)

Cebularz lubelski (petit pain de Lublin avec oignons et graines de pavot)

Andrutry kaliskie (gaufrettes de Kalisz)



EXPORTATIONS POLONAISES DE CÉRÉALES, DE PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET DE PRODUITS DE BOULANGERIE EN 2024



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

- En 2024, les principaux pays de destination des exportations de céréales polonaises étaient les suivants : l'Allemagne, le Nigeria, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, le Danemark et l'Angola.
- Le blé représentait 51 % des exportations de céréales en 2024, le maïs 32 %, le seigle 7 %, le triticale, le millet, le sarrasin 6 %, l'orge 3 % et l'avoine 2 %.
- Les produits de boulangerie tels que le pain, les petits pains, les produits de boulangerie fine, les gâteaux et les pâtisseries constituent le principal produit d'ex-

portation de la Pologne. Les autres préparations céréalières exportées comprennent les produits obtenus par soufflage ou torréfaction de céréales ou de produits céréaliers (tels que les céréales pour petit-déjeuner), les pâtes et les nouilles, le gluten, la farine de blé, le malt et les gruaux.

- En 2024, la Pologne a exporté 108 000 tonnes de malt, principalement vers l'Allemagne, le Brésil, l'Ouganda, l'île Maurice, le Nigeria, le Danemark, Cuba et la Colombie.
- Les pays d'exportation les plus populaires pour les pâtes polonaises sont l'Allemagne, la France, le Royaume-Uni, les Pays-Bas, la République tchèque, la Lituanie, la Lettonie, la Belgique et le Danemark.



CHOCOLAT ET SUCRERIES

La Pologne est un paradis pour les amateurs de sucreries et de chocolat. Le secteur 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 des procédés de production les plus modernes, il a été possible d'améliorer constamment la qualité des produits et d'élargir leur gamme.

Ce marché connaît une croissance dynamique et les exportations sont devenues la force motrice de l'industrie polonaise de la confiserie en plein essor. Le chocolat et la confiserie occupent depuis plusieurs années la première place dans les exportations polonaises de produits agroalimentaires hautement transformés.



	CHOCOLAT ET CONFISERIE 
Position (2024)	UE : 6e producteur ; 3e exportateur
Volume/valeur des exportations annuelles (2024)	581 000 tonnes / 3,7 milliards d'euros

L’accent sur la qualité

Les sucreries polonaises sont appréciées par les clients étrangers pour leur grande qualité. Les producteurs polonais veillent à utiliser des ingrédients naturels dans la fabrication des bonbons et s’efforcent d’éviter les additifs tels que les arômes artificiels ou les conservateurs.

Des prix compétitifs

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

Une offre variée

La gamme polonaise de chocolats et de confiseries comprend à la fois des produits traditionnels, fabriqués selon des recettes traditionnelles, dont le goût intemporel est apprécié depuis des générations et qui, au fil des ans, ont gagné des admirateurs sur de nombreux marchés étrangers, et une large gamme de produits qui répondent à l’évolution rapide 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, de la barbe à papa, du fudge et du caramel, des gouttes de chocolat, des fruits et des noix en chocolat, des boîtes de chocolat, des bonbons en chocolat et bien d’autres produits. La Pologne étant le plus grand marché du chocolat en Europe centrale, les producteurs polonais proposent environ 250 types de produits différents.

Saviez-vous que... ?

Le croissant « rogal świętomarciński » est une pâtisserie traditionnelle de la région de Wielkopolska, préparée pour le 11 novembre, jour de la Saint-Martin, qui en Pologne est également le jour de l’indépendance. La tradition de ce croissant remonte à l’époque païenne, mais elle a été reprise par l’Église et popularisée au XIXe siècle. Ce croissant a la forme traditionnelle d’un fer à cheval, qui aurait été perdu par le cheval de saint Martin. Préparé à partir d’une pâte levée et farci de graines de pavot blanc, de noix et de fruits secs, il est la marque de fabrique sucrée de Poznań. En 2008, le nom de « rogal świętomarciński » a été enregistré dans l’Union européenne en tant qu’indication géographique protégée.

CONNAISSEZ-VOUS LE GOÛT DE CES CÉLÈBRES SUCRERIES POLONAISES ?

Le pain d'épices de Toruń – biscuits richement parfumés et épicés, préparés avec du miel et assaisonnés de gingembre, de cannelle, de cardamome, de clous de girofle et de poivre. Ils peuvent être recouverts de chocolat, glacés ou fourrés à la confiture. La fabrication du pain d'épices de Toruń remonte à l'époque médiévale.

Les prunes enrobées de chocolat – bonbons au chocolat fourrés de prunes séchées.

Les Delicje – les biscuits polonais les plus populaires depuis plusieurs décennies, composés d'une génoise, d'une couche de gelée de fruits et d'une couche de chocolat.

Les Krówki – un type de bonbons au caramel, à la texture fondante ou légèrement croquante, fabriqués à partir de lait polonais, de sucre et de beurre. Ils se caractérisent par une délicate saveur de caramel et de lait.

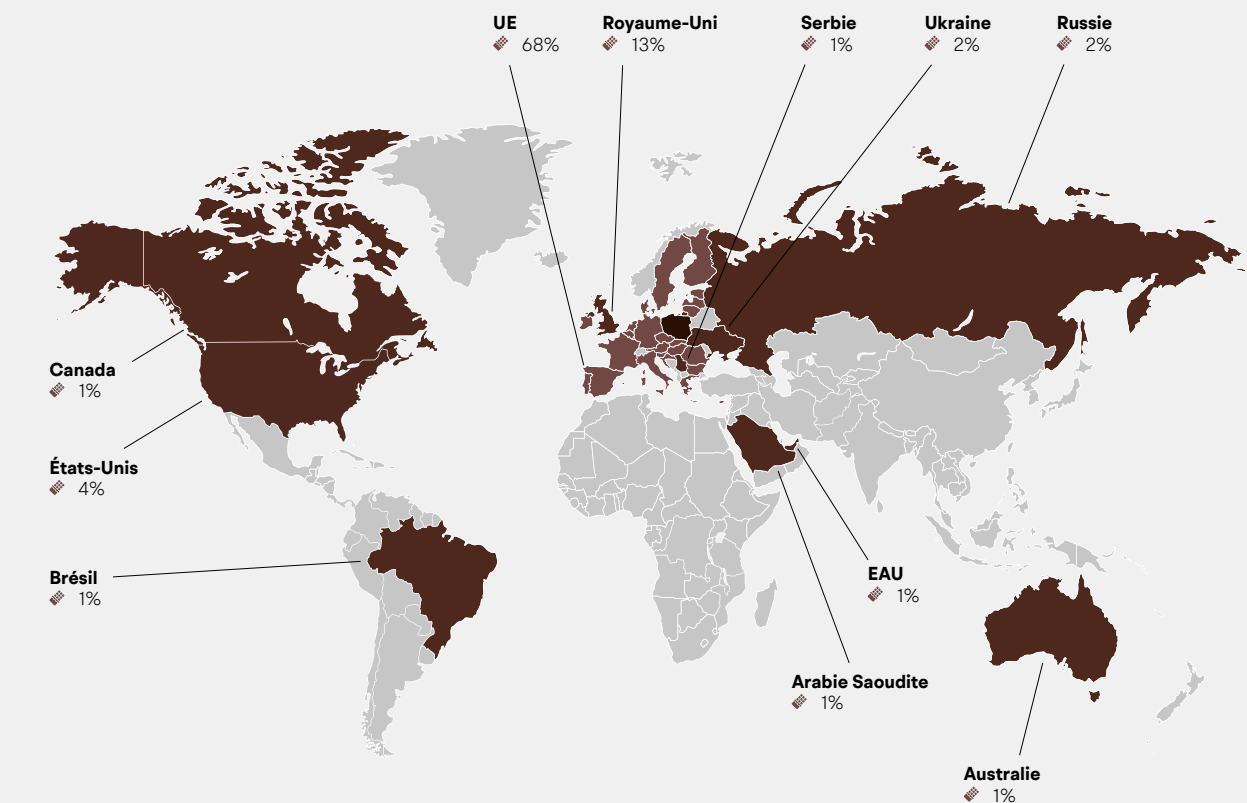
Les Kukułki – des caramels au chocolat croustillants avec un délicat fourrage au cacao et un soupçon d'alcool. Le nom de ces bonbons signifie littéralement « coucous ».

Le Sękacz – un gâteau cuit sur un feu ouvert. Il a une couleur dorée et rappelle des nœuds de bois et des branches d'arbre. Le Sękacz est un gâteau qui se conserve longtemps : une fois préparé, il reste frais pendant plusieurs semaines sans aucun conservateur.

Le Ptasie mleczko – une mousse légère au lait et à la vanille recouverte d'un glaçage au chocolat noir. Cette friandise polonaise est produite depuis les années 1930. D'autres saveurs de ptasie mleczko sont désormais disponibles, comme le citron, le caramel et le chocolat.



EXPORTATIONS POLONAISES DE CHOCOLAT ET DE PRODUITS DE CONFISERIE EN 2024



CHOCOLAT

Valeur des exportations : 3,0 milliards d'euros

Codes CN : 1704, 1806

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

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Les sucreries polonaises sont de plus en plus populaires auprès des consommateurs et, en 2024, elles ont atteint 155 marchés dans le monde.

Elles sont appréciées tant dans l'UE que dans des pays tiers tels que le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Ukraine et la Russie.

Les produits chocolatés dominent les exportations polonaises de confiserie (81 % de la valeur des exportations).



LES ALCOOLS

La Pologne est le berceau de nombreux spiritueux et boissons alcoolisées uniques. Son produit phare est sans aucun doute la vodka polonaise mondialement connue, qu'elle soit pure ou aromatisée. Il existe encore d'autres trésors nationaux à découvrir, tels que les bières, vins, cidres, hydromels et liqueurs artisanales.



	Volume d'exportation annuel (2024)	Valeur annuelle des exportations (2024)
VODKA 	50 000 tonnes	207 millions d'euros
BIÈRE 	394 000 tonnes	275 millions d'euros
VINS ET VERMOUTHS 	26 000 tonnes	79 millions d'euros

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

- Les alcools polonais les plus appréciés sont les spiritueux, qui représentent 61 % des exportations polonaises d'alcool, la bière - 30 %, et les vins et vermouths - 9 %.
- Les alcools polonais sont exportés vers des dizaines de pays dans le monde.
- La vodka polonaise est la plus populaire dans les pays de l'UE (en particulier en France), ainsi qu'aux États-Unis, au Royaume-Uni, en Turquie et en Ukraine.
- La bière polonaise est principalement consommée dans les pays de l'UE (Italie, Pays-Bas, Hongrie, Allemagne et France). En dehors de l'UE, la bière est principalement exportée vers la Russie, le Royaume-Uni, la Corée du Sud, les États-Unis, Cuba, la Norvège et l'Ukraine.

La vodka

La Pologne est l'un des plus grands producteurs de vodka au monde. La production de vodka en Pologne 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 saveurs uniques appréciées dans le monde entier. Traditionnellement, les ingrédients de base utilisés pour fabriquer la vodka sont les céréales et les pommes de terre. Des additifs à base de plantes sont également utilisés. Il existe environ 200 variétés de vodka polonaise sur le marché polonais. Deux types de vodkas polonaises ont été enregistrés en tant qu'indications géographiques de l'UE (IG) : La vodka aux herbes de la plaine nord-podlasienne, aromatisée à l'extrait d'herbe de bison (« żubrówka ») et « Polska Wódka » / « Polish Vodka ».

La bière

La Pologne est également célèbre pour sa bière. Sa production annuelle est de 35 millions d'hectolitres, ce qui fait de la Pologne un important producteur de bière, le deuxième de l'UE et le neuvième du monde. Le houblon, le malt et l'eau de source polonais permettent aux consommateurs polonais de déguster une bière de grande qualité, qui est l'une des plus anciennes boissons consommées en Pologne depuis l'époque pré-slave. L'industrie brassicole polonaise propose plusieurs centaines de types de bières. Les brasseries polonaises opèrent à différentes échelles, depuis les grandes brasseries industrielles jusqu'aux brasseries artisanales qui vendent leurs produits localement ou directement à des restaurants partenaires.

Vin

La Pologne s'enorgueillit d'une tradition viticole vieille de 1000 ans. Pendant un certain temps, cette tradition a été oubliée en raison des changements climatiques et des turbulences de l'Histoire. Cependant, au cours des deux dernières décennies, la viticulture a été redécouverte en Pologne, et la splendeur du vin polonais est en train d'être restaurée. La Pologne mise sur des vins de haute qualité, qui rencontrent un succès et une reconnaissance à l'échelle mondiale. Fait intéressant, le marché polonais propose une large gamme de vins de fruits, élaborés à

partir de pommes, poires, cassis, cerises, fraises, prunes, aronia, ainsi que de cynorrhodons et de baies de sorbier.

Le cidre

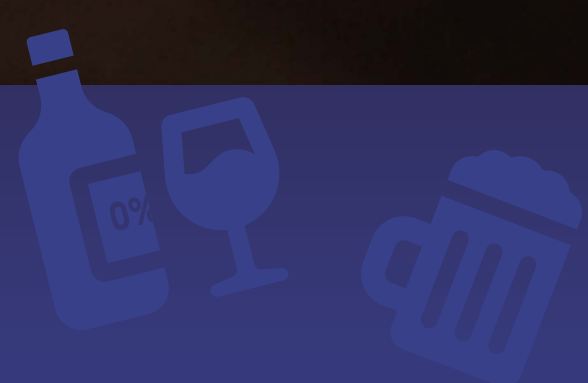
Le cidre est fabriqué à partir de jus de pomme fermenté. Sa faible teneur en alcool et son goût fruité et léger le rendent très populaire en Europe occidentale. En Pologne, le cidre a ses propres traditions - dans ce qui est aujourd'hui la Pologne, il était bu dès le Moyen Âge. La Pologne étant le premier producteur de pommes en Europe et le quatrième au monde, sa production de cidre se développe rapidement. Il existe plusieurs saveurs de cidre polonais qui répondent à des besoins spécifiques : sec, demi-sec et doux.

Les hydromels

La Pologne est un important producteur d'hydromels fabriqués selon des méthodes traditionnelles. L'hydromel est une boisson alcoolisée proche du vin, obtenue par la fermentation de miel dilué dans de l'eau. Il peut également être aromatisé avec du houblon, des herbes, des racines ou du jus de fruits, offrant ainsi des saveurs et caractères variés. Selon le rapport miel/eau utilisé, l'hydromel se décline en plusieurs catégories : « póltorak » (« une partie et demie ») : miel/eau = 1:0,5, « dwójniak » : miel/eau = 1:1, « trójniak » : miel/eau = 1:2, « czwórniak » : miel/eau = 1:3. Depuis leur enregistrement en tant que spécialité traditionnelle garantie de l'UE en 2008, leur consommation a augmenté non seulement en Pologne, mais aussi dans le monde entier. Les hydromels contiennent jusqu'à 18 % d'alcool.

Les alcools artisanaux

Certains alcools artisanaux font partie d'un patrimoine exclusivement polonais. C'est le cas des liqueurs artisanales « nalewka », obtenues par macération de fruits, épices, herbes ou noix dans un alcool fort, généralement de la vodka ou de l'alcool pur. Selon les ingrédients, la macération peut durer plusieurs mois, tandis que certaines liqueurs peuvent être prêtes en deux semaines seulement. Les recettes traditionnelles étaient souvent tenues secrètes et transmises de génération en génération. Leur teneur en alcool se situe généralement entre 40 et 45 %.



LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

La Pologne est productrice d'eaux minérales uniques, ainsi que de boissons isotoniques, vitaminées et énergétiques. Les eaux minérales sont principalement extraites de sources souterraines situées dans les Beskides Sadecki, la vallée de Kłodzko et la région de Kujawy. Elles se distinguent à l'échelle mondiale par leur richesse en magnésium, calcium, fer et de nombreux autres minéraux essentiels. Pour les personnes ayant un mode de vie actif ou souhaitant renforcer leur système immunitaire, la Pologne propose également une large gamme de boissons énergétiques, isotoniques et vitaminées, enrichies en caféine, taurine, extrait de ginseng, vitamines, électrolytes et minéraux, disponibles dans de nombreux arômes.

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Les boissons sans alcool en provenance de Pologne sont principalement vendues en Allemagne, en République tchèque, en France, en Lituanie, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, en Ukraine et en Israël.



LE THÉ ET LE CAFÉ



La Pologne est l'un des leaders mondiaux en matière d'exportation de thé de haute qualité, occupant la deuxième place dans l'UE et la neuvième dans le monde, après les producteurs traditionnels de thé tels que l'Inde.

Les producteurs de thé polonais utilisent à la fois des matières premières importées et des herbes et fruits locaux. Outre le thé noir, la Pologne propose du thé vert, blanc et rouge, ainsi que des tisanes et des thés aux fruits. Les tisanes et les thés aux fruits sont préparés à partir d'un seul type d'herbe ou de fruit (menthe, camomille, framboise, canneberge, cynorrhodon, airelle et baies) ou sous forme de mélanges d'herbes médicinales, ainsi que de mélanges d'herbes et de fruits. Les producteurs polonais produisent également du thé sous forme de poudre ou de granulés solubles dans une grande variété de saveurs pour la préparation de boissons chaudes ou froides, telles que le thé glacé. L'engouement croissant des consommateurs pour un mode de vie sain a conduit les producteurs polonais à rechercher de nouveaux produits adaptés aux besoins du marché.

Les producteurs polonais proposent des mélanges de thés qui renforcent le système immunitaire, combattent l'excès de poids et augmentent le niveau d'énergie.

Le marché polonais du café offre une large variété de mélanges de grains de café, soigneusement sélectionnés par les meilleurs experts pour la richesse de leur goût et de leur arôme, proposés sous forme de grains, de café moulu, de café instantané et de cappuccino.

Outre le café traditionnel, les producteurs polonais proposent également des cafés aromatisés, par exemple au chocolat, à la vanille ou à la liqueur d'œuf. Une spécialité polonaise est le café de céréales, élaboré à partir de grains de seigle, blé, épeautre ou orge torréfiés, ainsi que les « superfood coffees » à base de racine de pissenlit, topinambour, chicorée, glands ou graines de chanvre, des boissons appréciées pour leurs propriétés bénéfiques pour la santé.



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Les thés polonais sont principalement exportés vers les pays de l'UE : France, Italie, Suède, Pays-Bas et Allemagne. Ils sont également populaires aux États-Unis, en Australie, au Royaume-Uni, en Norvège, aux Émirats arabes unis et au Chili.

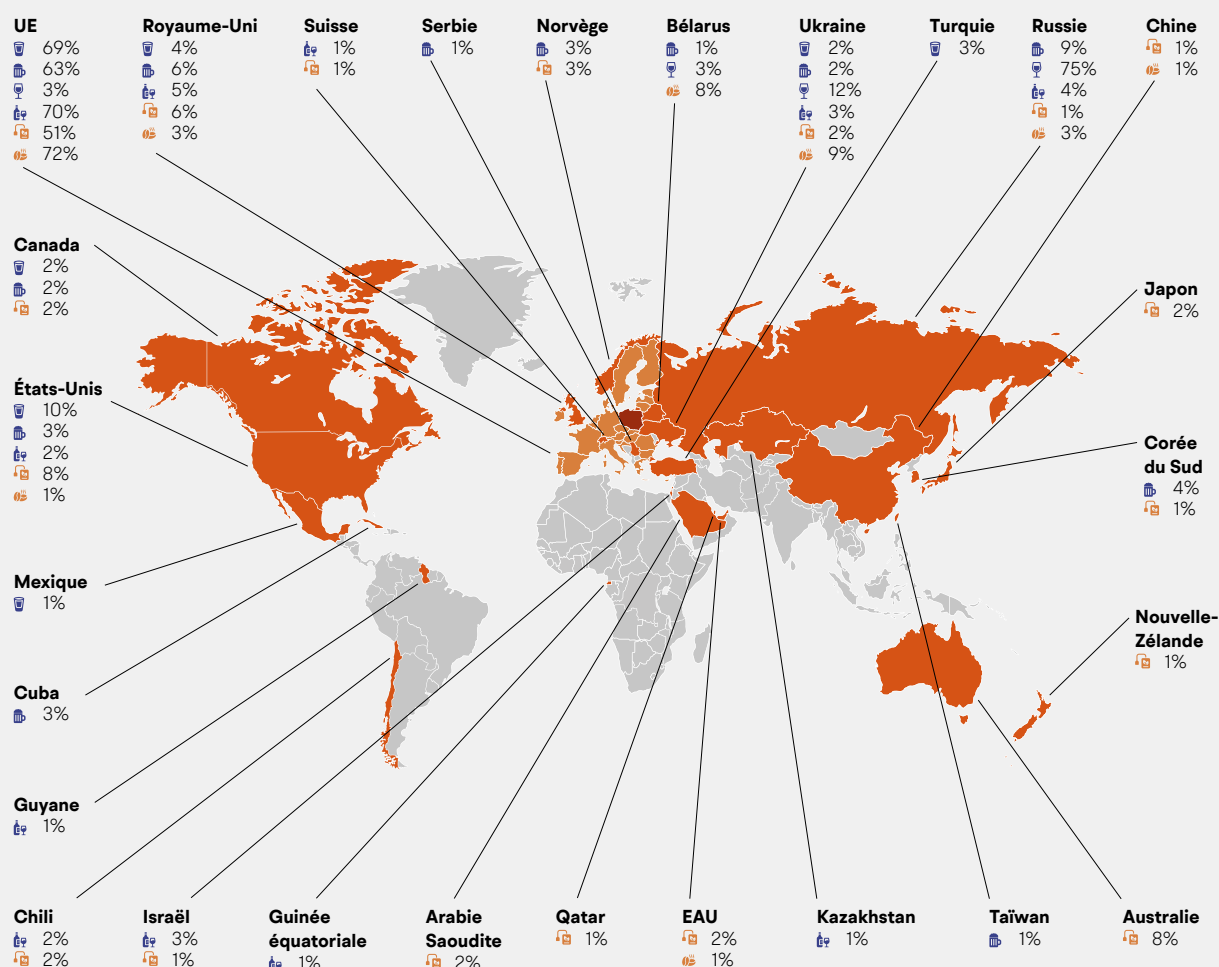
Les cafés polonais sont exportés en grande majorité vers les États membres de l'UE tels que les Pays-Bas,

l'Allemagne, la France, la République tchèque, la Roumanie, la Belgique, la Lituanie, la Hongrie, la Bulgarie et la Slovaquie.

L'Ukraine et, dans une moindre mesure, le Belarus, le Royaume-Uni et la Russie sont également des destinations d'exportation importantes.



EXPORTATIONS POLONAISES D'ALCOOL, DE BOISSONS NON ALCOOLISÉES, DE THÉ ET DE CAFÉ EN 2024



VODKA

Volume des exportations : 50 000 tonnes

Valeur des exportations : 207 millions d'euros

VIN

Volume des exportations : 25 000 tonnes

Valeur des exportations : 78 millions d'euros

BIÈRE

Volume des exportations : 394 000 tonnes

Valeur des exportations : 275 millions d'euros

BOISSONS SANS ALCOOL

Volume des exportations : 1,3 million de tonnes

Valeur des exportations : 907 millions d'euros

THÉ

Volume des exportations : 21 000 tonnes

Valeur des exportations : 244 millions d'euros

CAFÉ

Volume des exportations : 77 000 tonnes

Valeur des exportations : 583 millions d'euros



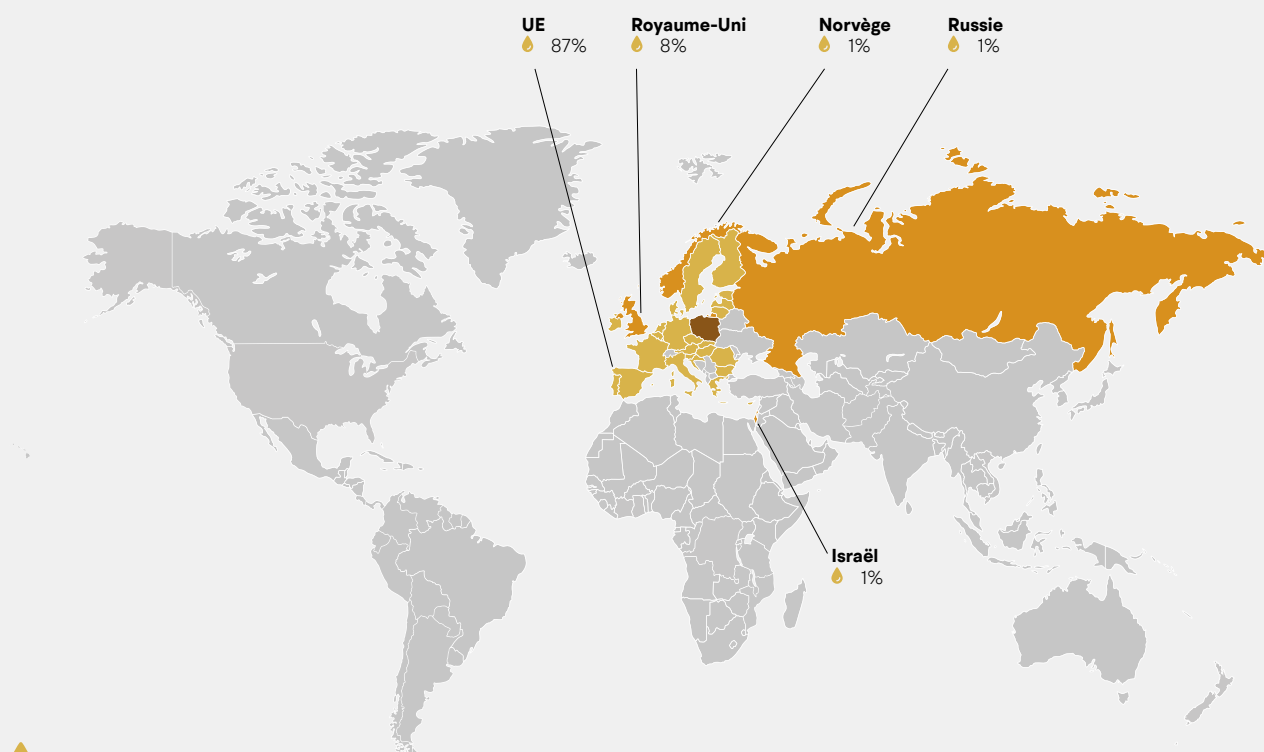
LES HUILES ET AUTRES GRAISSES VÉGÉTALES

En voyageant en Pologne au printemps, vous rencontrerez certainement des champs de magnifiques fleurs jaunes. Ce paysage typique du pays est dû aux vastes champs de colza, matière première utilisée pour la production d'une huile qui, grâce à ses excellentes qualités nutritionnelles, mérite pleinement le nom d'« or liquide polonais ». L'huile de colza est riche en acides gras insaturés, en vitamines et en autres composés bioactifs bénéfiques pour la santé humaine. Ce véritable élixir végétal possède de nombreuses propriétés : il réduit le risque de maladies cardiovasculaires, contribue à une bonne coagulation du sang et aide à maintenir la solidité des os. Elle permet également de faire baisser le taux de « mauvais » cholestérol LDL tout en augmentant le « bon » cholestérol HDL. La part des acides gras saturés dans l'alimentation devrait être limitée, et à cet égard, l'huile de colza est l'une des huiles les plus saines.

Les consommateurs polonais peuvent ainsi profiter presque sans restriction de ses vertus bénéfiques pour la santé. Troisième pays de l'UE en termes de superficie cultivée et de rendement en colza, la Pologne est également un important producteur d'huile de colza. En 2024, la Pologne produira 1,6 million de tonnes d'huile de colza brute et 664 000 tonnes d'huile de colza raffinée, destinées à la fois aux consommateurs et aux usages industriels, y compris la production de biocarburants et de cosmétiques. Les exportations polonaises d'huile de colza se sont élevées à 202 000 tonnes et ont représenté 23 % des exportations polonaises d'huile végétale.

Une autre huile très populaire en Pologne est l'huile de tournesol, riche en vitamine E et autres vitamines. En 2024, la Pologne a exporté 304 000 tonnes d'huile de tournesol, ce qui représentait 35 % des exportations polonaises d'huile végétale.

EXPORTATIONS POLONAISES D'HUILE VÉGÉTALE EN 2024



HUILES VÉGÉTALES

Volume des exportations : 862 000 tonnes

Valeur des exportations : 953 millions d'euros

Codes CN : 1507-1515, 1517

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

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

En 2024, les huiles végétales polonaises étaient principalement exportées vers les pays de l'UE et le Royaume-Uni, et dans une moindre mesure vers la Norvège, la Russie et Israël.

En 2024, en plus de l'huile de colza et de l'huile de tournesol, la Pologne a principalement exporté de la margarine. Une autre huile végétale exportée était l'huile de soja.

Saviez-vous que... ?

La pression à froid est l'une des meilleures méthodes de production d'huile de cuisson, garantissant la plus grande quantité possible d'acides gras et d'autres composants précieux. Cette méthode est utilisée par les producteurs polonais pour la production non seulement d'huiles de colza et de tournesol, mais aussi d'huiles végétales moins connues, telles que l'huile de lin, de chanvre, de nigelle cultivée, de chardon-Marie, d'onagre bisannuelle, de moutarde, de noix ou de graines de courge. Ces huiles sont non seulement riches en nutriments, mais elles ont aussi une saveur naturelle et un bel arôme. Certaines d'entre elles, comme l'huile de noisette ou l'huile de rose musquée, sont également des produits cosmétiques.

RÉPONDRE AUX TENDANCES MONDIALES - L'ALIMENTATION POLONAISE AU XXIE SIÈCLE

Les consommateurs sont de plus en plus conscients et exigeants, et leur mode de vie devient d'année en année de plus en plus désorganisé. Le monde contemporain promeut le multitâche, ce qui se reflète également dans les tendances alimentaires. De plus en plus de personnes recherchent des produits qui ne sont pas seulement savoureux, sûrs et sains, mais aussi bénéfiques pour le corps et l'esprit. L'offre des producteurs polonais comprend une large gamme de produits adaptés aux exigences du mode de vie moderne, fabriqués de manière socialement responsable et dans le respect de l'environnement naturel.

L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE

Depuis de nombreuses années, la production agricole polonaise se fait dans le respect de l'environnement. La tradition et les connaissances transmises à la nouvelle génération d'agriculteurs, combinées aux nouvelles technologies qui favorisent la qualité biologique, sont à l'origine du développement continu du marché biologique polonais. Le nombre de producteurs biologiques en Pologne est de 25 000, dont plus de 23 000 sont des exploitations agricoles.

Le processus de certification biologique dans l'UE couvre 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 contrôlés. Le logo biologique de l'UE garantit que le produit est issu de l'agriculture biologique : il a été produit selon les méthodes les plus naturelles, sans additifs artificiels ni pesticides, et le processus de production est contrôlé « du champ à l'assiette ».

ALIMENTS FONCTIONNELS ET « SUPER-ALIMENTS »

Le consommateur bien informé est conscient qu'il vaut mieux prévenir que guérir, ce qui accroît la popularité des aliments censés protéger des maladies de civilisation et garantir une longue vie en bonne santé.

En collaborant régulièrement avec des instituts et des centres de recherche, les fabricants polonais lancent sur le marché un nombre croissant de produits fonctionnels apportant des nutriments essentiels pour une alimentation saine. Parmi leurs produits figurent notamment des confiseries et snacks, des produits laitiers, des boissons ou des produits céréaliers dépourvus d'ingrédients nocifs ou allergènes et enrichis en éléments bénéfiques pour la santé. Parmi les compléments populaires, on



Parmi les « super-aliments » les plus traditionnels de Pologne figurent également les miels, qui possèdent d'extraordinaires propriétés médicinales. Les espèces les plus importantes sont le miel d'acacia, le miel de tilleul, le miel de nectar et le miel multifleur.



retrouve des « super-aliments » polonais connus, tels que l'aronia, le cassis, la mûre et l'argousier. Les produits combinant un chocolat de la meilleure qualité avec des superfruits ou des bactéries probiotiques sont les plus populaires. Les produits protéinés, ainsi que les friandises et en-cas sains fabriqués à partir d'ingrédients non transformés (dits « bruts »), gagnent en popularité.

La Pologne est également l'un des plus grands producteurs d'herbes aromatiques d'Europe. Sont cultivées en Pologne 70 espèces d'herbes, dont des variétés médicinales telles que la camomille, la menthe, la valériane, le millepertuis et le chardon. Les producteurs polonais de plantes médicinales sont actifs sur de nombreux marchés, avec un succès particulier dans l'Union européenne. Il convient de noter que le thym polonais est souvent inclus dans la célèbre herbe de Provence française.

PRODUITS VÉGÉTAUX

Un nombre croissant de personnes limitent leur consommation de viande et de produits animaux ou choisissent de ne pas manger ces produits pour des raisons de santé, d'environnement ou d'éthique. Pour répondre à leurs besoins, les plus grands producteurs polonais élargissent leur gamme de produits classiques avec de nouveaux produits à base de plantes, ce qui est très apprécié des consommateurs. Il y a également de la place sur le marché polonais pour les start-ups et les petits producteurs de produits à base de plantes, par exemple les boulettes, bacons, jambons, saucisses, hamburgers et nuggets sans viande, ainsi que les lards, pâtés, fromages, beurres, pâtes à pain, sauces ou mayonnaises véganes. Ces produits satisferont non seulement les végétariens, les végétariens et les personnes allergiques, mais aussi tous ceux qui recherchent une cuisine variée, et qui, en même temps, veulent manger savoureux et sain.

ALIMENTS ET EN-CAS SAINS

En raison des modes de vie modernes, les clients choisissent des produits faciles à préparer et peu

chronophages. Les producteurs polonais brisent la « malédiction » des plats préparés et des produits instantanés, considérés comme malsains, en proposant aux consommateurs des repas sains, nutritifs et savoureux qui peuvent être préparés rapidement, notamment des mélanges prêts à l'emploi pour la préparation de hamburgers et de ragoûts végétariens, de risottos et de plats à base de gruau, de soupes, de scones, de crêpes, de gruau ou de mélanges pour la cuisson du pain fait maison. Ces produits sont conçus pour des clients exigeants mais bien informés, qui ne veulent pas faire de compromis sur la qualité. Beaucoup sont certifiés biologiques et étiquetés sans gluten ou végétariens.

Et comment faire face à une petite faim ? Les producteurs polonais proposent des produits sains à grignoter sur le pouce, y compris des en-cas délicieux et naturels à base de fruits, de légumes, de céréales, de graines et de noix.

SAVIEZ-VOUS QUE... ?

En Pologne, des « super-aliments » traditionnels sont cultivés et produits depuis des siècles et leur contenu nutritionnel n'a rien à envier à celui des célèbres « superfoods » mondiaux. Le plus grand trésor national réside dans les produits fermentés, véritables bombes naturelles de vitamines et de probiotiques, notamment le célèbre jus de betteraves fermentées, qui possède des propriétés anti-âge et contribue à éliminer les cellules cancéreuses.

Parmi les « super-aliments » les plus traditionnels de Pologne figurent également les miels, qui possèdent d'extraordinaires propriétés médicinales. Les types les plus importants sont le miel d'acacia, le miel de tilleul, le miel de nectar et le miel multifleur.

SAVIEZ-VOUS QUE... ?

Varsovie, capitale de la Pologne, figure depuis plusieurs années sur la liste mondiale des dix villes les plus accueillantes pour les végétariens. Les achats végétariens y sont faciles à réaliser, et les restaurants locaux proposent des plats à base de légumes provenant de tous les coins du monde.

DES ALIMENTS SÛRS EN PROVENANCE DE POLOGNE

Chaque étape de la production a une incidence sur la sécurité et la qualité des aliments. C'est pourquoi les produits agroalimentaires polonais sont soumis à un système de surveillance complet « du champ à l'assiette », qui couvre toutes les étapes de la production : culture des plantes, élevage, transformation, emballage, stockage et jusqu'à la consommation finale.

Des normes strictes en matière de sécurité, d'hygiène et d'environnement, imposées par la législation de l'Union européenne, s'appliquent à chaque étape.

ÉTAPE 1 → ÉTAPE 2 →



- Semences
- Alimentation



- Production agricole :
- production végétale
 - élevage

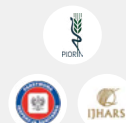


Contrôle des produits alimentaires en fonction de leur type :



produits végétaux

(céréales, fruits, légumes, conserves, jus)



produits animaux

(lait, viande, poisson, fruits de mer)



produits composites, c'est-à-dire produits contenant des produits végétaux et des produits animaux transformés (p. ex. pizza) :



< 50 % d'ingrédients animaux transformés



> 50 % d'ingrédients animaux transformés



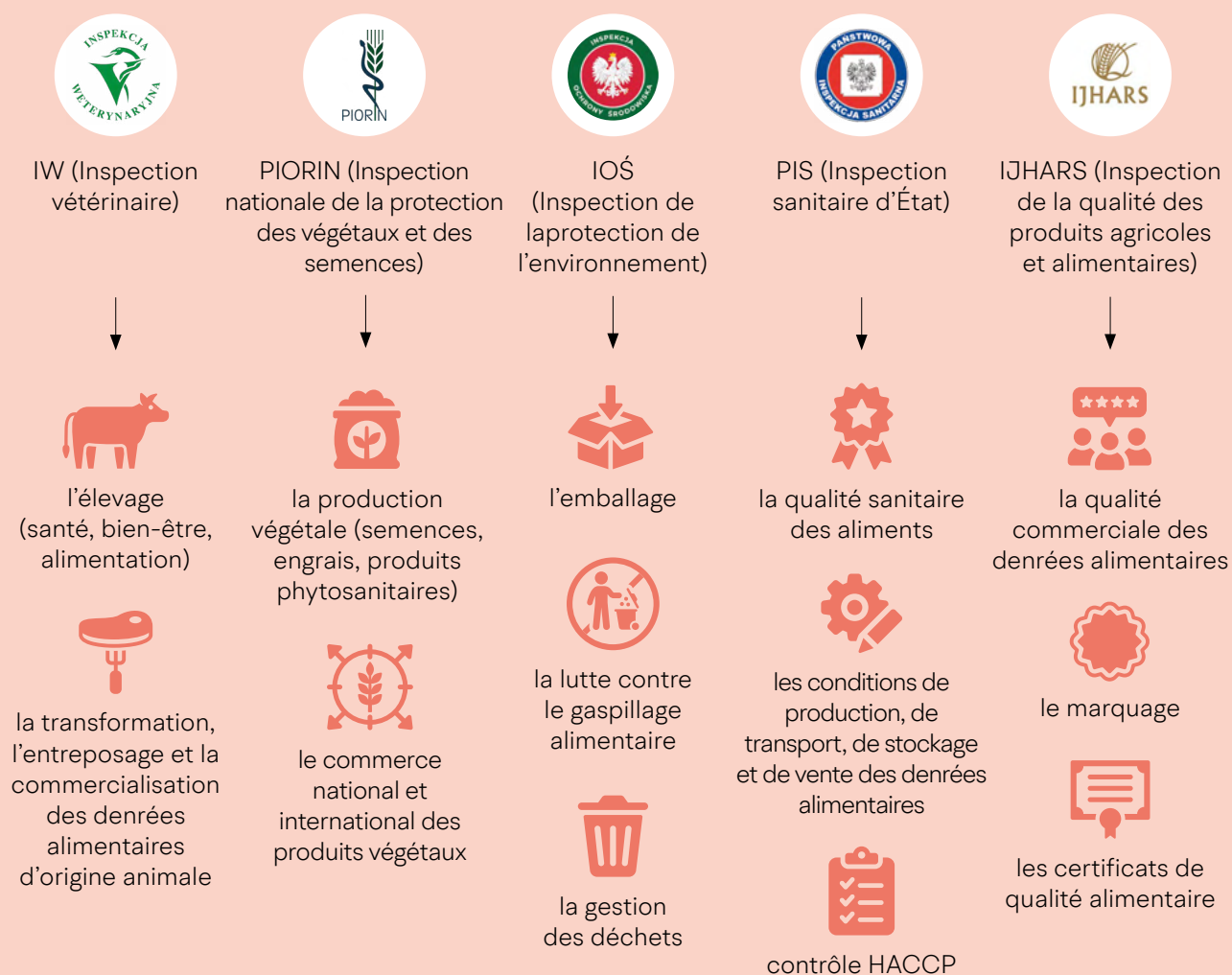
RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

– système d'échange d'informations entre les autorités de contrôle de l'Union européenne et des pays de l'AELE. Les informations sur les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les matériaux en contact avec les denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine, animale ou environnementale sont saisies dans le système, de même que les mesures prises une fois le risque détecté.

ÉTAPES DE L'INSPECTION DU CHAMP À L'ASSIETTE



CE QUE NOUS VÉRIFIONS :



QUI SOMMES- NOUS ?



Le Centre national du Soutien à l'Agriculture (KOWR) est une agence gouvernementale polonaise qui dépend du ministère de l'Agriculture et du Développement rural.

L'un de nos principaux domaines d'activité consiste à soutenir le développement du commerce des produits agroalimentaires entre la Pologne et d'autres pays. Nous agissons également en tant que principale institution responsable de la promotion des produits alimentaires polonais sur les marchés nationaux et étrangers.

Nous menons de nombreuses activités pour soutenir l'établissement de contacts commerciaux entre les entrepreneurs polonais et les entrepreneurs étrangers.

Nous organisons des pavillons nationaux polonais lors des plus grands salons commerciaux du secteur agroalimentaire. Notre slogan - « Poland tastes good » - est présent dans les plus importants salons commerciaux d'Europe, d'Asie, d'Australie, du Moyen-Orient et des Amériques.

Nos missions incluent l'organisation de missions commerciales à l'étranger avec la participation d'entreprises polonaises, ainsi que des missions d'accueil pour les importateurs, distributeurs et représentants de chaînes commerciales étrangères intéressés par l'offre polonaise.

Notre offre comprend l'organisation d'entretiens d'affaires - traditionnels et en ligne - ainsi que des services de recherche de partenaires commerciaux.

Nous organisons des conférences, des séminaires et des webinaires sur les opportunités commerciales dans différents pays.

Le KOWR promeut la nourriture polonaise. Nos missions incluent l'organisation d'événements tels que des démonstrations et ateliers culinaires, dégustations, festivals de la gastronomie polonaise, ainsi que la promotion sur les portails Internet, les réseaux sociaux et dans les médias étrangers, qu'ils soient numériques ou imprimés.

Nous sommes également l'institution chargée de la gestion des programmes de promotion des produits alimentaires de l'Union européenne, mis en œuvre en Pologne et à l'étranger, qui sont approuvés par l'Union européenne et cofinancés par des fonds européens.

Dans le cadre de nos missions, nous collaborons avec les institutions polonaises responsables de la promotion de l'économie polonaise, avec les représentations diplomatiques et économiques polonaises et étrangères, avec les organisations d'importateurs, ainsi qu'avec d'autres acteurs soutenant le développement de la coopération commerciale.



Pour plus d'informations sur
nos activités, scannez le code



*Poland
tastes good*

Centre national du Soutien à l'Agriculture (KOWR)

ul. Karolkowa 30
01-207 Varsovie
Pologne

tél.: + 48 22 376 72 26
e-mail: eksporter@kowr.gov.pl

www.kowr.gov.pl
polandtastesgood.pl/fr/

ISBN 978-83-68446-08-1

