



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Alimentation
&
Agriculture



CONFISERIES CHOCOLATÉES ET SUCRÉES



TURQUIE
www.trade.gov.tr

CONFISERIES CHOCOLATÉES ET SUCRÉES

PRODUCTION

En Turquie, le secteur des confiseries chocolatées et sucrées est historiquement basé sur la fabrication de produits de confiserie turcs traditionnels tels que les loukoums et le halva.

Le secteur turc des confiseries a toujours été un secteur dynamique grâce à la population jeune et croissante de la Turquie, et aux habitudes traditionnelles de consommation. Les sucreries jouent un rôle important dans la tradition turque puisqu'elles sont largement servies en tant que cadeaux lors des festivals religieux, cérémonies de mariage et autres célébrations. C'est aussi un cadeau couramment choisi lors des visites à la famille ou aux amis. Cette popularité traditionnelle signifie que les sucreries réalisent de meilleures performances en Turquie que dans beaucoup d'autres pays.

Cependant, malgré cette popularité, les produits de confiserie traditionnels doivent faire face à la forte concurrence d'autres produits de confiserie, notamment ceux au chocolat. Les confiseries chocolatées sont l'un des produits les plus dynamiques en Turquie, grâce à plusieurs facteurs tels que la population jeune et croissante ainsi que la hausse de la demande en chocolats avec jouets, l'expansion des canaux de distribution, les nombreuses publicités des fabricants, le développement de nouveaux produits et la multiplication des investissements multinationaux. Les types de confiseries chocolatées les plus populaires sont les barres enrobées, les tablettes et les assortiments en boîte. Les fabricants ont réussi à diversifier le nombre et les types de produits disponibles.

Le secteur des chewing-gums est également un domaine dynamique parmi les confiseries. Le marché turc des chewing-gums est très compétitif grâce à la présence d'entreprises locales et multinationales puissantes qui opèrent depuis longtemps sur le marché. La production de chewing-gum sucrés, sans sucre, fonctionnels et gommes à mâcher a fortement augmenté depuis 2000.

La Turquie a l'avantage d'être autosuffisante en sucre, qui est l'un des ingrédients principaux des confiseries. Le pays se trouve aussi dans une situation très avantageuse grâce à sa position dominante dans la production mondiale de fruits secs (abricots secs, raisins secs, figes sèches) et de fruits à coque comestibles (noisettes, pistaches). La noisette notamment est l'un des ingrédients de base largement utilisé dans le secteur des confiseries. La farine de noisette, les noisettes grillées et les noisettes effilées sont utilisées dans la production de bonbons, gâteaux et biscuits. La pâte de noisettes est utilisée pour la production de chocolat. Les produits spécifiques destinés à la consommation directe sont la pâte à tartiner aux noisettes, le halva et la crème aux noisettes.

Les pistaches turques sont aussi utilisées dans la production de loukoums, de halva et de chocolat, et les sultanas turcs (raisins secs) sont utilisés dans la production de certains gâteaux, biscuits et confiseries. L'avantage d'être un producteur et fournisseur de divers produits agricoles, combiné à l'utilisation de technologies de pointe, a permis à l'industrie d'augmenter sa variété de produits. Depuis quelques années, les abricots et abricots secs sont utilisés dans la production de nouveaux produits de confiserie tels que les barres, les loukoums et les pâtes aux abricots.

La Turquie n'est pas seulement dans une position avantageuse en termes d'ingrédients utilisés dans le secteur des confiseries, mais elle fournit aussi des bonnes opportunités pour les producteurs et exportateurs de ses confiseries. Cela s'explique par un potentiel croissant

sur la taille globale du marché, une population de plus en plus jeune, la proximité des marchés d'importation ainsi qu'un fort potentiel pour la croissance du tourisme.

Les tendances de production des produits de confiserie sont étroitement liées à la demande intérieure et étrangère. La capacité de production est largement supérieure à la demande intérieure, c'est pourquoi la plupart des moyennes et grandes entreprises exportent leurs produits.

La production de loukoums et de halva turques remonte à l'antiquité. Les loukoums (« Turkish delight »), comme leur nom l'indique, sont des produits provenant de Turquie. Ils sont fabriqués à base de sucre, de glucose et d'amidon de maïs. Le Halva est consommé tout au long de l'année par les consommateurs. Il est moins cher que beaucoup d'autres bonbons, et il est également délicieux et très nutritif. Il est produit à base de farine, de semoule et de sucre. Le miel ou la mélasse de raisin peuvent aussi être utilisés à la place du sucre dans certaines variétés de halva.

L'évolution des modes de vie et la prise de conscience accrue des questions de santé par les consommateurs sont des tendances qui influencent considérablement le secteur. Les consommateurs demandent des produits plus innovants. Par conséquent, des nouveaux produits sont régulièrement introduits sur le marché turc des confiseries.

Le secteur est devenu l'un des plus importants sous-secteurs de l'industrie alimentaire ; il utilise des technologies modernes mais aussi des méthodes de production traditionnelles. Le secteur turc du chocolat et des sucreries a recours à la technologie la plus avancée du Moyen-Orient, des Balkans, d'Afrique du Nord, des pays baltes et d'Asie centrale. Les produits turcs sont plus diversifiés et de meilleure qualité.

La qualité est une priorité pour les exportateurs turcs. Du fait de l'intégration à l'Union européenne (UE), les lois alimentaires turques sont en cours d'harmonisation avec les directives européennes correspondantes, afin de garantir que tous les consommateurs ont accès à des produits sûrs. De plus, la Turquie participe activement à l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture / la Commission du Codex Alimentarius de l'Organisation mondiale de la santé pour l'élaboration de normes internationales. De nombreuses entreprises appliquent des systèmes de qualité tels que les normes HACCP ou ISO 9000, et tentent de satisfaire les nouvelles exigences de leurs consommateurs.

EXPORTATIONS

La Turquie est un exportateur net de produits de confiserie. La valeur d'exportation des confiseries chocolatées et sucrées a atteint 1,8 milliard de dollars en 2017, ce qui représente 1,14 % des recettes d'exportation totales de la Turquie (157 milliards de dollars), soit presque la même part que l'année précédente.

Les exportations de confiseries chocolatées et sucrées ont augmenté régulièrement entre 2009 et 2017, et ont atteint 813 mille tonnes. Cette augmentation considérable du volume d'exportation a sans aucun doute été possible grâce à la modernisation récente et aux améliorations technologiques réalisées dans le secteur.

Les producteurs et exportateurs turcs de confiseries sont très bien équipés pour répondre aux normes internationales et aux préférences des consommateurs.

En 2017, l'Irak était le principal importateur, avec une part de 24 % des exportations totales de sucreries. Il était suivi par l'Arabie Saoudite (6,2 %) et les États-Unis (5,3 %).

Les autres produits les plus exportés en 2017 étaient les chewing-gums, les loukoums, le halva, les Toffees et les caramels.

Tableau 1 : Exportations de confiseries chocolatées et sucrées (HS 1704, 1806)

Produits	2015		2016		2017	
	Tons	\$1000	Tons	\$1000	Tons	\$1000
Chewing-gum	20,350	81,756	15,490	53,121	15,733	68,086
Confiseries à base de gomme	552	1,175	490	1,317	495	1,468
Confiseries à base de gélifiants	50,978	125,063	65,089	151,242	66,213	152,556
Autres confiseries à base de gomme ou de gélifiants	51,193	103,639	48,435	91,596	49,587	94,087
Halva	4,696	16,507	3,728	13,202	4,398	13,861
Loukoums	6,867	32,460	6,020	27,628	6,294	27,250
Autres confiseries, sans cacao	16,679	51,479	15,225	45,863	15,987	46,103
Chocolat et préparations	475,176	145,182	145,182	402,985	167,235	458,791
Total	626,491	557,261	798,169	786,954	820,447	862,202

Source: TUIK - Institut des statistiques turc

Note : Les produits du code NC 1704 ne figurant pas dans le tableau se trouvent dans le groupe des autres confiseries sans cacao

En 2017, la valeur d'exportation totale de confiseries chocolatées a atteint 458 millions de dollars. Les principaux importateurs sont l'Irak l'Arabie Saoudite et les Émirats Arabes Unis.

Tableau 2 : Exportations de produits de confiserie par pays majeurs, en 2017 (1 000 \$)

Pays	Confiseries sucrées	Pays	Confiseries chocolatées
Irak	356,578	Irak	81,022
États-Unis	90,916	Arabie Saoudite	42,916
Arabie Saoudite	75,820	Émirats Arabes Unis	30,375
Allemagne	57,581	Syrie	14,706
Syrie	55,435	Israël	14,390
Royaume-Uni	50,366	Liban	12,706
Israël	46,636	États-Unis	12,057
Yemen	46,596	Yémen	11,355
Liban	36,096	Libye	10,530
Iran	28,152	Iran	9,407
Palestine (Gaza)	27,169	Palestine (Gaza)	8,903
Total (en comptant les autres pays)	1,398,642	Total (en comptant les autres pays)	458,791

Source: TUIK - Institut des statistiques turc

Les produits de confiserie turcs sont exportés vers un large éventail de pays dans le monde, et le nombre de pays important ces produits de la Turquie augmente chaque année. Désormais, la Turquie exporte divers produits de confiserie vers environ 182 pays du monde entier.

FOIRES COMMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

LIENS UTILES

ASSOCIATIONS D'EXPORTATEURS

- Associations des exportateurs égéens
www.egebirlik.org.tr
- Associations des exportateurs d'Anatolie centrale
www.aib.gov.tr
- Association des exportateurs d'Istanbul
www.iib.org.tr/tr/
- Associations des exportateurs méditerranéens
www.akib.org.tr
- Associations des exportateurs d'Anatolie du Sud-Est
www.gaib.org.tr



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Turkey

Discover
the potential

Préparé par

la Direction générale des
exportations

www.trade.gov.tr

ihrticari@ticaret.gov.tr

Centre d'appel
+90 850 808 04 04