



LA TRIBUNE

DES PETITS PLAISIRS #02

Le droit au Plaisir est maintenant revendiqué haut et fort !

Le grand mouvement de bonne humeur initié par La Journée des Petits Plaisirs le 3 octobre 2008 ne cesse de s'amplifier.

Depuis, les Français clament plus que jamais leur droit aux petits plaisirs... Continuons tous ensemble ce combat pour propager des instants de bonheur en offrant ou en s'offrant des Petits Plaisirs...



Recevoir, certes, ça fait plaisir, mais **offrir aussi ça fait du bien !** Et c'est prouvé !

Des chercheurs du NINDS et du NIH1 ont voulu savoir ce qui se passait dans la tête de chaque personne au moment d'offrir.

Le fait d'offrir délivre de la dopamine, substance chimique qui développe la sensation de plaisir. Il a été prouvé que le taux de dopamine est plus important quand on fait un don que lorsque l'on reçoit un don.

En pleine revendication pour le droit aux Petits Plaisirs, le Syndicat National de la Confiserie se penche sur la place que les petits plaisirs doux à offrir (bonbons, confiseries et chewing-gums) occupent dans le quotidien des Français :

- Pourquoi offrir des confiseries, **à qui les offrir** et à quelle occasion? Les Français ont répondu à ces interrogations via un sondage **IPSOS**... juste pour le plaisir !
- Le point de vue d'un **sociologue** et celui d'une **illustratrice** qui croque la vie quotidienne
- Le portrait des « **tribus sociales** » et leur rapport au « **cadeau** »
- 2 **recettes** gourmandes pour les fêtes de fin d'année

Une conclusion majeure :

Faire plaisir, à tous moments, à quiconque, pour n'importe quelle raison, ça fait du bien ! Alors ne nous en privons pas !



Plaisir d'offrir... des confiseries, vu par...

L'édito
des petits
plaisirs

Le Syndicat Français de la Confiserie a interrogé Margaux Motin, illustratrice et Jean Pierre Corbeau, Sociologue, sur **le plaisir d'offrir...**

Margaux Motin,

illustratrice et créatrice du blog <http://margauxmotin.typepad.fr/>

Bientôt le **bruit doux** du papier de soie froissé, comme des pas dans la neige. Bientôt les fenêtres qui se couvrent de la buée de tant de rires et de paroles échangées dans la chaleur des salons, comme un voile de givre. Bientôt **les yeux des enfants éclairés** de feux de joie, comme autant de lunes de nuits d'hiver. Bientôt les cœurs des grands qui fondent, bougies, étreintes, mains ridées, potelées, passées dans les cheveux, sur les joues, tour à tour délicat et sauvage déshabillage des cadeaux.

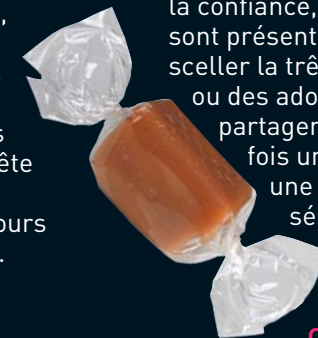
Guirlandes scintillantes, peut être chants, sûrement tendresse. Et oranges piquées de clous de girofles, marrons cuits, fumet de la volaille rôtie, fruits confits... **Bientôt Noël.**

En attendant, égrener la douceur chaque jour comme on sèmerait de l'amour. Plonger les mains dans la profondeur de ses poches et sentir **sur le bout de chaque doigt la promesse d'un petit moment de plaisir à offrir.**

Et distribuer, faire chavirer les papilles de ceux qu'on aime, sucre d'orge, caramel, chamallow, dragées, baisers de sucre que l'on dépose au bord des lèvres. Entendre craquer le caramel, croustiller la nougatine, deviner la guimauve qui fond sur les langues et pour toute réponse à **ces petits cadeaux**, des sourires, du régal, et le bonheur alors de voir scintiller les yeux des amis, des enfants chéris, de ces personnes qui font battre nos cœurs meringués.

Il y a des milliers de façons d'aimer, des chavirantes comme une tempête folle sur la crête des vagues, des turbulentes, des coquines, des câlines. Des milliers de façons d'aimer. Et toujours pourtant ce petit geste que l'on fait vers l'autre.

Et toujours le plaisir d'avoir fait plaisir.



Jean-Pierre CORBEAU

sociologue

Le partage des bonbons.

On sait depuis les travaux de Matty Chiva que **la saveur sucrée rassure et fait plaisir** dès notre naissance. Donner un bonbon, c'est offrir à l'entourage ces deux fonctions... Moyen privilégié de construire une relation sociale signifiant son ouverture à l'altérité et son désir de proximité. D'ailleurs, lorsque les enfants se chamaillent, et parfois les couples, chacun garde pour soi les friandises, les mange en cachette (sans véritable régulation)...

Que l'on **se sente complice de l'autre** et quasi spontanément on lui propose (surtout chez les adolescents) un chewing-gum, comme si sa consommation créait une sorte de filiation symbolique, un partage identitaire, une inclusion sécurisante permettant d'affronter l'incertitude contemporaine.

Bien sûr, si l'on est invité, on peut offrir des fleurs ou un quelconque objet plus ou moins « esthétique », plus ou moins « culturel », mais **l'hôte ou l'hôtesse apprécie toujours les bonbons**. A l'inverse, imaginez une personne qui vous accueille dans une quelconque institution : vous propose-t-elle une mixture ou un végétal amers en signe de bienvenue ? Non ! Pour théâtraliser la confiance, la bonne disposition, des friandises sucrées sont présentées au nouvel arrivant. De même, pour sceller la trêve ou la paix, après une dispute, des enfants ou des adolescents, dans la sphère publique ou privée, partagent leurs bonbons. Ceux-ci représentent à la fois une valeur à laquelle ils demeurent attachés, une sorte de sacrifice lorsqu'ils décident de s'en séparer pour les offrir, dans le même temps que ces friandises qu'ils ont possédées représentent une partie d'eux-mêmes qui, mangée par l'autre diminue la distance, **crée une réelle proximité**, voire une filiation symbolique qui illumine la relation précédemment assombrie par le conflit.

Ce rituel du don/contre don régule les consommations, les mesure, les inscrit dans la jouissance de l'instant. La simple appréciation hédoniste est dépassée par cette manifestation du lien social... **La mémoire gustative est activée, on se raconte à l'autre...** Le partage encourage les métaphores que facilite la saveur sucrée. Donner des bonbons, donner du plaisir c'est alors communiquer, participer à l'émergence d'une forme d'humanisme.



Sondage sur le « PLAISIR D'OFFRIR » des confiseries

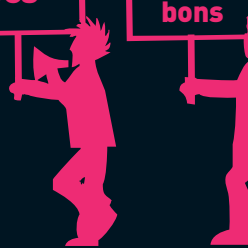
Les Français sont unanimes...
offrir des confiseries se révèle être LE cadeau en vogue.

Offrir des bonbons et chewing-gums obéit-il à des règles sociales précises ? Tel est le point de départ de l'étude conduite par Ipsos pour le Syndicat National de la Confiserie. Celle-ci révèle qu'il n'y a pas de moment type pour offrir et faire plaisir à ses proches et surtout qu'offrir des confiseries lors de dîners ou de soirées devient très tendance...

Plaisir
d'offrir

Des

bon
bons



#01 À quelle occasion avez-vous dernièrement offert des confiseries ?

- 44% • Sans raison particulière, pour le plaisir, tout simplement !
- 25% • Lors d'une invitation à un dîner entre amis
- 6% • Au bureau, pour vous assurer l'amitié fidèle de vos collègues
- 4% • Lors d'une soirée romantique, pour partager des instants gourmands à 2
- 19% • Aucun
- 2% • Ne se prononce pas

#02 Dans votre entourage, qui serait le (la) plus ravi(e) de recevoir des bonbons ?

- 49% • Vos enfants
- 18% • Votre amoureux(se)
- 15% • Vos parents
- 4% • Votre belle-mère
- 12% • Aucun
- 2% • Ne se prononce pas

#03 Vous organisez une soirée entre amis, et on vous apporte un bocal de confiseries plutôt qu'un bou- quet de fleurs. Vous trouvez cela...

- 42% • Vraiment sympa, vous raffolez de ces petites douceurs
- 27% • Délicieusement surprenant, c'est plus original que d'habitude !
- 11% • Très tendance, ce retour aux petits plaisirs gourmands !
- 8% • Génialement décalé, la soirée promet d'être unique !
- 10% • Aucun
- 2% • Ne se prononce pas

Toutes les occasions sont bonnes pour offrir des confiseries, juste pour le plaisir !

Il n'existe pas d'occasions types pour offrir ces petits plaisirs gourmands : 44% des Français le font sans autre raison que le plaisir d'offrir et de se régaler.

25% en offrent à l'occasion d'un dîner entre amis, preuve qu'il s'agit d'un cadeau à la mode en train de se faire une place de choix parmi les cadeaux traditionnels... surtout chez les plus de 35 ans (28% vs 19% des moins de 35 ans) et les plus de 70 ans (38%).

À qui offrir des confiseries ? Mais à tout le monde !

Ah oui ? Et qui sont plus précisément ces heureux destinataires ? Et bien il ne s'agit pas uniquement des enfants comme on pourrait le penser... Les Français estiment que leurs parents (39%), leur amoureux (se) (26%) et même leur belle-mère (seulement 4%, sans commentaire...) seraient ravis de se voir offrir des bonbons ! Avec une différence entre homme et femme... Puisque les hommes placent leur amoureux (23%) devant leurs parents (14%) alors que les femmes pensent d'abord à leurs parents (15%) puis à leur amoureux (14%) ! Mais les enfants ne sont bien évidemment pas oubliés... Comme nous pouvions nous y attendre, près de la moitié des Français (49%) pensent que leurs enfants seraient ravis de recevoir des bonbons ! ... Quels veinards ! Et ce sont plus les femmes que les hommes qui pensent à leur en offrir

(53% vs 44%) et plus particulièrement les parents ! Ceux qui ont 2 enfants (82%), ainsi que les parents des 3 à 8 ans (28%) sont d'ailleurs les premiers à offrir à leurs chères petites têtes blondes quelques douceurs de temps en temps. Une étude qui prouve bien que nous sommes tous égaux face aux petits plaisirs gourmands !



Les confiseries... Plus tendances qu'un bouquet de fleurs

Offrir ces petits plaisirs devient sans nul doute une alternative supplémentaire aux bouquets de fleurs et autres bouteilles de vins, puisque 42% des Français trouvent l'idée de s'en voir offrir « vraiment sympa », sans véritable clivage de sexe ou d'âge. Ils sont ensuite plus d'un quart (27%) à trouver cela « délicieusement surprenant », 11% à trouver ce retour aux petits plaisirs gourmands « très tendances » (dont 20% des 20-24 ans) et enfin 8% à qualifier ce cadeau de « génialement décalé ».

Fiche technique :

Sondage effectué par IPSOS pour le Syndicat National de la Confiserie les 22 et 23 août 2008, par téléphone, auprès d'un échantillon national représentatif de 1002 personnes âgées de 15 ans et plus, constitué selon la méthode des quotas (sexe, âge, profession du chef de famille, après stratification par région et taille d'agglomération)



Dis moi de quelle tribu tu viens, je te dirai comment tu offres ces moments de Petits Plaisirs...

Les moments gourmands sont indissociables de la notion de plaisir. Ces Petits Plaisirs sont souvent des petites douceurs **offertes ou reçues**. Ainsi, que l'on fasse partie de la tribu des « Gourmands », de celle des « Accros », des « Raisonables », des « Sans sucre » ou encore de celle des « Généreux », on se plaît à offrir des petites douceurs, au quotidien, ou lors de périodes festives, telles que les fêtes de fin d'année.

En effet, plus de la moitié des acheteurs de bonbons et de confiseries les achètent pour les partager ou pour les offrir (54%). Celles-ci sont alors partagées avec les membres de la famille (83%) ou offertes à leurs amis (20%) ; et ce, en toutes occasions : à Noël (29%), pour un anniversaire (25%), ou tout simplement lors d'une invitation à déjeuner ou à dîner (20%). Pour beaucoup, les confiseries apparaissent comme un vecteur social qui permet d'échanger des moments de partage et de complicité. Mais c'est aussi l'un des ingrédients inéluctable d'une **fête** bien réussie : plaisirs de la **vie quotidienne**, bonbons et confiseries sont au rendez-vous des plus **grandes occasions**, où l'on se plaît à offrir plein de petites douceurs à ses invités, pour que la fête batte son plein... de Petits Plaisirs !



Le plaisir d'offrir des 5 tribus de consommateurs de consommateurs

• Le plaisir d'offrir des « Gourmands » :

« Les bonbons et les confiseries, c'est encore meilleur quand on les partage ». En effet, **41%** des gourmands achètent des bonbons et confiseries pour les **partager**.

Tribu composée d'hommes et de femmes globalement plus jeunes que la moyenne nationale (24% de 18-24 ans vs 12% de la population française), les « Gourmands » sont célibataires (36%) ou sans enfants (41%) Ils sont particulièrement friands de « bonbons pour enfants » (79%) et de chewing-gum (62%), qu'ils consomment en toute occasion.

• Le plaisir d'offrir des « Accros » :

Consommateurs festifs, les accros aiment associer ces petites douceurs à diverses occasions : un accro sur deux se régale à Noël, un sur quatre en vacances, ou pour les grandes occasions, comme les mariages ou les baptêmes.

Par ailleurs, **82%** des membres de cette tribu sont globalement d'accord sur le fait que les bonbons et confiseries leur permettent d'échanger des moments de **complicité** en famille ou entre amis.

Tribu composée essentiellement de femmes (63%), cette tribu comprend toutes les situations familiales. Les « Accros », consommateurs très réguliers de toutes sortes confiseries, qu'ils dégustent pour le plaisir, mais aussi la détente et le réconfort.

• Le plaisir d'offrir des « Raisonables » :

42% aiment à partager des confiseries, lors de fêtes de famille ou entre amis, et pour **66%** d'entre eux, les bonbons et les confiseries évoquent la complicité.

65% des « Raisonables » trouvent que déguster des bonbons et confiseries est un **moment de fête**.

Essentiellement féminine, cette tribu perçoit la confiserie comme une **récompense**. Elle adopte une consommation ritualisée –notamment lors de dimanche en famille– où la notion de partage avec les enfants, le conjoint ou les collègues, est très importante. Notion

de partage qui instaure un véritable lien émotionnel avec les autres amateurs de ces petites douceurs. C'est un morceau d'amour à travers le don, une complicité échangée.

Tribu composée surtout de femmes actives (33% contre 25% pour l'ensemble de la population française), âgées de 25 à 34 ans (25% vs 18%), avec des enfants pour la plupart d'entre elles.

• Le plaisir d'offrir des Sans sucre :

Sans sucre, oui, mais à partager ! Pour **44%** d'entre eux, les bonbons et confiseries restent liés au partage de moments de complicité.

Tribu composée de plus de 35-49 ans que la moyenne de l'ensemble de la population française, la tribu des « Sans-sucre » est friande de chewing-gum sans sucre (73% en mâchent souvent) et de petites confiseries sans sucres. credo : «Mention spéciale pour le sans sucre».

• Le plaisir d'offrir des « Généreux » :

Composés majoritairement de femmes de plus de 65 ans, les membres de cette tribu achètent des bonbons dans le but de les offrir (**67%**).

Elles planifient les achats de confiserie en fonction des **anniversaires** et des moments de fêtes. Ainsi, elles les offrent à l'occasion d'un anniversaire ou pour remercier d'une invitation à **déjeuner**.

Elles aiment faire plaisir, notamment à leurs enfants et petits-enfants, sur lesquels elles projettent ces moments d'abandon : une **véritable consommation de plaisir par procuration** ! D'ailleurs, le critère principal dans le choix de l'achat de bonbons et confiseries est la demande des enfants (**42%**)

Tribu composée essentiellement de femmes (68%) de 65 ans et plus (38% vs 20% sur l'ensemble des Français), majoritairement sans enfant au foyer. Les membres de cette tribu sont des gros acheteurs mais des petits mangeurs.



Idées gourmandes à offrir

Les occasions de faire plaisir en offrant des confiseries sont nombreuses... Voici quelques idées gourmandes...

• Apporter un sachets de confiseries multicolores à un dîner entre amis...

54 % des acheteurs de petites douceurs sucrées les achètent pour les partager ou les offrir.

Parmi eux, 20% les offre tout simplement lors d'une invitation à déjeuner ou à dîner

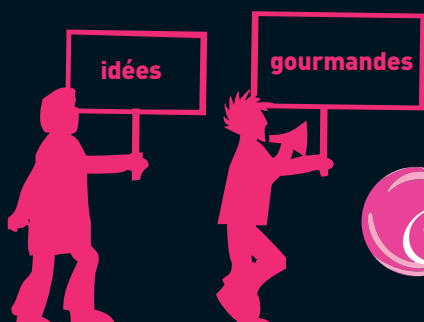
Il en avait marre des desserts traditionnels à chaque dîner... Depuis que Thomas, 26 ans, a ramené chez des amis un sachet de petites douceurs acidulées en guise de dessert, tout le monde lui pique l'idée ! En ramenant sa boîte, il fait plaisir à tous ses amis, qui retombent soudain en enfance, partageant, sur le canapé leurs souvenirs associés à ces petites douceurs... « Je me souviens encore de ma Maman, me mettant 10 centimes dans mon cartable pour que je puisse m'acheter, comme un grand, LE roudoudou de la journée... » «Toi aussi ?!»

• Accrocher et disposer des sucres d'orge sur le sapin de Noël...

41% affirment déguster des confiseries à Noël

Yvonne, 73 ans a trouvé une idée originale pour animer la décoration du sapin de Noël avec ses petits-enfants. Elle a préalablement acheté sucres d'orges et boules de Noël transparentes et laisse Manon et Léo, 6 et 8 ans, les remplir de gourmandises aux couleurs rouges et dorées. De son côté, elle s'occupe d'accrocher aux branches les sucres d'orges aux rayures ensorcelantes...

Son petit plaisir est de voir ses petits-enfants décrocher en douce les confiseries une à une pendant les vacances de Noël... si bien que le 25 décembre, le sapin est... un peu nu !



Syndicat National de la
confiserie

• Créer des ballotins de Marrons glacés ou des dragées surprises, à disposer dans les assiettes le soir de la Saint Sylvestre.

41% affirment déguster des confiseries à Noël

Martine, 59 ans, professeur d'art plastique, organise comme chaque année le Réveillon de la Saint Sylvestre pour elle et ses amis. Appréciant tout particulièrement recevoir, elle souhaite que ses invités repartent, non seulement avec le sourire, mais aussi avec un petit souvenir de leur soirée passée. Cette année, elle a pensé à disposer un gros marron glacé dans du tissu doré et quelques dragées dans du papier de soie, entourés d'un ruban de satin, créant un petit ballotin festif, que chacun ramènera chez soi, pour son plus grand « petit plaisir ».

• Après le bouquet de fleurs, et le panier de fruits, offrez un panier garni de bonbons, chewing-gums et autres friandises pour un plein de plaisirs gourmands !

Pour 53%, les bonbons et chewing-gums sont synonymes d'une pause réconfort

Pour 53%, les bonbons et chewing-gums sont synonymes d'une pause réconfort

• Décorez votre intérieur de façon originale avec des bonbons

Quand Caroline, décoratrice d'intérieur, reçoit, elle n'aime ni qu'on lui apporte des fleurs, ni qu'on lui offre une bouteille de vin...

Elle préfère qu'on lui apporte des caramels ! Pourquoi ?! Pour remplir au fur à mesure, le grand vase haut qui égaille son entrée. Et chacun des invités y est prié de verser ces petites douceurs !



Rappel des chiffres de la filière

Chiffres

1. Le marché français des industries de la confiserie, un marché dynamique

Avec un chiffre d'affaires de **1 730 millions d'euros en 2007**¹, le marché de la confiserie se compose de différentes catégories :

- En tête, **les chewing-gums**² (dont 96% de sans sucre) totalisent à eux seuls un chiffre d'affaires de 590 millions d'euros.
- Suivis par les **bonbons et confiseries (y compris bubble-gum) dits pour « enfants »**² qui totalisent un chiffre d'affaires de 450 millions d'euros.
- **La petite confiserie de poche**² (64% de sans sucre) se place en 3^{ème} position avec un CA qui s'élève à 240 millions d'euros.
- Puis, les **spécialités régionales & traditionnelles et fruits confits**³ dont le CA atteint en valeur 234 millions d'euros.
- Enfin, les **bonbons et confiseries dits pour adultes et famille**² avec un chiffre d'affaires de 216 millions d'euros¹.

L'industrie française de la confiserie représente près de **90** entreprises dont **80%** de PME et emploie plus de **7000** salariés. Elle participe à l'activité économique de toutes les régions françaises et alimente l'essentiel du marché français de la confiserie de sucre³ :

- **80%** en grandes surfaces
- **20%** en boulangeries, détaillants spécialisés, stations services, kiosques, etc.



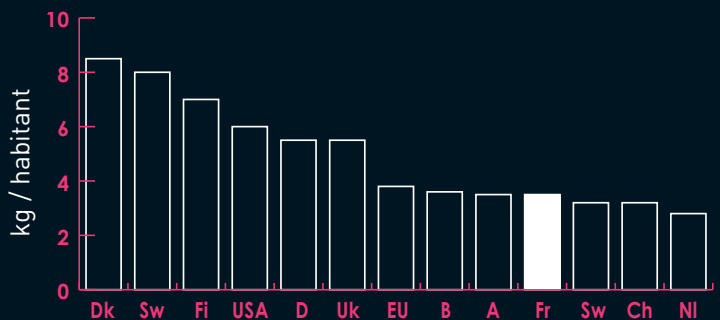
Les intervenants de ce marché très diversifié sont :

- Pour 80% du marché, des « majors » : Cadbury, Wrigley, Haribo, Solinest, Lamy Lutti
- Suivis par Pierrot Gourmand, Verquin, Sucralliance, ...
- ...et plus de 70 PME

2. Une consommation modérée

Avec un ratio production totale sur population de 3,72 kg par an, soit **10g/jour**⁴, soit **l'équivalent d'un bonbon par jour par personne**, la consommation française globale de confiseries **est stable et modérée**.

Consommation par personne en Kg en 2006⁵



1 Source : CSN de la Confiserie (d'après une enquête et Douanes françaises).

2 Source : panel distributeurs (cumul annuel mobile hypers+supers à fin décembre 2007)

3 Source : panel distributeur

4 Source : Syndicat National de la Confiserie (estimation 2007)

5 Source : CSN de la Confiserie et CAOBISCO 2006



2 recettes « Petits plaisirs »

Merveille de chocolat noir et sa surprise de nougat

Recette de Margaux Motin

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir
- 100g de beurre demi-sel
- 30g de sucre
- 20g de farine
- 2 œufs
- 4 morceaux de nougat

4 personnes

Recette :

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)

Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat avec le beurre. Pendant ce temps, battez l'œuf avec le sucre puis incorporez la farine et le chocolat avec le beurre fondu. Mélangez bien le tout. Versez la pâte dans des ramequins beurrés et ajoutez-y un morceau de nougat au centre de chaque ramequin. Enfournés dans le four chaud pendant 10 minutes. Sortez les merveilles du four et les servir chaudes, il ne vous reste plus qu'à déguster. On aime l'intensité du chocolat qui révèle toute la douceur du nougat et met en valeur les amandes caramélisées, laissant pour finir une note de miel. Un mélange surprenant de douceur qui vous replonge directement au cœur votre enfance et donne envie de le faire partager aux autres.

Remarques :

- Pour les fêtes, n'hésitez pas à mettre en scène cette merveille de chocolat agrémentée d'un coulis de nougat.
- N'hésitez pas non plus à parsemer le fondant de quelques éclats de nougats et à le saupoudrer d'un peu de sucre glace.



© Syndicat National de la Confiserie

Bories aux calissons et framboises de Provence

Ingrédients :

- 16 calissons
- 200 g de crème d'amandes
- 1 barquette de framboises de Provence
- 150 g de crème fleurette
- 2 feuilles de gélatine coupées en morceaux
- 100 g de farine tamisée
- 4 œufs entiers + 4 jaunes
- 1/2 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- Une noisette de beurre pour la plaque

6 personnes

Recette :

BISCUIT: Battez les 4 œufs entiers avec la crème d'amandes. Quand le mélange a bien augmenté de volume, incorporez 100 g de farine. Étalez cette pâte sur une plaque beurrée et faites cuire au four 3 minutes à 200 °C (th. 6/7). Laissez refroidir et découpez des cercles avec un emporte-pièce ou un verre, de la taille de vos bories.

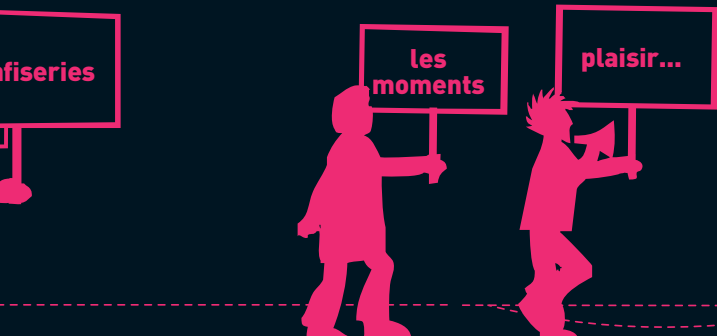
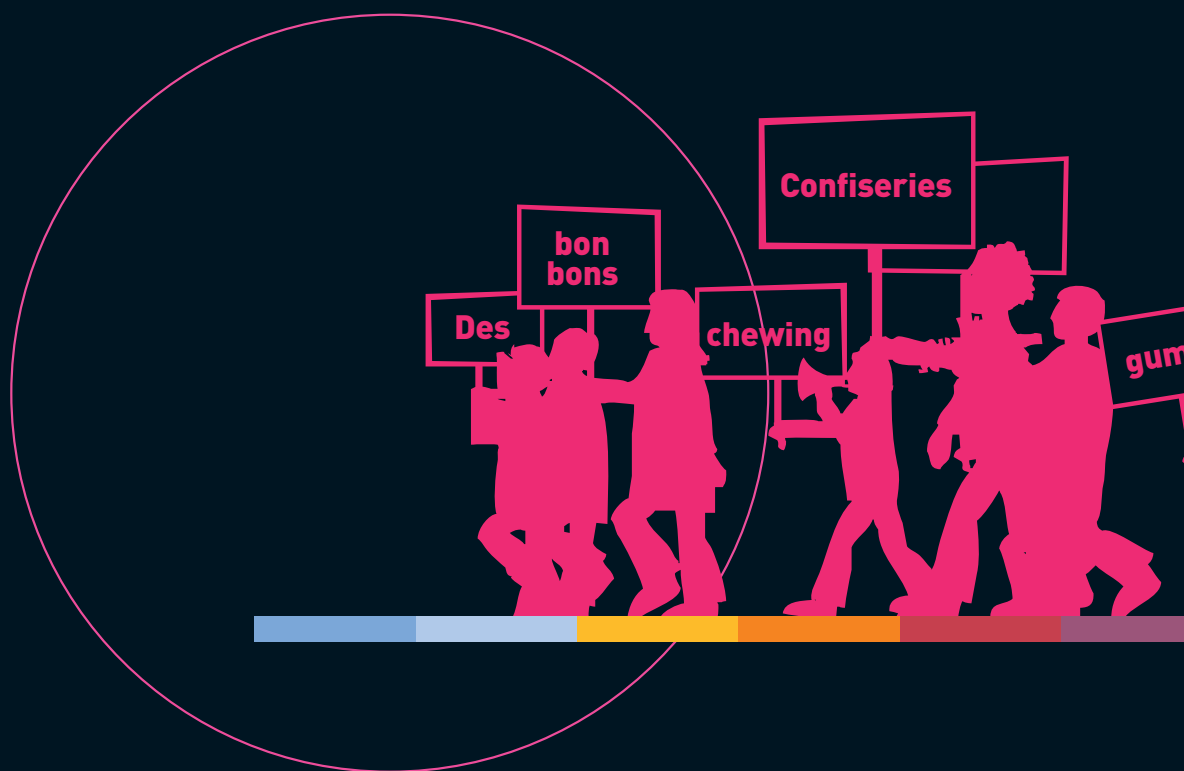
CRÈME: Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille, ajoutez les 4 jaunes d'œufs et quatre calissons hachés : le mélange doit prendre consistance. Incorporez alors vos deux feuilles de gélatine et continuez à mélanger, la crème doit être homogène. Laissez-la refroidir au réfrigérateur, une heure environ.

Pendant ce temps, montez 150 g de crème fleurette bien froide en chantilly ferme. Incorporez-là doucement à la crème réservée au réfrigérateur. Versez ce mélange dans six moules en forme de dômes ou dans des petits bols. Disposez quelques belles framboises au milieu de la crème puis terminez par un cercle de biscuit. Laissez prendre au congélateur 2 heures.

Sortez vos bories une heure avant de déguster. Présentez-les nappées de crème aux calissons, décorez le tour de quelques framboises. Couvrez vos bories avec les 12 calissons restants, taillés en écailles pour imiter les pierres des bories de Provence.



© Syndicat National de la Confiserie



Service de presse:

VFC Relations Publiques

14, rue Carnot
92309 Levallois Perret Cedex
Tél.: 01 47 57 67 77 / Fax: 01 47 57 30 03

Contacts:

Marina Perrier - mperrier@vfc.fr
Laurie Lacroix - llacroix@vfc.fr

