

**Des matières premières sélectionnées avec soin : le sirop se dévoile !**

## **NATURALITÉ, QUALITÉ, ORIGINE : LES VERTUS DU SIROP REFLÈTENT L'EXIGENCE ET LA RESPONSABILITÉ DES SIROPIERS FRANÇAIS**

**Garantir toujours plus de naturalité, sourcer les matières premières en favorisant le local et les pratiques respectueuses de l'environnement : c'est ce à quoi aspirent les 16 entreprises du Syndicat Français du Sirop. Représentant 90 % des volumes de sirop vendus en France, elles nouent des partenariats durables avec des producteurs de confiance, sélectionnent les meilleurs ingrédients, et conjuguent recherche et innovation pour proposer des sirops de qualité. Forts de leur savoir-faire ancestral, les siropiers français fabriquent déjà la boisson de demain !**

### **DES ARÔMES QUI TIRENT LE MEILLEUR DE LA NATURE POUR UNE PALETTE RICHE DE SAVEURS**



Matière première d'un sirop, le sucre est avant tout le support de l'aromatisation qui lui apporte toute sa saveur : végétale, fruitée, épicée ou herbacée. **L'expression directe du fruit, la concentration de jus, la décoction ou l'infusion de plantes ou d'épices sont employés sans artifice** : les ingrédients doivent être de grande qualité, choisis à maturité, et assemblés en fonction de leurs spécificités, pour permettre une dégustation optimale, à la hauteur de la promesse aromatique.

« Chaque récolte est différente, les fruits et plantes développent des arômes différents en fonction de l'ensoleillement, de la saison, etc. Le travail du goût à partir de ces essences végétales exige de retravailler et de tester les recettes constamment pour proposer une saveur optimale et relativement constante. C'est toute la complexité de notre métier » constate Olivier Mercier, Président du Syndicat Français des Sirops.

Pour un plaisir authentique lors de la dégustation, **la palette aromatique de référence des siropiers français est essentiellement naturelle**. Au sein du Syndicat, ils sont nombreux à proposer de larges gammes de sirops préparées **uniquement avec des arômes naturels**, comme chez Teisseire, Vedrenne ou chez Routin, dont la gamme 1883 est composée à plus de 60 % de références en arôme naturel. Et certains ne proposent plus que des arômes naturels, à l'image d'Eyguebelle, de Bigallet ou encore de la Maison Meneau.

Bigallet, Combiér, Eyguebelle, Johanès Boubée, Meneau, Monin, Routin, Teisseire... **la grande majorité des entreprises du Syndicat propose également au moins une gamme de sirops bio**. Elles offrent ainsi la possibilité aux consommateurs soucieux des impacts des modes de production agricoles sur l'environnement et la santé de consommer des sirops en accord avec leurs valeurs et leur porte-monnaie puisque les sirops restent la boisson plaisir la plus économique du marché !

### **LE SAVIEZ-VOUS ?**

Le sirop est naturellement très limité en conservateurs : il est, par définition, tel que la réglementation l'impose pour utiliser la dénomination « sirop », composé au minimum à 55 % de matière sucrante. Or, le sucre est un excellent conservateur naturel.



## LES RICHES MATIÈRES PREMIÈRES FRANÇAISES SUBLIMÉES PAR LES ARTISANS SIROPIERS

Les entreprises qui détiennent le savoir-faire du sirop français valorisent des filières agricoles françaises. Ancrées au cœur de différents terroirs, elles sont **désireuses de les mettre en valeur**.

- **Marie Dolin** : Dolin propose un sirop typiquement alpin au **génépi**, cultivé dans les montagnes autour de Chambéry où l'entreprise se situe.
- **Klein-Wanner** : En **Alsace**, le siropier revendique son terroir sucrier ! La sucrerie qui le fournit, située à 60 km de l'atelier, travaille à partir de betteraves cultivées dans la région. Le siropier propose même des sirops entièrement alsaciens, grâce à un approvisionnement local en mirabelle, rhubarbe ou encore quetsche.

## CRÉATIVITÉ ET INNOVATION POUR DES SAVEURS ORIGINALES ET INÉDITES

Des siropiers, **aventuriers dans l'art de l'aromatique**, vont plus loin pour mettre en valeur les **saveurs les plus originales des régions de France**, et créent – ou recréent – des sirops inédits. Avec par exemple :

- **Les bourgeons de pin** (Eyguebelle) : réveillent les boissons chaudes ou offrent un digestif sans alcool
- **Le génépi** (Bigallet, Dolin) : la plante alpine star des liqueurs partage son arôme singulier dans des sirops
- **Le mimosa** (Combiér) : surprend les papilles par son parfum ensoleillé
- **La Verveine** (Pages) : des notes herbacées, de la douceur en bouche pour un final très frais.

## DES ENGAGEMENTS LOCAUX FORTS ET DURABLES

Attentifs aux ressources de leurs régions, les entreprises de sirop ont naturellement construit des relations particulières avec ceux qui les produisent, les soignent ou les cueillent. Des partenariats établis depuis des décennies, sont enrichis et renouvelés pour servir l'objectif de responsabilité des siropiers.

Bigallet explique :

« Nous avons démarré un partenariat avec une coopérative de producteurs locaux de framboise. Nous réalisons actuellement des tests pour nos sirops. L'objectif est de remplacer les approvisionnements d'Europe de l'Est. Les myrtilles sont, elles, ramassées au peigne par une coopérative bio et locale de cueilleurs de la région. »

En partenariat avec leurs fournisseurs de fruits, les fabricants de sirop ont mis en place des démarches de valorisation de fruits déclassés. Eyguebelle explique :

« Notre fournisseur de melon local s'engage à nous fournir des fruits à maturité et à récupérer des fruits qui ne peuvent pas partir en fruits de bouche. Nous sommes fiers de les valoriser dans nos sirops ! »

De plus en plus nombreux, les siropiers garantissent une origine 100 % française du sucre. Eyguebelle, Pages, Routin et Vedrenne expliquent :

« La filière betterave française répond aux attentes. La culture de la betterave en France est de plus en plus vertueuse. Les sucres que nous achetons entrent dans le cadre d'une agriculture raisonnée. Nos fournisseurs travaillent avec des instituts de recherche sur des variétés nécessitant moins de traitement, moins d'eau. »



## DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS DANS LE MONDE ENTIER EN CONJUGUANT QUALITÉ ET RESPONSABILITÉ

Le territoire du goût ne se limite pas aux frontières de la France. Vanille, citron, sucre de canne, pour n'en citer que quelques-uns, demandent également une très attentive sélection.

Les agrumes sont incontestablement des têtes d'affiche parmi les multiples références de sirop. Si Eyguebelle propose un sirop de pomelo de Corse, cet agrume origine France reste une exception. Les siropiers ont donc développé des partenariats tout autour de la Méditerranée pour s'approvisionner : Routin et Bigallet sélectionnent par exemple directement leurs concentrés de citron auprès de producteurs italiens.

Matière première du sirop, la sélection du sucre est capitale d'un point de vue aromatique mais aussi nutritionnel et sociétal.

Le siropiers Monin investit ainsi le champ de **matières sucrantes alternatives** : fleur de coco pour une touche végétale, sucre brun de La Réunion pour une note corsée, ou sirop de sucre muscovado pour une saveur encore plus distinctive.

Plusieurs fabricants de sirop ont choisi de **s'associer à des démarches de commerce équitable**, qui garantissent un prix juste aux producteurs de sucre, et aux consommateurs soucieux de cette répartition. La **Maison Meneau, engagée avec des fournisseurs de sucre de canne au Paraguay**, est, comme **Routin et Bigallet, certifiée Fair For Life** par Ecocert.

Les fabricants réalisent **des démarches d'audit réguliers et scrupuleux de leurs fournisseurs** afin que, sur toute la chaîne de valeur des sirops, les droits fondamentaux des hommes, des femmes et des enfants soient respectés.

### A PROPOS DU SYNDICAT FRANÇAIS DES SIROPS

Le Syndicat Français des Sirops représente 16 entreprises qui produisent et commercialisent 90 % des sirops consommés en France, et réalisent un chiffre d'affaires cumulé de 420 millions d'euros. 63 % des Français consomment des sirops : chaque année, ils boivent 1,5 milliard de litres de boissons à base de sirops, soit davantage qu'un célèbre soda américain ! Le sirop est une spécificité du patrimoine gastronomique français, protégée des imitations par la réglementation. Versatile, il s'associe à l'eau pour une pleine maîtrise des apports caloriques mais aussi à beaucoup d'occasions gourmandes et festives. Les adhérents du Syndicat Français des Sirops : Bigallet, Cherry Rocher, Dolin, Eyguebelle SA, Giffard Et Cie, Klein Wanner SA, Meneau SA, Monin SA, Pages-Vedrenne, Maison Johanes Boubee, Routin SA, Slaur Sardet, Teisseire France SAS, Sarl Patis Dami, Distillerie Combi, Antarctic SAS  
Plus d'informations : <https://www.sirops.fr/>

### CONTACTS PRESSE – AGENCE BELLE NOUVELLE

Marie Royer : 06 80 35 98 63  
[contact-rp@bellenouvelle.fr](mailto:contact-rp@bellenouvelle.fr)

Mélanie Godefroy : 06 32 06 71 66  
[melanie.godefroy@bellenouvelle.fr](mailto:melanie.godefroy@bellenouvelle.fr)

## LE SIROP : QUAND LA COULEUR INFLUENCE LA PERCEPTION DU GOÛT

Fraise, menthe, pêche, citron : ces noms évoquent immédiatement un nuancier de couleurs. Pourtant, naturellement, le jus de la fraise ou l'infusion de menthe sont quasiment translucides, comme les sirops qui en sont issus.

**Le goût s'appuie sur tous les sens**, y compris la vue. Peu surprenant donc que les colorants aient longtemps été les alliés des siropiers. Aujourd'hui, avec l'**objectif d'offrir davantage de naturalité**, la grande majorité des siropiers développe des **gammes sans colorant artificiel**. Une évolution plébiscitée par les familles, dans un contexte de consommation domestique, mais moins recherchée hors domicile, où l'on apprécie toujours autant l'intensité de la couleur dans les cocktails ou les sirops à l'eau.

**Le défi de la couleur** nécessite donc de la pédagogie, et beaucoup de recherches car les colorants naturels évoluent à la lumière et deviennent quasiment translucides une fois dilués.

« Globalement, les colorants naturels donnent une teinte moins intense qu'un colorant artificiel. Certains marchés, notamment européens, plus sensibles à la naturalité, acceptent volontiers que leur sirop dilué soit un peu plus pâle. Pour d'autres, la couleur a encore une influence forte sur la perception du goût. Le travail continu des équipes R&D sur la naturalité des colorants s'accompagne donc d'une sensibilisation à l'acceptation de teintes moins soutenues, plus douces, mais naturelles. »

Edith Giffard, dirigeante de l'entreprise familiale dont elle porte le nom.

« Nous travaillons beaucoup sur le sujet de la couleur. Par exemple, nous utilisons désormais des extraits de carthame pour la couleur jaune, de la carotte pourpre pour la couleur rouge et des extraits de jus de pomme pour la couleur brun-orangé. Pour nos sirops, nous avons passé la grenadine en colorant 100 % naturel, à base de carotte pourpre, pour donner cette couleur rouge associée à la grenadine, » ajoute Vedrenne.