

Communiqué de presse

Au-delà de la galette des Rois : des recettes modernes et traditionnelles autour de l'amande européenne, ingrédient vedette d'une cuisine saine et durable

- ✓ Paris-Brest, financiers, macarons, kouglof alsacien... La farine d'amande est mise à l'honneur dans la pâtisserie française classique, tout spécialement des variétés comme lauranne au goût et aux qualités particulières.
- ✓ De plus en plus présente dans les plats salés comme le saumon en croûte d'amande ou le tajin au poulet, l'amande est saine et durable, cultivée en faisant une utilisation rationnelle de l'eau et en suivant les préceptes du modèle européen de production.

26 juin 2025 — Ingrédient classique de la cuisine française, sa popularité semble dernièrement liée à la saison des fêtes, avec la galette des Rois : voici l'amande, et plus concrètement **l'amande européenne, ingrédient vedette d'une cuisine saine et durable**, qui peut être utilisé pendant toute l'année grâce à sa grande polyvalence, aussi bien en pâtisserie que dans les plats salés. Mais le consommateur n'a pas toujours conscience que son mode de culture est respectueux de l'environnement, tout particulièrement dans la péninsule ibérique.

La France est l'un des grands consommateurs européens d'amande, et 50 % de ses importations proviennent de l'Espagne et du Portugal. **Les Français sont tout particulièrement friands de farine d'amande.** L'année dernière, plus de 6 400 tonnes de farine d'amande espagnole ont été commercialisées en France, soit 35 % du total des exportations espagnoles de ce produit.

Rien d'étonnant, au vu de la variété et de la qualité de la pâtisserie française basée sur cet ingrédient : macarons, financiers, mille et une déclinaisons de la frangipane bien au-delà de la galette des Rois. Les **variétés européennes** utilisées **comme lauranne d'origine française** (mais aussi la guara, la constantí, la belona ou la penta) leur confèrent un goût, une qualité et un croquant inimitables.

Ces variétés, et bien d'autres encore, sont cultivées dans le respect de la durabilité dans la péninsule ibérique, sur **plus de 800 000 hectares dont 79 % en terre non irriguée**, le reste misant de plus en plus sur l'irrigation à la demande. 25 % de ces cultures sont déjà **certifiées bio**. Un succès qui a poussé l'association espagnole SAB-Almendrave et portugaise CNCFS à mettre sur pied le projet « **Sustainable EU Almond** », co-financé par l'Union européenne, dans le but de faire connaître les qualités durables de cet aliment.

Ainsi, aux portes de l'été et à des mois de la prochaine galette des Rois, rappelons tous les mets que ce produit tellement méditerranéen permet de préparer. Des pâtisseries, bien entendu, mais aussi des plats **de viande et de poisson**. Voici quelques recettes



est-ce-que vous
voulez savoir plus?
Scannez le QR code

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI METTENT EN AVANT
LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.



L'AMANDE EUROPÉENNE EST UN PRODUIT DURABLE

incontournables à base d'amande européenne à déguster toute l'année, qui en plus d'être délicieuses sont respectueuses de l'environnement.

Traditionnelles

- **Paris-Brest** : amandes européennes effilées, farine, beurre, lait, œufs, sucre, crème pâtissière, praliné, sucre glace.
- **Financiers** : farine d'amande européenne, beurre, farine, sucre, café, sel, blanc d'œuf.
- **Kouglof alsacien** : amandes européennes, raisins secs, Grand Marnier, farine de force, œufs, lait, sucre, levure de boulangerie, sel, beurre.
- **Tajine au poulet** : poulet, amandes européennes, carottes, oignon, ail, cannelle, noix de muscade, huile, raisins secs, abricots secs, bouillon de poule, sel, poivre.

Tendance

- **Brick à la frangipane** : farine d'amande européenne, farine, beurre, sucre, œufs, feuilles de brick, huile.
- **Pannacotta aux amandes** : boisson aux amandes européennes, sucre, gélatine, crème fraîche liquide.
- **Gâteau amandine au matcha** : farine d'amande européenne, farine, beurre, sucre glace, œufs, levure chimique, matcha en poudre.
- **Saumon en croûte d'amande** : saumon, amandes européennes effilées, beurre, jus d'orange et de citron.

Pour en savoir plus, visitez le site web sustainablealmond.eu

À propos de Spanish Almond Board-Almendrave et de CNCFS

Spanish Almond Board-Almendrave est le Groupement d'Exportateurs d'Amandes et de Noisettes d'Espagne. Depuis 1947, il représente, coordonne, défend et promeut les intérêts communs de ses associés, au niveau national et international. En 1987, il est devenu une entité collaboratrice agréée par l'administration espagnole. Il représente actuellement 62 % de l'activité d'exportation nationale d'amandes et de noisettes. Sa mission est d'aider les associés à générer de la valeur dans leurs produits, grâce à des pratiques durables et à de meilleures conditions de qualité et de traçabilité.

CNCFS (Centre National des Compétences en Fruits Secs) est une association portugaise à but non lucratif qui vise à promouvoir le développement du secteur dans ce pays. Il **regroupe plus de 50 entités** se consacrant à la châtaigne, à l'amande, à la noix, à la noisette, à la caroube et à la pistache, dans le but de renforcer la recherche et de promouvoir l'innovation et la diffusion des connaissances.



est-ce que vous
voulez savoir plus?
Scannez le QR code

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI METTENT EN AVANT
LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.

