

La filière gastronomique

Moins connus du grand public, les « produits pour métiers de bouche » jouissent d'une grande notoriété parmi les professionnels de la gastronomie. Les alcools jouent alors un rôle important, en tant que préparations alimentaires, dans le développement des saveurs de nombreux plats. D'abord une spécificité nationale, cette complémentarité s'est développée à travers le monde grâce au succès de la gastronomie française.

Pâté au cognac, baba au rhum... Qui n'a jamais apprécié une recette comprenant le nom d'un alcool sans se douter que des professionnels ont développé des compétences spécifiques dans ce domaine ?

Possédant un encadrement juridique et fiscal spécifique, ce réseau de production et de vente à destination des professionnels (pâtisseries, restaurateurs...), s'est rassemblé au sein du Syndicat National des Producteurs d'Alcools et Produits Dérivés pour Métiers de Bouche (SYNPAM) :



Le SYNPAM en chiffres

Le SYNPAM réunit la très grande majorité des producteurs d'alcools à destination du circuit gastronomique. Ses membres représentent un chiffre d'affaires de **42 millions d'euros** pour un volume de **169 000 hl**. Cette activité a, en outre, permis la création de **155 emplois**¹.

¹ Etude menée par le SYNPAM auprès de ses membres en 2012 (données 2011).