

Vrai faux

La tomate est le premier légume produit en France

VRAI. La production française de légumes frais (hors pommes de terre) s'élève à 3 460 000 tonnes. En tête arrive la tomate (20 % de la production), suivie de la carotte (16 %), de la salade (14 %) et du chou-fleur (12 %).

La Provence est le premier producteur de rosé

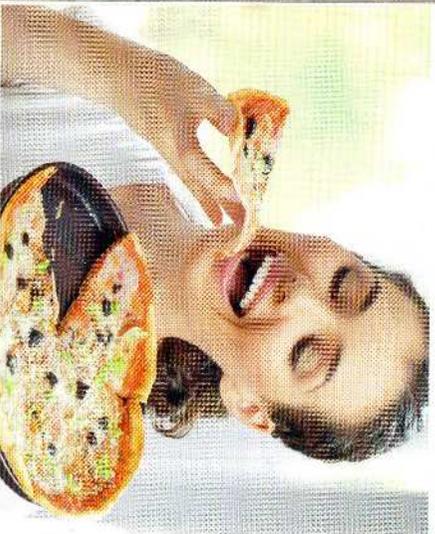


FOTOLIA

VRAI. Côtes-de-provence, coteaux-d'ax-en-provence, coteaux-varois-en-provence... D'après les chiffres du CNVP (comité interprofessionnel des vins de Provence), avec 136 millions de bouteilles produites cette année, la Provence représente 40 % de la production nationale et 5 % de la production mondiale. La France est ainsi le premier pays producteur de rosé devant l'Italie et les États-Unis.

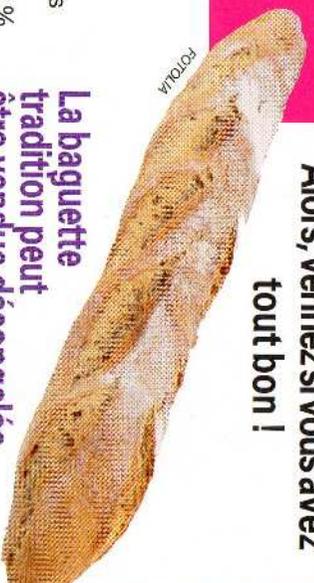
Les Français mangent plus de pizzas que les Italiens

VRAI. Selon le dernier Baromètre Pizza réalisé pour le salon Parizza, la France est le deuxième plus gros consommateur de pizzas, derrière les États-Unis, mais avant l'Italie. En tête des ventes : les classiques « reine » et « 4 fromages », suivies des plus originales « savoyarde » et « chorizo-merguez ».



FOTOLIA

Rien n'est plus tenace que les idées reçues, surtout au sujet de ce que nous mangeons. Alors, vérifiez si vous avez tout bon !



FOTOLIA

La baguette tradition peut être vendue décongelée

FAUX. Créée il y a 20 ans par décret, l'appellation baguette de tradition garantit un pain obtenu sans surgélation. Une volonté de distinguer les boulangeries artisanales des boulangeries industrielles qui emploient des pâtons surgelés.

La mimolette est un fromage hollandais

FAUX. Aussi appelée « boule de Lille », la mimolette est originaire du Nord de la France. Sa fabrication est proche de celle de l'édam hollandais. Mais chacun a sa spécificité : la pâte de la mimolette est colorée avec un colorant orangé naturel, le rocou, tandis que l'édam est recouvert d'une pellicule de paraffine jaune ou rouge.



FOTOLIA

Le lait en poudre est plus digeste

FAUX. Le lait en poudre est obtenu par déshydratation du lait. Une fois reconstitué, en ajoutant de l'eau, il présente les mêmes valeurs nutritionnelles qu'à l'origine. Il contient notamment du lactose, sucre parfois mal toléré chez les adultes du fait d'une déficience en lactase (enzyme qui permet de digérer le lactose).

Le gruyère suisse a des trous

FAUX. Contrairement à son voisin le gruyère français, le gruyère suisse n'a pas de trous. Ces deux fromages au lait cru à pâte pressée cuite se distinguent par leur zone de production (dans la région du Jura des deux côtés de la frontière) et leur cahier des charges spécifique (avec le label IGP pour le français et AOP pour le suisse). Tous deux sont cependant excellents pour la fondue !

Œufs : les Français les préfèrent au plat

VRAI. Selon une enquête CNPO/CSA 2013, les recettes d'œufs préférées des consommateurs sont les œufs au plat, suivis de l'omelette, puis des œufs durs et des œufs à la coque qui arrivent à égalité en troisième position.



SUBERT SAULÉ

Leonidas a 100 ans

VRAI. C'est en 1913 que le confiseur Leonidas Kestekides a ouvert son premier salon de thé à Bruxelles sous le nom de Leonidas. La célèbre marque de chocolat belge est aujourd'hui présente dans 50 pays avec plus de 1 300 points de vente ! Son best-seller : la praline Manon au chocolat blanc.

Les Français sont les premiers consommateurs européens de surimi

VRAI. Originaire du Japon, le surimi est arrivé en Europe dans les années 80, où il a vite conquis les Français. Entre 1995 et 2012, sa consommation en France a été multipliée par 5 et la production par 12 ! Avec 63 400 tonnes de surimi consommées par an, la France arrive en tête devant l'Espagne (43 000 tonnes) et l'Italie (10 800 tonnes).



FOTOLIA