



La choucroute française, un patrimoine agricole à redécouvrir

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Symbole d'un savoir-faire ancestral, la choucroute française fait partie intégrante du patrimoine agricole national. Derrière ce légume fermenté se cache une filière structurée, engagée et fière de ses racines. Aujourd'hui, l'Association Française des Choucroutiers (AFC) fédère les transformateurs français qui œuvrent pour faire vivre ce produit emblématique et lui redonner toute la place qu'il mérite dans l'assiette des Français.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Une filière historique, ancrée dans les territoires

Issue d'un savoir-faire transmis de génération en génération, la choucroute française représente **une production annuelle de plus de 38 000 tonnes**, pour **un chiffre d'affaires global d'environ 46 millions d'euros**.

La filière réunit **13 entreprises, pour la plupart familiales** et assure la transformation de près de 64 000 tonnes de choux chaque année (deux kilos de choux étant nécessaires pour un kilo de choucroute). Ces choucrouteries travaillent en étroite collaboration avec **76 producteurs de choux**.

La France est quasi autosuffisante pour ce produit agricole (90% de la choucroute vendue provient de choux français), dont la fabrication repose sur une fermentation naturelle, sans additifs. Un patrimoine à la fois agricole, gastronomique et vivant.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Une production au-delà de l'Alsace : l'exemple de l'Aube

Si **l'Alsace** demeure la première région productrice (70 % de la production nationale), **l'Aube** s'impose comme le deuxième bassin de production (20 %), suivie par **la Sarthe** et **le Pas-de-Calais** (10 %).

Dans l'Aube, la Choucrouterie Laurent incarne la vitalité de ces territoires. Fondée en 1945, l'entreprise transforme chaque année 6 500 tonnes de choucroute, issues de 13 000 tonnes de choux cultivés par dix producteurs locaux. Elle emploie jusqu'à 70 salariés pendant la saison, commercialise ses produits sur l'ensemble du territoire national et a obtenu en 2009 **le Label Rouge**, gage de qualité gustative et de maîtrise du savoir-faire.



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Cette diversité géographique et entrepreneuriale illustre la solidité d'une filière résiliente, enracinée dans ses territoires.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Une consommation en baisse, un enjeu d'image

En 1985, la consommation annuelle moyenne de choucroute atteignait 1,2 kg par habitant dans l'Aube. Aujourd'hui, elle ne dépasse plus 650 g, soit une baisse de près de moitié en 40 ans.

À l'échelle nationale, la tendance est similaire : la consommation continue de reculer, notamment sur le marché de la conserve. Le gros des volumes vendus concerne aujourd'hui la choucroute cuite (63%). La choucroute crue représente 28% des volumes vendus et les conserves 9%.

Souvent perçue comme un plat riche et hivernal, la choucroute souffre encore d'une image associée à la charcuterie, alors même qu'elle est avant tout un légume. C'est d'ailleurs le **premier légume à concourir depuis 2025 au Concours Général Agricole**, lors du Salon International de l'Agriculture de Paris.

“ Nous devons montrer que la choucroute est un produit vivant, léger et plein de saveurs. C'est un légume à part entière, bon pour la santé et pour le plaisir ”

, estime Claude Thebault, président de l'AFC.



Un légume aux multiples atouts

Fermentée naturellement à partir de chou et de sel, la choucroute est **riche en minéraux et en vitamines**, notamment en vitamine C, et contient à peine 20 kcal pour 100 g. **Source de fibres et partenaire de la flore intestinale**, elle répond aux attentes actuelles des consommateurs en quête de produits sains, locaux et durables.



La filière s'engage à adapter la choucroute aux nouveaux usages alimentaires : en salade, en sandwich, en accompagnement léger ou en cuisine créative, elle retrouve sa place dans la modernité.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Une filière unie autour de l'AFC

Créée en 2001, l'Association Française des Choucroutiers fédère les entreprises de la filière. Ensemble, elles défendent un produit naturel, labellisé et emblématique du savoir-faire français. L'association est présidée par Claude Thébault, ancien directeur général de William Saurin, et compte deux vice-présidents : Sébastien Muller, dirigeant de la choucrouterie Le Pic (Alsace) et François Laurent (Aube), dirigeant de la choucrouterie Laurent. L'AFC est par ailleurs membre de l'European Association Of Sauerkraut Producers. Elle est également présente à l'Interprofession des fruits et légumes (ANIFELT) dans la section "transformation".

À travers ses initiatives, comme le voyage de presse du 18 novembre, l'AFC souhaite sensibiliser le grand public aux multiples facettes de la choucroute française : un légume d'avenir, à la fois sain, local et porteur d'histoire.

Plus d'informations : [La Choucroute Française](#) | [Un savoir-faire d'exception de nos terroirs](#)

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



À propos de la marque Association Française des Choucroutiers

L'Association Française des Choucroutiers (AFC) est composée de 13 entreprises, en très grande majorité familiale. En 2023, la filière a produit un peu plus de 38.000 tonnes de choucroute pour le marché français, représentant 45 M€ de chiffres d'affaires. La filière choucroute repose sur environ 80 producteurs de choux qui produisent sous contrat à un prix défini les volumes de choux nécessaires aux choucroutiers français. Depuis sa création, l'AFC se bat pour préserver un savoir-faire de plus en plus rare et montrer que la choucroute est un légume multi usage, qui s'adapte à beaucoup de préparation culinaire.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.