



# Séminaire

## Produits de terroirs méditerranéens

les 5 et 6 mai 2005  
Antalya, TURQUIE

***LES PRODUITS DU TERROIR EN TURQUIE:***

***"Lokoums" de carottes "Cezerye" de Mersin***



## Histoire du loukoum:

Le loukoum est connu en Anatolie depuis le XV<sup>ème</sup> siècle. Au cours du XVII<sup>ème</sup> siècle, il s'est répandu dans tout l'Empire ottoman et était utilisé comme aphrodisiaque dans les palais.

A partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle il est apprécié en Europe sous le nom de "Turkish delights".

Le loukoum d'abord fabriqué à base de miel, de farine et de sirop de raisin a évolué avec la découverte de sucre raffiné, du froment et son goût et sa texture ont beaucoup évolué.





Pendant les années 20, le loukoum se fabriquait uniquement à Safranbolu. A partir des années 40 la Turquie lance le loukoum à la noix de coco grâce à l'importation de celle-ci de l'Inde. Et plus tard, en mettant dans la pâte de sucre des fruits secs, des arômes de fruits, la fabrication du loukoum est diversifiée et devient un secteur important.

# "Le Cezerye" Les Lokoums à la carotte

## Produit:

Parmi toutes les variétés de loukoums, les lokoums à la carotte, sont une des meilleures et des plus originales fabriquées en Turquie.

Ces lokoums à base de pâte de carottes peuvent être fabriqués en trois variétés et ces variétés sont caractérisées par le fruit sec que l'on met dans la pâte du loukoum. Ils peuvent par exemple être à la pistache, aux noisettes ou aux noix.



# Terroir

Le cezerye est originaire de Mersin,



Le cezerye a été fabriqué pour la première fois à Mersin et dans les alentours, puis, plus tard, s'est répandu dans d'autres régions grâce aux activités de fabricants.

Mais actuellement la plupart des cezeryes fabriqués en Turquie proviennent de Mersin.

## Le savoir-faire

La fabrication de cezerye demande un savoir-faire très raffiné. Les carottes, le sucre en poudre, le glucose, l'eau et éventuellement le fruit sec du choix sont les ingrédients nécessaires.

Les carottes jaunes râpées sont mises à bouillir pendant 30 minutes à la température de 120 degrés puis sont transférées au bain-marie. Les carottes ainsi râpées sont mélangées au sucre en poudre, au glucose à l'acide citrique et l'on obtient ainsi une marmelade de cezerye. A cette marmelade on applique pendant 45 minutes une cuisson à 90 degrés. A ce stade, selon la variété, on y ajoute des noix, des noisettes ou des pistaches.

Le mélange est ensuite disposé dans des moules et laissés à refroidir. Le "cezerye" démoulé et froid est coupé dans la forme que l'on souhaite, saupoudré de noix de coco et enfin emballé pour la vente.

## Les Signes Officiels De Qualité et le cezerye de Mersin

Pour obtenir "l'indication géographique protégée" pour le cezerye de Mersin une demande a été déposée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de cette ville le 06.09.2001 auprès de l'Institut de Patente de la Turquie. Celle-ci a accordé le signe d'"indication géographique protégée" le 13.01.2002.

Selon cet accord, ceux qui souhaitent se servir du signe de "l'indication géographique protégée" doivent s'adresser à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Mersin.

La Chambre est chargée par la loi 555 article 20 d'effectuer un contrôle sur les cezerye produits ailleurs pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques des fabrications. Des échantillons sont prélevés par la Chambre deux fois par an dans les sociétés fabriquant des cezerye de Mersin.

Ils sont soumis à l'analyse dans les laboratoires rattachés au ministère de l'agriculture, dans les laboratoires des universités, ou dans les laboratoires publics ou privés accrédités. Une commission assure la coordination de ces contrôles.

Selon cet accord, le Cezerye de Mersin a été classé en 6 variétés: pistache, noix, noisette et...



rond pistache, rond noix et rond noisette.



## Le poids économique de la filière

La fabrication de cezerye occupe une place importante dans la vie économique du département de Mersin. En effet:

- Dans la filière 13 entreprises (PME) dont la plupart familiale ont assuré en 2004 la fabrication d'environ 2000 Tonnes de Cezerye.
- La moitié de la production a été exportée.
- Ces entreprises qui embauchent 173 personnes, ont réalisé un chiffre d'affaires d'environ 10 millions d'Euros en 2004.

# Les entreprises de "Cezerye"

LE NOM DE L'ENTREPRISE	NOMBRE DE TRAVAILLEURS	QUANTITÉ PRODUITE (EN TONNES)
MEHMET KÜREK - DONDURMACI HALİL PASTANESİ	23	5
GÜLERYÜZ PASTACILIK İNŞAAT TURİZM TEKSTİL SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	7	7,
AKASIN GIDA İNŞ.TEKSTİL TURİZM OTO.TİC.LTD.ŞTİ.	5	14
YAŞAR ERMAN	2	12
DONDURMACI ÇAVUŞOĞLU GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ TİC.SAN.LTD.ŞTİ.	3	1,
ADULLAH CEVİZ GIDA SAN. VE PAZ.A.Ş.	7	3
BYSS DIŞ TİCARET A.Ş.	44	91
ERGUN KURUYEMİŞLERİ GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	5	1
HALPA GIDA PAZARLAMA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	4	38
KAĞIÇCIYIĞITLI KURUYEMİŞ İMALAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	49	24
AKDENİZİN İNCİSİ AKDENİZ KURUYEMİŞ VE EKERLEME TEKEL TEMEL GIDA PAZARLAMA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	3	3
MEHMET İSMET İLKBAHAR - İLKBAHAR YAĞ SANAYİ	6	1
<b>TOTAL</b>	<b>158</b>	<b>1976,</b>

## La société de confiserie Hasan Yozgat

" *Şekerci Hasan Yozgat* " est par son importance la première fabriquant de cezerye à Mersin.

La société a obtenu en 1976 à la quinzième édition du concours international d'alimentation de Londres, "Monde Sélection", le prix d'or pour son cezerye.

Cette société familiale possède une usine à 1000 m<sup>2</sup> dans le centre de la ville et embauche 15 personnes.

L'entreprise a effectué en 2004 la fabrication de 180 tonnes de cezerye et projette d'en fabriquer 200 tonnes en 2005. Son chiffre d'affaires s'élevait à 1 million de € en 2004. La moitié des ventes est orientée à l'exportation.

Les premiers clients de l'entreprise sont les grandes surfaces et l'aéroport d'Adana.