

Offrir le meilleur de la France : le guide pour transporter vos spécialités en toute sécurité

Réglementations et douanes

- Vérifiez les restrictions locales : le transport de produits animaux (viande, charcuterie, produits laitiers) est strictement encadré au sein de l'UE pour un usage personnel.
- Pour les USA : les fromages à pâte molle sont autorisés, mais les fromages à pâte pressée font l'objet de contrôles renforcés par les douanes (US Customs and Border Protection).
- Respectez la règle des 100 ml : en bagage cabine, les produits alimentaires liquides ou semi-liquides (foie gras mi-cuit, confitures, miel, crèmes de marrons) doivent être conditionnés en contenants de 100 ml maximum.

Techniques de conservation

- Foie gras : privilégiez le foie gras appertisé (en conserve) pour une stabilité à température ambiante. Le foie gras mi-cuit nécessite impérativement une chaîne du froid (2-4°C).
- Chocolat : utilisez un contenant isotherme avec des pains de glace si le trajet dépasse 2 heures pour éviter le 'blanchiment gras' dû aux variations de température.
- Spécialités sèches : conservez biscuits et chocolats dans des boîtes en métal hermétiques pour éviter l'absorption d'humidité et préserver leur texture.

Emballage et protection

- Vin : utilisez des emballages certifiés anti-casse (polystyrène haute densité ou valises dédiées) pour protéger les bouteilles des variations de pression et des chocs en soute.
- Liquides : doublez la protection de vos contenants avec des sacs hermétiques scellés (type zip) pour prévenir les fuites et les dégâts des eaux.
- Étiquetage : marquez systématiquement vos colis avec les mentions 'Fragile' et 'Haut/Bas' pour garantir une manipulation adaptée par les services de messagerie.