

Offrir le meilleur de la France : Le guide pour voyager sans encombre

Sélectionner les spécialités idéales

- Privilégiez les produits labellisés AOC ou AOP pour garantir une qualité artisanale et une origine certifiée.
- Optez pour les fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Mimolette) : ils supportent mieux les variations de température et se conservent plus longtemps.
- Choisissez le chocolat noir plutôt que les ganaches, car il résiste mieux à la chaleur et ne risque pas de fondre.
- Mettez sur les biscuits secs (biscuits roses de Reims, croquants) : ils sont les plus résistants aux chocs et aux changements de température.

Optimiser le conditionnement pour le voyage

- Emballez systématiquement vos charcuteries sous vide pour garantir l'hygiène et une conservation optimale.
- Utilisez une boîte isotherme avec des pains de glace pour maintenir une température stable durant 12 à 24 heures.
- Placez tous les produits liquides ou semi-liquides (confitures, miel, huiles, alcools) en soute s'ils dépassent 100 ml par contenant.

Anticiper les règles de sécurité et douanes

- Attention : les fromages à pâte molle (camembert, brie) sont interdits en cabine, sauf s'ils respectent la règle des contenants de moins de 100 ml.
- Vérifiez impérativement le site officiel des douanes du pays de destination avant le départ, car l'importation de produits d'origine animale est souvent restreinte ou interdite.
- Respectez la règle des 100 ml par contenant pour tout produit semi-liquide transporté en bagage à main.