한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

2019 년

해외시장 맞춤조사

- No. 1905-02
- 품목 : 토마토 고추장 (Tomato Gochujang)
- 국가 : 프랑스 (FRANCE)
- 구분 : 시장분석형

· 사업명 : 2019년 해외시장 맞춤조사
· 주관기관 : 한국농수산식품유통공사

Kati
농식품수출정보

Contents

Ⅰ. Market Size (시장규모)
SUMMARY 4
1. 프랑스 토마토 고추장 시장 규모 5
2. 프랑스 토마토 고추장 수출입 시장 규모 6
3. 프랑스 토마토 고추장 소비 시장 규모 7

Ⅱ. Market Trend (시장트렌드)
SUMMARY 10
1. 소비자 단체, 토마토 소스의 소금 함량 우려 15
2. 비빔밥·고추장 기본으로 하는 한식 레스토랑 인기 16
3. 프랑스 소스 시장 트렌드, 유기농 및 無첨가제 17
4. 한국 소스 · 발효 소스 등, 소비자 인지도는 낮은 편 18

Ⅲ. Distribution Channel (유통채널)
SUMMARY 20
1. 프랑스 토마토 고추장 유통구조 21
2. 프랑스 토마토 고추장 주요 유통업체 22
3. 프랑스 토마토 고추장 B2C 소매채널 23

Ⅳ. Customs·Quarantine (통관·검역)
SUMMARY 30
1. 프랑스 토마토 고추장 인증 취득 31
2. 프랑스 토마토 고추장 사전 심사 33
3. 프랑스 토마토 고추장 업체·제품 등록 34
4. 프랑스 토마토 고추장 라벨 심의 35
5. 프랑스 토마토 고추장 서류 준비 38
6. 프랑스 토마토 고추장 세금 납부 39
7. 프랑스 토마토 고추장 검역 심사 40

Ⅴ. Expert Interview (전문가 인터뷰)
SUMMARY 44
Interview ① 에피세히 코레엔느 바이 한국 에스에이에스 45
Interview ② 김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느 46
Interview ③ 아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스 47

* 참고문헌 48

Ⅰ. Market Size

SUMMARY

1. 프랑스 토마토 고추장 시장 규모
2. 프랑스 토마토 고추장 수출입 시장 규모
3. 프랑스 토마토 고추장 소비 시장 규모

Market Size
(시장규모)

토마토 고추장 시장 규모

지표 선정 기준: 제품의 품목(소스)과 원료(고추)

- 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 시장[1] 규모
  ····· 3,381.3백만 달러('18)
- 프랑스 칠리소스[2] 시장 규모
  ····· 36.3백만 달러('18)

(*) Euromonitor International

토마토 고추장 수출입 시장 규모

지표 선정 기준: 토마토 고추장의 용도와 원료에 따라 품목 분류

- HS 2103.90[3]
  프랑스 對글로벌 기타 소스와 소스용 조제품 수입 규모
  ····· 4억 5,246만 달러('18)
- HS 2103.90
  프랑스 對한국 기타 소스와 소스용 조제품수입 규모
  ····· 72만 4천 달러('18)

(*) International Trade Centre

토마토 고추장 소비 시장 규모

지표 선정 기준: 프랑스 현지의 B2B 식자재 납품을 타깃으로 소비시장 규모 지표를 설정
이에, 프랑스의 외식 산업규모, 파리 지역 내 유명 레스토랑과 프랑스 지역별 주요 요리사 수를 잠재 소비시장 지표로 선정함

① 프랑스 외식 산업('18)
레스토랑&모바일 푸드 전체 수익 ····· 57,402백만 달러

③ 파리 지역 미슐랭 스타 레스토랑 수 ('19)
Total ····· 113개
1스타 ····· 89개 (78.8%)
2스타 ····· 15개 (13.2%)
3스타 ····· 9개 (8%)

② 프랑스 지역별 마스터 요리사 수 ('19)
Total ····· 187명
오베흐니으-혼느-알 ····· 39명 (20.8%)
일 드 프랑스 ····· 35명 (18.7%)
프로방스알프코트다쥐르 ····· 32명 (17.1%)

(*) MICHELIN Restaurants, Maîtres Cuisiniers de France

1) 소스, 드레싱, 조미료(Sauces, Dressings, Condiments): 토마토 페이스트/퓨레, 부용/육수 큐브, 허브와 향신료, 글루탐산소다(MSG)를 비롯한 각종 소스와 드레싱, 조미료를 포함함. 토마토 고추장 품목인 '소스'를 기준으로 해당 지표 선정함
2) 칠리소스(Chilli Sauces): 소스, 드레싱, 조미료의 하위 품목으로 고추를 주 원료로 사용하여 타 재료 및 감미료와 섞은 매운 테이블 소스나 조미료를 지칭함. 토마토 고추장의 원료인 '고추'와 '매운 맛'이 이에 해당되어 지표 선정함
3) HS CODE 2103.90: 소스와 소스용 조제품, 혼합조미료로 간장 및 토마토를 원료로 한 제품을 지칭함. 토마토 고추장이 '소스' 품목에 해당하고 원료로 '토마토'를 사용하고 있어 지표로 선정함

1. 프랑스 토마토 고추장 시장 규모

조사 시장: 토마토 고추장의 품목은 '소스', 원료는 '고추, 토마토', 특징은 '매운 맛'임. 이에 주 원료를 고추로 사용하여 타 재료 및 감미료와 섞은 각종 소스와 조미료를 포함하는 칠리소스 시장과 상위품목인 '소스, 드레싱, 조미료' 시장의 규모를 확인함

5)

프랑스 국가 일반 정보

면적	67.5만 ㎢
인구	6,710만 명
GDP	2조 5,836억 달러
GDP (1인당)	38,504 달러

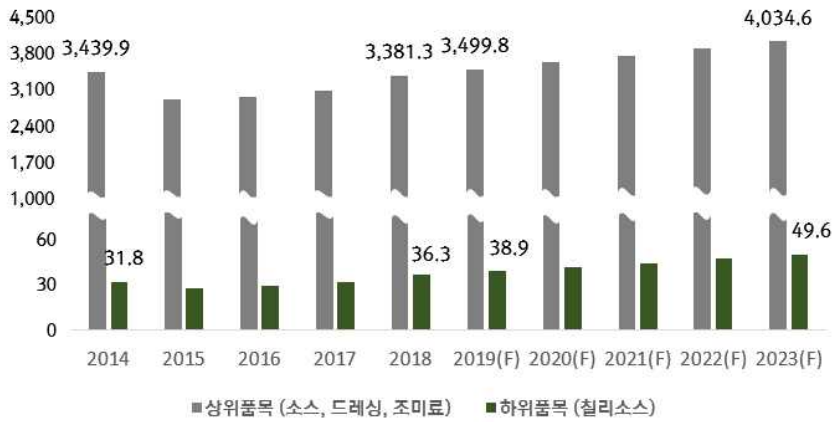
▶ **프랑스 소스, 드레싱, 조미료 시장 2015년 이후 성장세**

2018년 기준, 프랑스의 '소스, 드레싱, 조미료(이하 소스)' 전체 시장 규모는 약 33억 8,100만 달러로 집계되었으며, 하위 품목인 '칠리 소스'의 시장 규모는 약 3,630만 달러로 확인됨. 2015년 소스 시장은 전년 대비 약 5억 1,680만 달러, 칠리 소스 시장은 약 410만 달러 감소하였으나, 2017년 이후 점차 시장규모를 회복하여 2019년 예상 소스 시장 규모는 약 34억 9,980만 달러이고, 그중 칠리 소스는 약 4,960만 달러를 차지할 것으로 추산됨

2019년, 전체 소스 시장과 칠리 소스의 시장 규모는 각각 약 34억 9,980만 달러, 약 3,890만 달러가 될 것으로 추산하며, 두 시장 모두 2019년부터 2023년까지 향후 5년간 과거 5년보다 높은 3.6%, 6.3% 성장률을 기록할 것으로 예상함

[표 1.1] 프랑스 '소스, 드레싱 및 조미료' 시장과 '칠리소스' 시장 규모

단위 : 백만 달러



분류		2014	2015	2016	2017	2018	CAGR ('14-'18)
상위 품목	소스, 드레싱 및 조미료	3,439.9[4] (4.1조 원)	2,923.1 (3.5조 원)	2,967.3 (3.5조 원)	3,091.5 (3.7조 원)	3,381.3 (4조 원)	-0.4%
해당 품목	칠리소스	31.8 (380억 원)	27.7 (330억 원)	29.7 (355억 원)	32.1 (383억 원)	36.3 (433억 원)	3.4%
전망		2019(F)	2020(F)	2021(F)	2022(F)	2023(F)	CAGR ('19-'23)
상위 품목	소스, 드레싱 및 조미료	3,499.8 (4.2조 원)	3,637.9 (4.3조 원)	3,766.1 (4.5조 원)	3,894.5 (4.7조 원)	4,034.6 (4.8조 원)	3.6%
해당 품목	칠리소스	38.9 (465억 원)	41.7 (498억 원)	44.4 (530억 원)	47 (561억 원)	49.6 (592억 원)	6.3%

자료: 유로모니터(Euromonitor)

4) 1달러 = 1,194.1원 (2019.05.29. KEB 하나은행 매매기준율 적용)
5) 출처: 외교부(www.mofa.go.kr)

2. 프랑스 토마토 고추장 수출입 시장 규모

HS Code 2103.90: 해당 HS Code는 소스와 소스용 조제품, 혼합조미료로 간장 및 토마토를 원료로 한 제품을 지칭함. 토마토 고추장이 '소스' 품목에 해당하고 원료로 '토마토'를 사용하고 있어 지표로 선정함

▶ HS CODE 2103.90 프랑스 對글로벌 수입액 4억 5,246만 달러

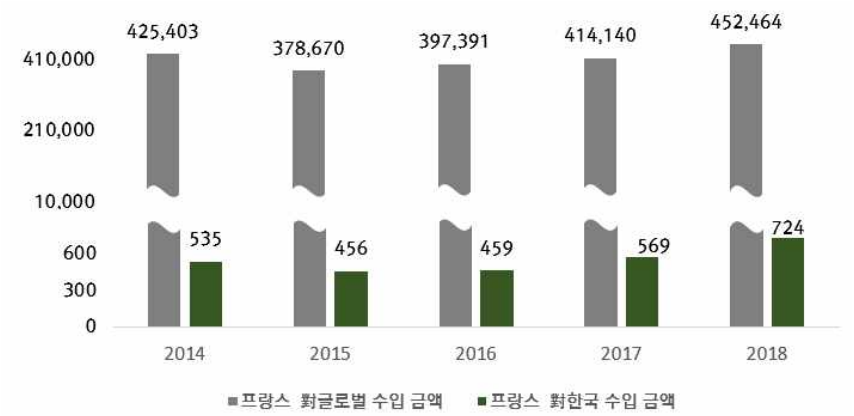
2018년 기준 프랑스의 HS CODE 2103.90(소스와 소스용 조제품의 기타) 품목의 글로벌 전체 수입액은 약 4억 5,246만 달러이며, 최근 5년간(2014-2018년) 평균 1.6%의 성장률을 보임. 2015년 기준 프랑스의 해당 품목 수입액은 전년 대비 11% 하락하였으나, 2015년 이후 지속적으로 수입액 규모가 증가하고 있음

▶ 프랑스의 對한국 HS CODE 2103.90 수입액 증가 추세

2018년 기준 프랑스의 對한국 HS Code 2103.90 품목 수입액은 약 72만 달러를 기록함. 수입액의 증감 추이는 전체 수입액의 증감 추이와 비슷한 양상을 보임. 對한국 수입액 규모 순위는 전체 국가 중 24위를 기록하였으며, 전체 수입액 중 0.2%정도의 점유율을 보임. 하지만 5개년 평균 성장률은 7.9%로 전체 수입액 평균 성장률보다 높은 것으로 나타남

[표 1.2] [소스와 소스용 조제품 기타] 수입 시장 규모

단위 : 천 달러



분류	2014	2015	2016	2017	2018	CAGR* ('14-'18)
프랑스 對글로벌 수입액 (HS Code 2103.90)	425,403 (5,080억 원)	378,670 (4,522억 원)	397,391 (4,745억 원)	414,140 (4,945억 원)	452,464 (5,403억 원)	1.6%
프랑스 對한국 수입액 (HS Code 2103.90)	535 (6.4억 원)	456 (5.4억 원)	459 (5.5억 원)	569 (6.8억 원)	724 (8.6억 원)	7.9%

자료: ITC(International Trade Centre), HS Code 2103.90 기준

3. 프랑스 토마토 고추장 소비 시장 규모

1) 외식산업 규모

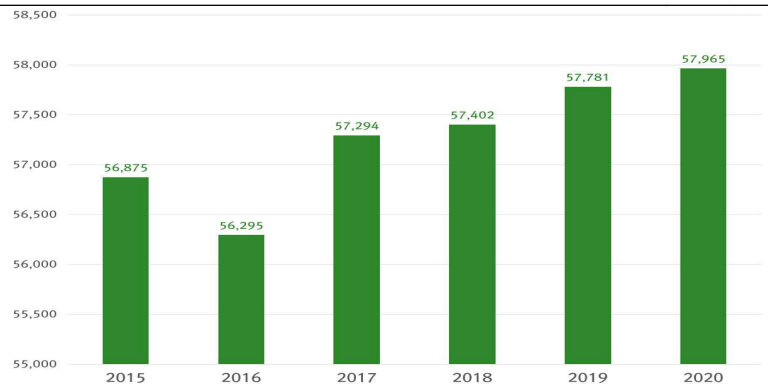
1-1)레스토랑 및 모바일 푸드 서비스 수익 규모

▶ 프랑스 레스토랑 및 모바일 푸드 서비스 시장 성장세

글로벌 시장조사기관 Statista에 따르면 2018년 프랑스의 레스토랑 및 모바일 푸드 전체 수익 규모는 572억 9,400만 달러인 것으로 조사됨. 프랑스 레스토랑 및 모바일 푸드 서비스 시장은 2016년을 제외할 경우 모두 비교적 고른 성장세를 기록하고 있음. 2019년에는 전년 대비 약 0.7% 성장하여 577억 8,100만 달러를 기록할 것으로 전망됨

[표 1.3] 프랑스 레스토랑 및 모바일 푸드 서비스 수익규모(2015-2020)

단위 : 백만 달러



연도	2015	2016	2017	2018	2019	2020
매출액	56,875 (67.9조 원)	56,295 (67.2조 원)	57,294 (68.4조 원)	57,402 (68.5조 원)	57,781 (69조 원)	57,965 (69.2조 원)

자료 : Statista, Revenue of restaurant and mobile food services in France from 2008 to 2020

1-2)레스토랑 방문 빈도

▶ 프랑스 전체 인구의 32%, 1년에 레스토랑 2-10회 방문

글로벌 시장조사기관 Statista가 자택 혹은 근무처 부근의 레스토랑 방문 빈도를 조사한 결과에 따르면, 2018년 기준 프랑스 인구의 약 32%가 1년에 2-10회 정도 레스토랑에 방문한 것으로 집계됨. 이외에 한 달에 1회 방문하는 비율이 19%, 한 달에 2-3회 방문한다고 응답한 응답자의 비율이 13%로 나타남. 한편, 거의 방문하지 않거나(7%) 방문하지 않는다는(13%) 응답자도 20%에 달함

[표 1.4] 프랑스 레스토랑 방문 빈도

방문 빈도	비율
일주일에 여러 번	3%
일주일에 1회	6%
한 달에 2-3회	13%
한 달에 1회	19%
1년에 2-10회	32%
1년에 1회	6%
거의 방문하지 않음	7%
방문하지 않음	13%
무응답	1%

자료 : Statista, How often do you go to a restaurant near your house or near your workplace?

2) 현지 레스토랑 및 쉐프 규모

▶ **미슐랭 스타 레스토랑, 파리 내 113개[6]**

프랑스 파리 지역 내 미슐랭 스타 레스토랑의 총 개수는 113개로 확인됨. 1성급 레스토랑은 89개이며, 주로 파리 북서부 지역에 집중되어 있음. 이외에 2성급 레스토랑은 15개, 3성급 레스토랑은 9개인 것으로 파악됨

[표 1.5] 파리 內 미슐랭 스타 레스토랑

파리 지역 내 9개의 3성급 레스토랑 중 1개는 일식 전문 레스토랑이며, 나머지 8개 레스토랑은 모두 양식 레스토랑인 것으로 확인됨. 8개 중 6개는 모던스타일 양식을 제공하며 1개는 클래식스타일, 1개는 채식 전문 레스토랑임[7]

▶ **프랑스 마스터 요리사 총 187명, 주로 3개 지역에 많이 몰려 있어[8]**

프랑스 현지의 마스터 요리사 협회(Association des Maîtres Cuisiniers de France)는 1951년 처음 설립되어 프랑스 내 수상 이력을 보유하거나 주요한 요리사들이 등록되어 있는 협회임. 현재 다수의 요식업계와 협력하고 있으며, 지역별로 주요 요리사들의 정보를 공개하고 있음

프랑스 마스터 요리사 협회 홈페이지 내 프랑스 각 지역별 레스토랑 정보와 등록된 마스터 요리사 정보를 확인함. 프랑스 내 총 12개 지역으로 구분되어 있으며, 총 187명의 마스터 요리사 정보가 확인됨. 이중 주로 3개 지역(오베흐니으-혼느-알쁘 Auvergne-Rhone Alpes, 일 드 프랑스Ile de France, 프로방스알프코트다쥐르Provence Alpes Cote d'azur)에 많은 마스터 요리사가 포진되어 있음. 마스터 요리사가 가장 적은 지역은 페이드라루아르(Pays de La Loire)으로 3명의 마스터 요리사가 등록되어 있음[9]

6) 토마토고추장 제품의 B2B 잠재수요처로 현지 유명 레스토랑인 파리 지역의 미슐랭 스타 레스토랑 규모를 확인함
7) 자료: 미슐랭 홈페이지 (www.restaurant.michelin.fr) 2019.05.29
8) 현지 Chef의 규모 파악을 위해 현지 마스터 요리사 협회에 등록된 요리사 정보 및 지역 분포를 확인함
9) 자료: 프랑스 마스터 요리사 협회(Maîtres Cuisiniers de France) (www.maitrescuisiniersdefrance.com) 2019.05.29

II. Market Trend

SUMMARY

1. 소비자 단체, 토마토 소스의 소금 함량 우려
2. 비빔밥·고추장 기본으로 하는 한식 레스토랑 인기
3. 프랑스 소스 시장 트렌드, 유기농 및 無첨가제
4. 한국 소스 · 발효 소스 등, 소비자 인지도는 낮은 편

Market Trend
(시장 트렌드)

프랑스 (FRANCE)
소스 트렌드 예측

토마토 소스, 100g당 0.92-1.0g 소금 함량 보유
'프랑스 소비자 단체, 60개 주요 토마토 소스 제품 조사'

한식 레스토랑 10곳 중 5곳, 비빔밥이 메인 음식
'프랑스 소비자 매거진 선정, 파리 Top 10 한식 레스토랑 기준'

France Issue ①
저염 · 저나트륨 소스,
프랑스 수요 증가 전망
'프랑스 소비자 단체, 고염 소스류에 대한 문제 제기'

France Issue ②
비빔밥과 고추장,
한식 트렌드의 대표 음식
'프랑스 한식 레스토랑 대표 음식은 비빔밥'

프랑스 정부 유기농 농산업 11억 유로 투자,
'유기농, 자연산, 無첨가제 트렌드 지속 될 것'

발효 소스, 한국 소스, 고단백, 떡볶이 등
'이슈 발생 빈도 및 성장률 낮게 기록'

France Issue ③
유기농과 無첨가제,
프랑스 소비자 최대 관심 식품 요소
'프랑스 소비자 76%, 無첨가제 가장 큰 식품 품질 평가 요소'

France Issue ④
한국 및 발효 소스,
프랑스 소비자 인지도는 낮은 편
'떡볶이 등의 한식도 비빔밥 대비 인지도 부족'

빅데이터 분석 프로세스

○ 빅데이터 분석 요약

데이터 수집 소스원

(프랑스 농식품 매체 49개)
(프랑스 온라인마켓 2개)

농식품
(기사, 포스팅, 댓글)

빅데이터 수집
31,329건

① 프랑스 농식품 기사 및 포스팅 데이터 수집(*)
- 수집원 : 현지 농식품 매체, 농식품 잡지, 농식품 블로그

② 프랑스 과일/채소 가공식품 소비자 댓글 수집(*)
- 소스, 고추 페이스트
- 수집원 : 아마존 프랑스 (www.amazon.fr)
  핀터레스트 프랑스 (www.pinterest.fr)

데이터 분류 키워드집

(프랑스 고추장 연관 키워드집)

소스
(Sauce)

빅데이터 정제
1,126건

① 수집 데이터 정의
- 수집 키워드 ⓐ 소스 (Sauce)
- 수집 키워드 ⓑ 고추 페이스트 (Pate de piment Rouge)

② 수집 데이터 정제
- 정제 데이터 추출 : 소스 연관 데이터1,126건 추출

데이터 분석 미래신호탐지 기법

미래신호탐지기법
(시장 수요 예측)

빅데이터 분석
소스류, 향후
시장 수요 예측

① 데이터 분석 배경 및 목적
- 프랑스 소스 시장의
  향후 수요 증가가 기대되는 소스류 특징 제언

② 데이터 분석 기법 선정
- 미래신호탐지기법 (Future signals)
- 한식 유형, 소스 유형, 소스 특징별 키워드집 구축(**)
- 키워드별 발생 빈도 및 발생 빈도 성장률 분석(***)

③ 데이터 분석 값 도출 및 검증
- 현지 매체 조사를 통한 데이터 분석값 검증

1) 데이터 수집

빅데이터 수집 기준

데이터 수집

수집 기간	18.01 – 19.05
수집 데이터	31,329건

데이터 정제

정제 키워드	소스 (Sauce)
정제 데이터	1,126건

○ 빅데이터 수집

- 프랑스 농식품 매체, 잡지, 포스트

[표 2.1] 프랑스 농식품 매체 리스트

번호	매체명	홈페이지	비고
01	Agro-Media	www.agro-media.fr	농식품 매체
02	Usinenouvelle	www.usinenouvelle.com	농식품 매체
03	Agriculture Environment	www.agriculture-environnement.fr	농식품 매체
04	Lesechos	www.lesechos.fr	비즈니스 매체
05	Ideemiam	www.ideemiam.com	농식품 매체
06	Lyon Capital	www.lyoncapitale.fr	지역 매체
07	Le Figaro	madame.lefigaro.fr	여성 잡지
08	Focus UR	www.focusur.fr	농식품 매체
09	JAS	www.jds.fr	농식품 매체
10	Femme Actuelle	www.femmeactuelle.fr	여성 잡지
11	Cnews	www.cnews.fr	비즈니스 매체
12	Slate	www.slate.fr	농식품 매체
13	Demotivateur	www.demotivateur.fr	농식품 매체
14	Femina	www.femina.fr	여성 잡지
15	Elle France	www.elle.fr	라이프스타일 잡지
16	Letu Diant	trendy.letudiant.fr	라이프스타일 잡지
17	Kiss My Chef	kissmychef.com	농식품 매체
18	Cuisine Actuelle	www.cuisineactuelle.fr	농식품 매체
19	Ria	www.ria.fr	농식품 매체
20	Onvous Regale	www.onvousregale.fr	농식품 매체
21	Produits Laiters	www.produits-laitiers.com	농식품 매체
22	Food and Sens	foodandsens.com	농식품 매체
23	Telerama	sortir.telerama.fr	라이프스타일 잡지
24	Pour Nourrir	www.pour-nourrir-demain.fr	농식품 매체
25	Lyon Express	www.lexpress.fr	라이프스타일 잡지
26	LSA-conso	www.lsa-conso.fr	비즈니스 매체
27	France TV Info	www.francetvinfo.fr	비즈니스 매체
28	Oh My Mag	www.ohmymag.com	비즈니스 매체
29	Regal France	www.regal.fr	농식품 매체
30	Franchise-Magazine	www.franchise-magazine.com	농식품 매체
31	La Depeche	www.ladepeche.fr	농식품 매체
32	Le Devoir	www.ledevoir.com	농식품 매체
33	Monde Epicerie	monde-epicerie-fine.fr	농식품 매체
34	Tendances Orange	tendances.orange.fr	농식품 매체
35	Sante Magazine	www.santemagazine.fr	라이프스타일 잡지
36	Nutri Pure	www.nutripure.fr	농식품 블로그
37	Pod Cast Journal	www.podcastjournal.net	여성 잡지
38	Madmoizelle	www.madmoizelle.com	농식품 매체
39	Bio Alaune	www.bioalaune.com	농식품 블로그
40	Recettes Bebe	recettesbebe.com	농식품 블로그
41	Maison Caroline	www.maison-caroline.fr	농식품 블로그
42	Sante Guerir	sante-guerir.notrefamille.com	농식품 매체
43	Pensees Sauvages	www.pensees-sauvages.com	농식품 블로그
44	Agence Cru	www.agencecru.fr	농식품 블로그
45	the Mavision	www.themavision.fr	농식품 매체
46	Plein Champ	www.pleinchamp.com	농식품 매체
47	Poudebon	blog.pourdebon.com	농식품 블로그

- 과일/채소 가공식품 소비자 댓글

[표 2.2] 프랑스 가공식품 소비자 관련 매체 리스트

번호	매체명	홈페이지	비고
01	Amazon	www.amazon.fr	온라인 쇼핑몰
02	Pinterest	www.pinterest.fr	SNS 채널

2) 데이터 분류

○ 빅데이터 분석 키워드집

- 프랑스 소스 시장 관련 매체 사전조사

[표 2.3] 프랑스 소스 시장 관련 매체 리스트

Midi Libre		KISS MY CHEF		EUROMONITOR INTERNATIONAL	
프랑스 일간지, 소스 시장 문제 제기		프랑스 요리 매거진, 프랑스 소스 시장 전망		유로 모니터, 프랑스 소스 시장 전망	
키워드 ①	고염 소스	키워드 ①	한국 소스	키워드 ①	아시아 소스
키워드 ②	고당 소스	키워드 ②	고추장, 간장	키워드 ②	외국 소스
키워드 ③	인공식품 첨가물	키워드 ③	중동 소스	키워드 ③	고염 소스
키워드 ④	-	키워드 ④	고수, 커민	키워드 ④	인공식품 첨가물

- 프랑스 소스류 빅데이터 분석 키워드집

[표 2.4] 프랑스 소스류 빅데이터 분석 키워드

분류	키워드		수립 근거		
	한국어	프랑스어	참여기업	매체	기타
제품	고추장	Gochujang	○	○	
	간장	Soja	○	○	
	비빔밥	Bibimbap		○	
	떡볶이	Tteokbokki	○		
	고추 페이스트	Pâte de piment rouge		○	
		Pâte de piment		○	
특징	저염	Faible teneur en sel	○	○	
		Sel en moin	○	○	
		Moins de sel	○	○	
	저나트륨	Faible teneur en sodium	○	○	
		Sodium en moin	○	○	
		Moins de sodium	○	○	
	고단백질	Riches en protéines	○		
	화학 첨가물 無	Sans additifs chimiques	○	○	
소스	유기농 소스	Sauce bio	○	○	
		Sauce organic	○	○	
	아시아 소스	Sauce asiatique	○	○	
	한국 소스	Sauce coréenne	○	○	
	자연(천연) 소스	sauce naturelle	○		
	발효 소스	fermented sauce	○		

키워드 수립 근거

참여 기업	한국 개발사 사용 키워드
매체	조사기관 및 현지매체 전망 소스 키워드
기타	1,126건 데이터 수집 결과, 상위 노출 키워드

3) 데이터 분석

○ **빅데이터 분석 배경 및 목적 수립**

- 프랑스 소스 시장의 향후 수요를 예측하기 위함
- 프랑스 內 향후 수요 증가가 기대되는 소스류 특징을 제언하고자 함

○ **빅데이터 분석 기법 선정**

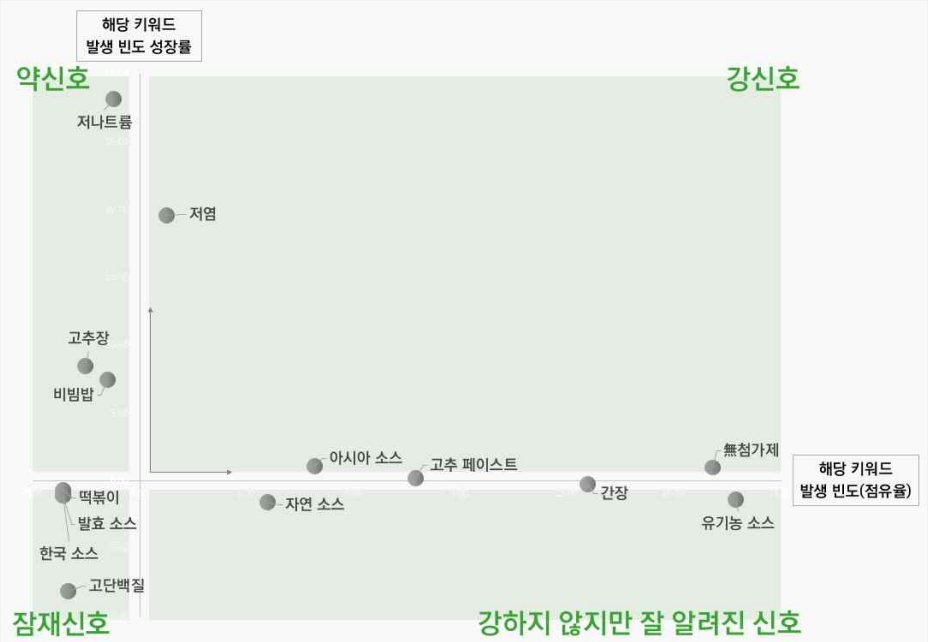
- 미래신호탐지기법 (Future Signals)
- 특정 키워드의 발생 점유율과 발생 증가율을 분석
  (특정 키워드의 특정 기간 발생 빈도와 발생 점유율에 따른 향후 수요 예측)
- 프랑스 內 '고추장(특정 키워드)의 최근 1년(특정 기간)간 발생 빈도 및 증가율 분석

○ **빅데이터 분석 값 정의**

- X축 : 키워드 발생 빈도 / - Y축 : 키워드 발생 빈도 성장률
- 일사분면(약신호) : 향후 부상할 것으로 예상되는 이슈
- 이사분면(강신호) : 다수가 인지하고 있는 중요한 이슈
- 삼사분면(잠재신호) : 인지도 및 증가율이 낮은 잠재 이슈
- 사사분면(강하지 않지만 잘 알려진 신호) : 인지하고 있으나, 증가율이 높지 않은 이슈

미래신호탐지기법
(Future Signals)

[프랑스 소스류 빅데이터 분석 결과]



1. 소비자 단체, 토마토 소스의 소금 함량 우려

세계보건기구(WTO)
권장 소금 섭취량은 5g 미만
(일일 기준)

▶ **프랑스 소비자 단체, 시중 60개의 토마토 소스 제품 라벨 면밀 조사 진행**

▶ **프랑스 토마토 소스, 100g당 평균 0.92-1.00g 소금 함량 보유**

프랑스 소비자단체 6천만소비자(60 millions de consommateurs)에서 토마토 소스 60개를 대상으로 실시한 조사 결과에 따르면, 시중의 토마토 소스는 너무 많은 소금을 포함하고 있는 것으로 나타남.[10] 세계보건기구(World Health Organization, WHO)는 고혈압과 뇌졸중 등 심혈관질환을 일으킬 수 있는 소금은 하루 5g미만으로 섭취할 것을 권장하고 있음. 프랑스 시중의 토마토 소스들은 100g당 평균 0.92g - 1.00g의 소금을 함유한 것으로 확인됨

▶ **설탕 및 내분비계 장애물질의 과한 함량에 대해서도 문제 지적**

프랑스 토마토 소스 제조업계에서는 소금 이외에도 신맛을 조절하기 위하여 과한 설탕을 첨가하고 있음. 이는 토마토 소스 제품 100g당 5g - 6g의 설탕을 섭취하는 것과 같음. 이밖에도 조사 대상 제품 중, 절반 이상에서 하나 이상의 농약 잔류물이 검출됨. 특히, 내분비계 장애물질인 카벤다짐(Carbendazim)과 프로파모카브(Propamocarb) 검출이 문제가 되고 있음[11]

[표 2.5] 프랑스 토마토 소스 라벨 - 소금/설탕 함유량

프랑스 토마토 소스 제품 소금 함량 '100g당 평균 0.92g - 1.00g'

사진 자료 : 바릴라(Barilla) (www.barilla.com)

10) 패스포트상테(PasseportSanté), 'Les sauces tomates industrielles contiennent des perturbateurs endocriniens', 2019.03.27
11) 미디리브르(Midi Libre), 'Sauces tomates industrielles : outre le sel et le sucre, des perturbateurs endocriniens', 2019.03.25

2. 비빔밥·고추장 기본으로 하는 한식 레스토랑 인기

파리 한식 레스토랑 Top 10 '마리에프랑스 선정'

순위	레스토랑명 (메뉴)
1	Bekseju Village 비빔밥
2	SAaM 퓨전 한식
3	Bibimbap 비빔밥
4	Mandoobar 만두
5	Soon Gril 바베큐
6	Hero 치킨
7	Sobane 비빔밥
8	Jantchi 비빔밥 · 바베큐
9	Anju 전통 한식
10	Shingané 비빔밥 · 바베큐

자료 : 마리에프랑스(Marie France) (www.mariefrance.fr)

▶ 김치에서 시작된 한식 인지도, 비빔밥 및 고추장 등으로 확산

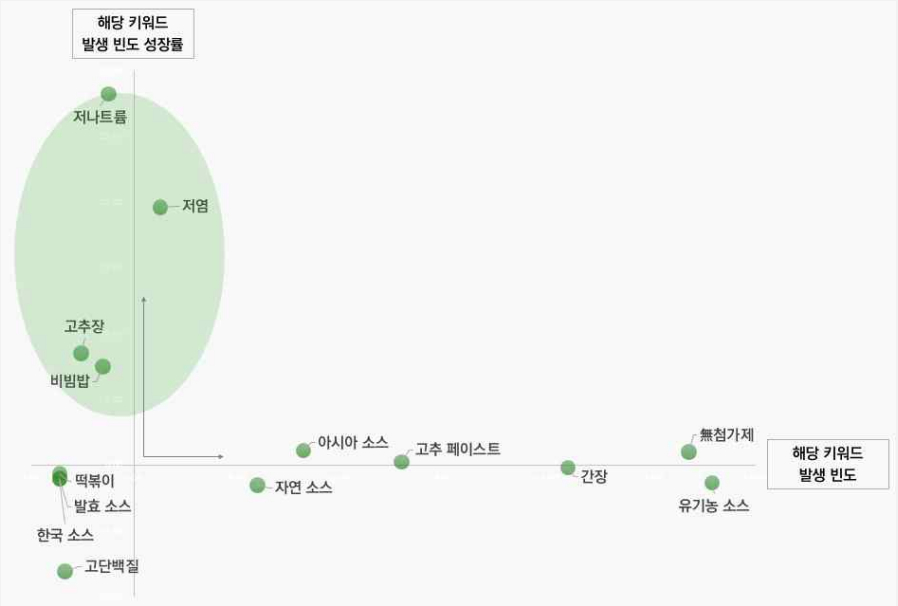
세계적으로 알려진 김치로부터 높아지기 시작한 한식에 대한 인지도는 최근 비빔밥으로 확산되고 있음. 주요 요식업 관련 매체 및 SNS 등에는 비빔밥과 관련된 내용들이 다수 게재되고 있으며 프랑스 소비자들의 관심을 끌고 있는 것으로 나타남

▶ 소비자 매거진 마리에프랑스(Marie France)에서 선정한 파리 한식 레스토랑 Top 10 중, 5곳에서는 비빔밥을 메인 음식으로 판매

소비자 전문잡지 마리에프랑스(Marie France)에서 선정한 파리 내 최고의 한식당 Top 10에 게시된 식당 중 5곳에서는 메인 메뉴로 비빔밥을 판매하고 있음. 또한, 비빔밥에 담겨있는 한국인의 문화와 재료에 대한 의미가 알려지게 되면서 비빔밥 이외에도 다양한 한식이 프랑스인들의 관심을 끄는 것으로 나타남[12)]

▶ 최근, 프랑스 이슈 발생 빈도가 크게 증가한 키워드 ① 저나트륨, ② 저염, ③ 고추장, ④ 비빔밥

[표 2.6] 프랑스 소스 시장 연관 성장 이슈



자료 : 프랑스 소스 연관 '기사, 포스팅, 댓글' 1,126건 분석 (18. 01 – 19. 05)

12) 마리에프랑스(Marie France), 'Top 10 des meilleurs restaurants coréens de Paris', 2018.02.26

3. 프랑스 소스 시장 트렌드, 유기농 및 無첨가제

Kantar 조사
'프랑스 소비자들이 선호하는 식품 요소'

① 無첨가제 (76%)
② GMO-free (71%)
저염 · 저당 (71%)
③ 無팜오일 (69%)
④ Gluten-free (17%)

자료 : 칸타(Kantar) (www.kantar.com)

▶ 프랑스 정부, 유기농 농산업에 11억 유로 지원 계획

▶ 프랑스 전체 유기농 제품 중 수입산 점유율 30%

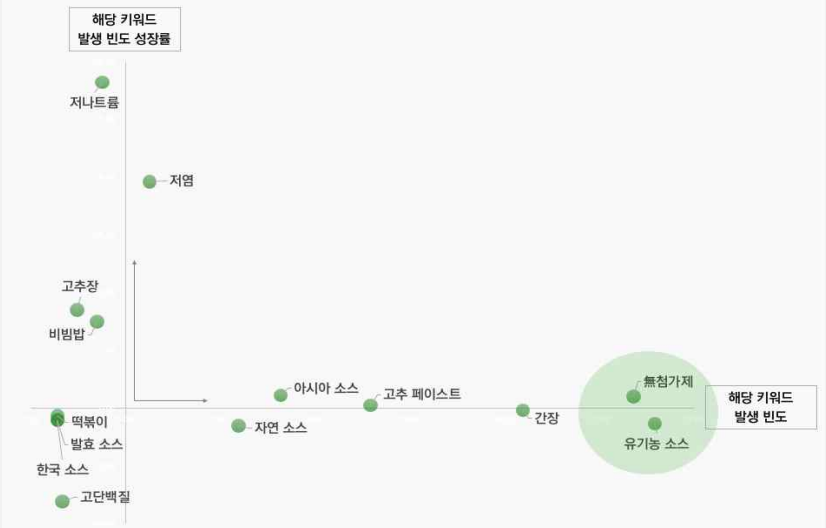
유기농업진흥회(Agence Bio)에 따르면 프랑스의 유기농 식품 중 수입 제품의 점유율은 30%가 넘을 것으로 전망되며, 이는 프랑스 內 증가중인 유기농 식품에 대한 공급량 부족에 의한 것으로 나타남. 프랑스 정부는 국내에서 급증하는 유기농 식품에 대한 수요를 충족시키기 위하여 2022년까지 유기농업 면적 비율을 15%로 늘리는 것으로 목표를 수립함. 농림부 장관 스테판 트레베트(Stéphane Travert)는 2018년부터 향후 5년간 전기 예산 대비 약 62% 증액한 약 11억 유로[13](약 145조 원)를 유기농 농가에 지원하는 계획을 발표함[14]

▶ 프랑스 소비자, '식품에 대한 불만을 줄이는 제 1요소는 無첨가제'

프랑스 소비자들의 건강식에 대한 인식이 높아지게 되면서 식품의 소비 트렌드도 변화함. 시장조사 기관 칸타(Kantar)에 따르면, 2018년도 프랑스 소비자들은 無첨가 식품 76%, GMO-free와 저염·저당 식품 71%, 無팜오일 식품 69%, Gluten-free 식품 17% 등을 더 선호하는 것으로 나타남[15]

▶ 프랑스 이슈 발생 빈도는 크나, 성장률은 저조한 키워드 ① 유기농 소스, ② 無첨가제

[표 2.7] 프랑스 소스 시장 연관 중요 이슈



자료 : 프랑스 소스 연관 '기사, 포스팅, 댓글' 1,126건 분석 (18. 01 - 19. 05)

13) 1 유로 = 약 1,323.57원 (2019.05.30, KEB 하나은행 매매기준율 적용)
14) 캐피탈(Capital), 'FRANCE/AGRICULTURE: UNE ENVELOPPE POUR ACCÉLÉRER LA CONVERSION AU BIO', 2018.04.05
15) 레에코익스큐티브(Les Echos Executives),'Marketing de la nutrition : le goût du « sans »', 2019.05.06

4. 한국 소스 · 발효 소스 등, 소비자 인지도는 낮은 편

▶ 한국 소스 및 발효 소스 관련 이슈 발생 빈도는 낮아

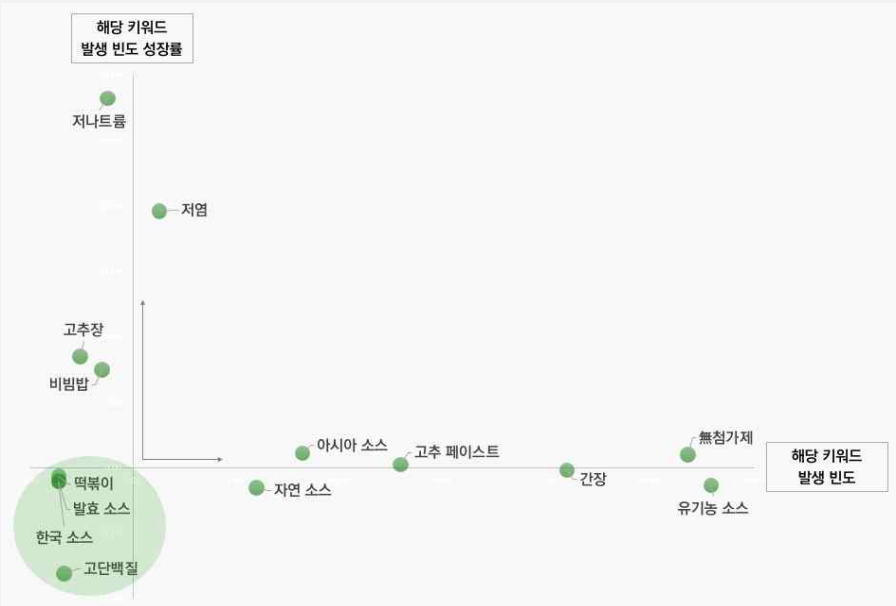
한국 소스 및 발효 소스와 관련된 이슈 발생 빈도는 상대적으로 낮게 조사됨. 한식 및 한식 레스토랑은 프랑스 젊은 세대를 중심으로 발전하고 있으나, 프랑스 소비자들에게 한국 소스를 활용한 한국 음식은 아직 특별한 경험으로 분류됨[16]

▶ 고추장 연관 대표 음식 떡볶이, 비빔밥 대비 상대적으로 낮은 인지도

한국 소스 및 발효 소스와 마찬가지로 떡볶이에 대한 이슈 발생 빈도도 낮게 나타남. 마리에프랑스에서 선정한 파리 시내에 위치한 Top 10 한식 레스토랑에서도 떡볶이를 주력으로 판매하는 식당은 조사되지 않았으며 비빔밥, 치킨, 바비큐, 만두, 퓨전 한식 등이 대표 메뉴인 것으로 확인됨[17]

▶ 프랑스 이슈 발생 빈도 및 성장률 모두 저조한 키워드
① 고단백질, ② 한국 소스, ③ 발효 소스, ④ 떡볶이

[표 2.8] 프랑스 소스 시장 연관 잠재 이슈



자료 : 프랑스 소스 연관 '기사, 포스팅, 댓글' 1,126건 분석 (18. 01 - 19. 05)

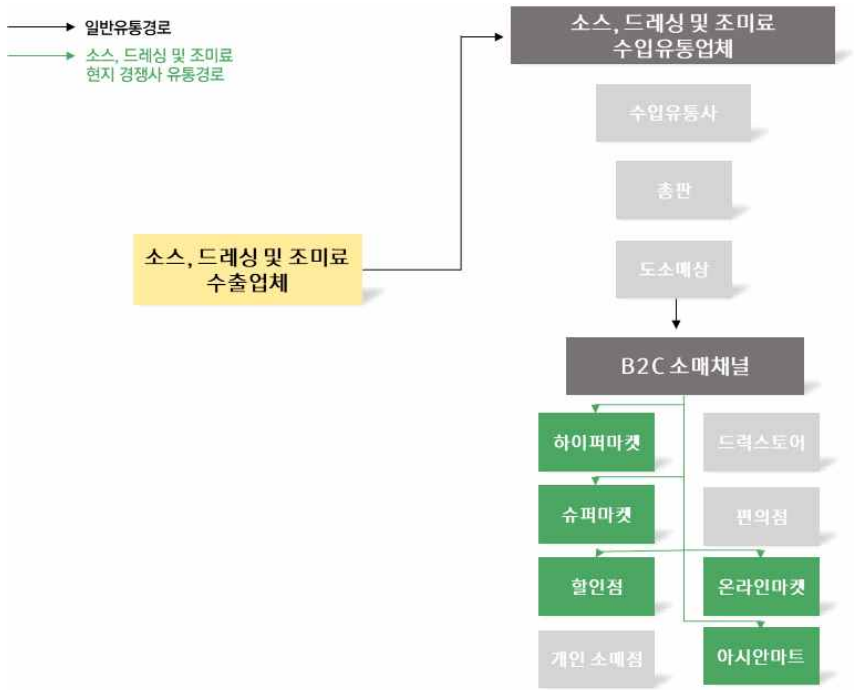
16) 쿡코리안(Cook Korean), 'La Cuisine coreenne en bande-dessinee', 2018.04.11
17) 마리에프랑스(Marie France), 'Top 10 des meilleurs restaurants coréens de Paris', 2018.02.26

Ⅲ. Distribution Channel

SUMMARY

1. 프랑스 토마토 고추장 유통구조
2. 프랑스 토마토 고추장 주요 유통업체
3. 프랑스 토마토 고추장 B2C 소매채널

Distribution Channel
(유통채널)



프랑스 (FRANCE)

소스, 드레싱 및 조미료[18] 유통 채널 현황

채널 유형	채널 분류	점유율[19]	주요 채널[20]
B2C 소매 채널	하이퍼마켓 & 슈퍼마켓	77.4%	르끌레어(E Leclerc), 까르푸(Carrefour), 오샹(Auchan), 엥테르마르셰(Intermarché), 씨스템 유(Systeme U), 제엉 카지노(Géant Casino), 코라(Cora), 모노프리(Monoprix)
	할인점	11.9%	리들(Lidl), 알디(Aldi), 리더 프라이스(Leader Price), 네토(Netto), 노르마(Norma), 오샹(Auchan)
	온라인마켓	7.5%	아마존(Amazon)
	편의점	0.4%	까르푸(Carrefour), 카지노 그룹(Casino Guichard-Perrachon), 씨스템 유(Système U Centrale Nationale), 인터네셔날 스파 센트럴(Internationale Spar Centrale)
	개인 소매업 및 아시안마트	2.8%	파리 스토어(Paris Store), 케이마트(K-Mart)

자료: 유로모니터(Euromonitor), France Retail Foods 2018-USDA GAIN Report

18) 토마토고추장에 대한 유통채널 정보 확인이 불가하여, 제품의 상위 카테고리인 '소스, 드레싱 및 조미료(Sauce, Dressing and Condiments)'의 정보를 확인함
19) 2018년 기준, 프랑스 내 소스, 드레싱 및 조미료(Sauce, Dressing and Condiments) 유통채널의 점유율임
20) 채널 분류에 따른 프랑스 내 주요 유통채널로 현지 기업 외 외국계기업도 포함됨

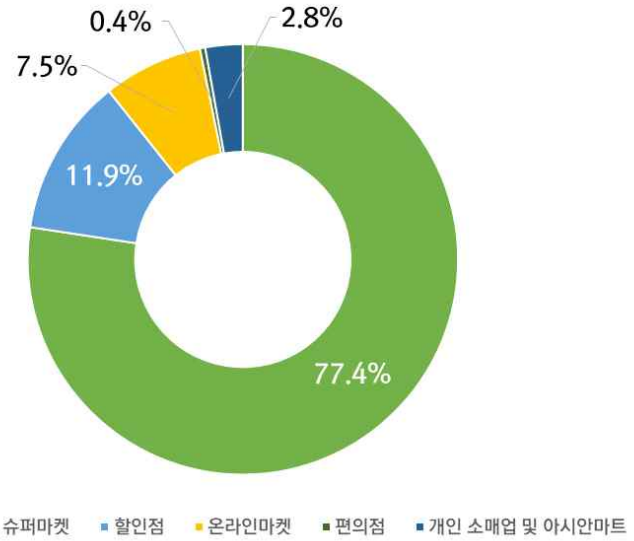
1. 프랑스 토마토 고추장 유통구조

〈품목 구분 및 분류〉

품목	토마토고추장
구분	요리용소스
범주	소스, 드레싱 및 조미료

▶ 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 주요 채널
'하이퍼마켓 & 슈퍼마켓(77.4%), 할인점(11.9%), 온라인마켓(7.5%)'

[표 3.1] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 유통채널별 점유율



자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

[표 3.2] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 유통채널 현황

채널 유형	소스, 드레싱 및 조미료 채널 분류		
	채널 유형	점유율	채널명
B2C 소매 채널	하이퍼마켓 & 슈퍼마켓[21]	77.4%	르끌레어(E Leclerc), 까르푸(Carrefour), 오샹(Auchan), 엥테르마르셰(Intermarché), 씨스템 유(Systeme U), 코라(Cora) 제엉 카지노(Géant Casino), 모노프리(Monoprix)
	할인점	11.9%	리들(Lidl), 알디(Aldi), 오샹(Auchan) 리더 프라이스(Leader Price) 노르마(Norma), 네토(Netto)
	온라인마켓	7.5%	아마존(Amazon)
	편의점	0.4%	까르푸(Carrefour), 카지노 그룹(Casino Guichard-Perrachon), 씨스템 유(Système U Centrale Nationale), 인터네셔날 스파 센트럴(Internationale Spar Centrale)
	개인 소매업 및 아시안마트	2.8%	파리 스토어(Paris Store), 케이마트(K-Mart)

자료: 유로모니터(Euromonitor), 현지 진출 브랜드 진출 채널 정보 조사 결과

21) 유로모니터에 따르면, 판매 면적에 따라 하이퍼마켓(2.500평방미터)과 슈퍼마켓(400-2.500평방미터)을 분류함. 다만, 2개 채널의 특징이 유사하여 통합된 수치로 유통채널 점유율을 제공함(하이퍼마켓 : 44% / 슈퍼마켓 : 33.4%)

2. 프랑스 토마토 고추장 주요 유통업체

▶ 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 취급, 하이퍼마켓과 슈퍼마켓이 대표적

[표 3.3] 프랑스 소스, 드레싱 및 조미료 취급 주요 유통업체

순번	기업명	기업구분	매출액	입점브랜드	유사제품 취급 경험
1	르끌레어 (E Leclerc)	하이퍼마켓	약 378억 유로 (약 50조 1,580억 원)	논스레지온턴트두탈렌트 (Nos régions ont du talent), 바이오빌리지(Bio village), 마르크르페어(marque repere), 이코플러스(Eco+), 트라디지오니이탈리아 (Tradizioniditalia), 아얌(Ayam)	O
2	까르푸 (Carrefour)	하이퍼마켓	약 356억 유로 (약 47조 2,375억 원)	까르푸(Carrefour), 노어(KNORR), 아모라(AMORA), 판자니(PANZANI), 수지완(SUZI WAN), 바릴라(BARILLA), 알띠스(ALTESSE), 무띠(MUTTI), 베네딕타(BENEDICTA), 헤인즈(HEINZ), 사카리(SAKARI)	O
3	리들 (Lidl)	할인점	약 114억 유로 (약 15조 1,515억 원)	르포끄프랑세(Le Porc Français)	O
4	파리스토어 (Paris Store)	아시안마켓	약 2억 유로 (약 2,658억 원)	C사, S사, 기꼬만(Kikkoman), 지아(Jia), 야마사(Yamasa), 타이댄서(Thai Dancer), 피에스피(PSP), 소스소자(Sauce soja)	O
5	케이마트 (K-Mart)	아시안마켓	(-)	H사	O
6	아마존 (Amazon)	온라인마켓	약 34억 유로 (약 4조 5,189억 원)	D사	O

자료: 각 기업 홈페이지, Business Wire(www.businesswire.com), 유로모니터(Euromonitor.com)

3. 프랑스 토마토 고추장 B2C 소매채널

1) 하이퍼마켓

① 르끌레어(E. Leclerc)

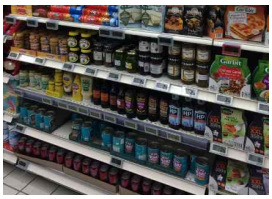
기업 기본 정보	기업명	르끌레어(E. Leclerc)	
	홈페이지	www.e-leclerc.com	
	위치	이브히 슈흐 쎈느(Ivry-sur-Seine)	
	규모[22]	매출액('18)[23]	약 378억 유로 (약 50조 1,580억 원)
		기타 규모	매장 수('18): 691개 직원 수('18): 130,000명
	기업 요약[24]	- 1949년 설립 - 프랑스 하이퍼마켓 시장 점유율 1위 - 해외 88개의 매장을 보유하고 있음 - 프랑스에 1,924개의 전문 소매점 보유 	
기업[25] 최근 이슈	- 2020년 온라인마켓 점유율 10% 목표 - 2019년 여름 스포츠 이벤트 Tour de France의 공식 후원사 중 하나가 될 것이라고 발표함		
유사제품 정보		제품명	파테피멍디스플렛 (PÂTÉ PIMENT d'ESPELETTE)
		종류	고추 파테
		용량	180g
		원산지	프랑스

사진 자료: NewCorner(www.new-corner.com), E. Leclerc 홈페이지(www.e-leclerc.com)

22) 르끌레어 홈페이지(www.e-leclerc.com), 유로모니터(Euromonitor)
23) 1유로 = 1,326.6원 (2019.05.23. KEB 하나은행 매매기준율 적용)
24) 르끌레어 홈페이지(www.e-leclerc.com)
25) L' Officiel de la Franchise(officieldelafranchise.fr)

② 까르푸(Carrefour)

기업 기본 정보	기업명		까르푸(Carrefour)
	홈페이지		www.carrefour.fr
	위치		마씨(Massy)
	규모[26]	매출액('18)	약 356억 유로 (약 47조 2,376억 원)
		기타 규모	온라인 판매율('16): 유로 4억 유로 비유동 자산('18) 약 287억 유로
	기업 요약		- 1959년 까르푸 그룹(Carrefour Group)설립 - 1963년 까르푸 첫 매장 오픈 - 프랑스 하이퍼마켓 시장 점유율 2위 - 500개 이상의 브랜드 제품을 판매하고 있음
기업 최근 이슈	- 최근 대규모 인원 감축을 실행하여, 까르푸 할인매장 273곳을 폐점함 - 19년 5월 약 3,000여건의 일자리 손실을 가져오는 구조 조정을 발표함		
입점 절차 및 협력 정보	- 홈페이지(www.carrefour.com/fr/contact/page)를 통하여 공급자 지원서를 작성하여 제출하면 담당자가 확인 후 연락을 주고, 추가 논의를 거친 뒤 입점하게 됨 - 단, 해당 지원서 작성 시 국가를 선택하게 되어 있는데 한국은 해당 사항이 없음		
유사제품 정보		제품명	퓨레디피멍 (Puree de piment)
		종류	고추퓨레
		용량	100g
		원산지	이탈리아

자료: 까르푸 홈페이지(www.carrefour.fr), 유로모니터(Euromonitor), Liberation(www.liveration.fr)
사진 자료: 까르푸 홈페이지(www.carrefour.fr), Alamyimage(www.alamyimages.fr)

26) Business Wire(www.businesswire.com), 유로모니터(Euromonitor)

2) 할인점

① 리들(Lidl)

기업 기본 정보	기업명		리들(Lidl)
	홈페이지		www.lidl.fr
	위치		스트라스부르(Strasbourg)
	규모	매출액('17)	약 114억 유로 (약 15조 1,515억 원)
		자본금	(-)
		기타 규모	매장 수('19): 1,500개 직원 수('19): 30,000명
	기업 요약		- 1988년 프랑스 진출 - 독일기업인 Schwarz Group의 자회사임 - 프랑스 할인점 시장 점유율 1위(59%) - 유럽 내 7,839개 매장 보유
기업 최근 이슈	- 창립 30주년을 기념하여 5월부터 8월 말까지 푸드트럭 등 다양한 이벤트를 진행 할 예정		
입점 절차 및 협력 정보	- 홈페이지(www.lidl.fr/fr/contact.htm)를 통하여 공급자 지원서를 작성하여 제출하면 담당자가 확인 후 연락을 주고, 추가 논의를 거친 뒤 입점하게 됨		
유사제품 정보		제품명	떼힌 드 포흐끄 오 피멍 데스펠레뜨 (Terrine de porc au Piment d'Espelette)
		종류	고추 돼지고기 테린
		용량	540g
		원산지	프랑스

자료: 리들 홈페이지(www.lidl.fr), 유로모니터(www.portal.euromonitor.com), LSA(www.lsa-conso.fr), BFM Business(bfmbusiness.bfmtv.com), International Supermarket News(www.internationalsupermarketnews.com)
사진 자료: 리들 홈페이지(www.lidl.fr), Alamyimage(www.alamyimages.fr)

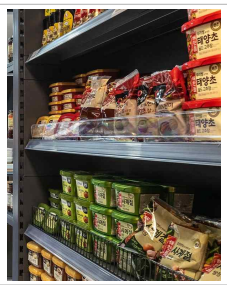
3) 아시안 슈퍼마켓

① 파리 스토어(Paris Store)

기업 기본 정보	기업명	파리 스토어(Paris Store)	
	홈페이지	www.paris-store.com	
	위치	띠에(Thiais)	
	규모	매출액('18)	약 2억 유로 (약 2,658억 원)
		기타 규모	매장 수('18): 21개 직원 수('18): 700명
	기업 요약	- 1977년 설립 - 약 6,000여 개의 제품을 판매하고 있음 - 직접 수입하여 자체 매장에서 판매하고 있으며, 홍콩에 소싱 센터를 보유하고 있음 - 매년 약 75,000톤 물량의 제품을 수입함	
기업 최근 이슈	- 아시아의 모든 맛을 발견할 수 있다는 홍보 문구와 같이 비빔밥, 일본도시락, 파파야 샐러드를 만드는 요리 강습회를 개최		
입점 제품 특징	- 한국, 일본, 중국, 대만, 태국, 베트남 등 다양한 아시아 국가의 제품을 취급 - 음료, 조미료, 과자, 디저트, 기름, 국수, 밥류, 소스, 즉석스프, 차 등의 식품을 판매 - 한국 식품으로는 김치, 고추장, 된장, 음료, 차 등 을 판매 - 약 200종의 소스 판매 - 경쟁제품으로는 중국의 고추퓨레, 태국 스리라차, 베트남 매운생강소스 등이 있음		
유사제품 정보		제품명	S사 고추장
		종류	고추장
		용량	500g
		원산지	한국

자료: 파리 스토어 홈페이지(www.paris-store.com)
사진 자료: 망치(Maangchi) 홈페이지(www.maangchi.com)

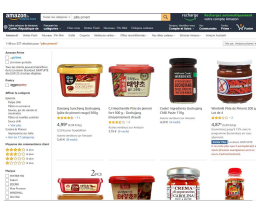
② 케이마트(K-Mart)

기업 기본 정보	기업명	케이마트(K-Mart)
	홈페이지	www.k-mart.fr
	위치	파리(Paris)
	규모	매장 수: 3개
	기업 요약	- 2006년 설립 - 오페라, 보그르넬 및 샹젤리제, 3개 지역에 매장 보유 - 주로 한국 및 일본 식재료를 판매함 - 매장 내 카페테리아 코너에서 도시락, 반조리 식품 판매 - 식당 및 슈퍼마켓에 식자재 등을 도매 판매 함 
기업 최근 이슈		- 2018년 파리에 새로운 매장을 오픈하였음 - 페이스북,인스타그램 등 채널을 통한 홍보
입점 제품 특징		- 한국, 일본 식료품 취급 - 카페테리아에서 직접 조리한 도시락, 비빔밥, 잡채 등 한국음식 판매 - 신선식품 및 베이커리, 과자, 라면, 즉석식품, 소스류(된장, 고추장 등) 판매
유사제품 정보		제품명: H사 고추장 종류: 고추장 용량: 500g 원산지: 한국

자료: 케이마트 홈페이지(www.k-mart.fr)
사진 자료: 케이마트 홈페이지(www.k-mart.fr)

4) 온라인마켓

① 아마존(Amazon)

기업 기본 정보	기업명		아마존(Amazon)
	홈페이지		www.amazon.fr
	위치		파리(Paris)
	규모	매출액('16)	약 34억 유로 (약 4조 5,189억 원)
		기타 규모	직원 수('18): 5,000명
	기업 요약	- 2000년 프랑스 진출 - 미국 시애틀에 본사를 두고 있음 - 룩셈부르크에 유럽 본사를 두고 있음 - 프랑스 온라인마켓 시장 점유율 2위 	
기업[27] 최근 이슈		- 2,000여 명의 직원을 추가로 채용할 계획을 보유하고 있음 - 2017년, 끌리쉬(Clichy)에 리서치 센터를 오픈하였음 - 내년 가을부터 브헤티니-쉬흐-오흐제(Brétigny-sur-Orge)에 로봇이 물품을 관리하는 창고를 개설할 예정	
입점 절차 및 협력 정보[28]		입점 물품 및 판매 장소 결정 → 계정 등록 및 리스팅 → 배송 및 주문	
유사제품 정보		제품명	C사 고추장
		종류	고추장
		용량	500g
		원산지	한국
		제품명	고추장 칠리 페이스트 (Gochujang Chilli Paste)
		종류	고추장
		용량	110g
		원산지	영국

자료: 아마존 홈페이지(www.amazon.fr), 유로모니터(www.portal.euromonitor.com), Lexpress L:Expansion(lexpansion.lexpress.fr), LATribune(www.latribune.fr)
사진 자료: 아마존 홈페이지(www.amazon.fr)

27) LATribune(www.latribune.fr), Le Parisien(www.leparisien.fr)
28) 아마존 글로벌 셀링(services.amazon.co.kr/eu-marketplace.html)

Ⅳ. Customs·Quarantine

SUMMARY

1. 프랑스 토마토 고추장 인증 취득
2. 프랑스 토마토 고추장 사전 심사
3. 프랑스 토마토 고추장 업체·제품 등록
4. 프랑스 토마토 고추장 라벨 심의
5. 프랑스 토마토 고추장 서류 준비
6. 프랑스 토마토 고추장 세금 납부
7. 프랑스 토마토 고추장 검역 심사

Customs · Quarantine
(통관 및 검역)

■ 통관/검역 일반사항 | ■ 통관/검역 주의사항

구분	내용	참조처
Step 01. 인증 취득	• 일반가공식품 강제 인증 無 - 식품 수출을 위해 인증 획득 불필요	(*) 유럽연합 집행위원회 - Regulation (EC) 852/2004 (식품 위생에 관한 법률) - 문의처 : ec.europe.eu
Step 02. 사전 심사	• 일반가공식품 사전 심사 無 • 식품 분류 확인을 위한 BTI 신청 가능 - 수출 제품에 대한 분류 확인 절차	(*) 유럽연합 집행위원회 - (EU) 2016/341 - 문의처 : ec.europe.eu
Step 03. 업체·제품 등록	• 수출입업자 세관 등록 - 현지에서 직접 통관을 수행하는 경우 수출업자 세관등록(EORI) 필요 • 공인경제운영자 - 해당하는 경우 통관 원활화를 위해 등록 가능	(*) 유럽연합 집행위원회 - (EC) 648/2005 (공동체관세법 및 시행 조항) - 문의처 : ec.europe.eu
Step 04. 라벨 심의	• 일반가공식품(현지) 라벨 표기사항 - 제품명, 중량, 제조일자, 유통기한, 보관 방법, 제조자 정보, 원산지 등 - 별도 심의 사항 없음 • 알러지 유발 성분 강조 표시 필수	(*) 프랑스 소비자 보호부 - 프랑스 소비자법 R112-1 - Regulation (EC) 1169/2011 (EU 식품 정보에 관한 법률) - 문의처 : www.economie.gouv.fr
Step 05. 서류 준비	• 일반 서류 • 원산지증명서 - 원산지 신고문안으로 작성하나, 필요에 따라 인증수출자 자격 획득 필요	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr (*) 관세청 - 문의처 : www.customs.go.kr
Step 06. 선적 및 운송	• 포워딩 업체 섭외	(-)
Step 07. 통관 신고	• 수입 신고 - 전자 또는 서면으로 신고 - 수입신고서(SAD), 상업송장 등	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr
Step 08. 세금 납부	• 통관, 검역, 검사, 부두 사용료 등 • 관세율 0% • 부가가치세 5.5 - 20%	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr
Step 09. 검역 심사	• 서류 심사 및 검사 진행	(*) 프랑스 관세청 - 문의처 : www.douane.gouv.fr

1. 프랑스 토마토 고추장 인증 취득

인증 취득

프랑스로 제품 수입 시, 강제 혹은 선택 가능한 인증 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ 프랑스 수입 일반가공식품 '적용 받는 강제 인증 無'

프랑스로 수출하고자 하는 일반가공식품이 현지 진출 시 꼭 취득해야하는 강제 인증은 없는 것으로 확인됨. EU 차원에서도 별도의 식품 인증을 강제하고 있지 않음. 다만, 수입 시 식품 생산 과정에 대한 위생 관리 계획과 관련 정보들을 제출해야 함. 이러한 위생 관리 기준은 국제적인 기준인 HACCP를 따르도록 하고 있음. HACCP 인증 취득을 필수로 부과하고 있지는 않으나 그 기준에 준하는 수준에서의 위생 요건을 요구하고 있음. ISO 22000 인증 등 기타 인증도 HACCP의 기준을 포함하는 위생 관리 인증을 부여하고 있어, 프랑스를 포함한 EU 역내로 식품 수입 시 위생 요건 충족을 위한 서류로 제출 할 수 있음

[표 4.1] 프랑스 식품 인증 취득

인증명	인증 성격	강제 유무	발급 기관	인증 Mark
HACCP	식품 생산 안전 인증	선택	식품의약품안전처 (한국식품안전관리인증원)	
ISO 22000	식품 생산 안전 인증	선택	정부 지정 인증기관 또는 국제 기준에 부합하는 인증기관	
IFS	식품 생산 안전 인증	선택	IFS 지정 인증기관	
BRCGS Food Safety	식품 생산 안전 인증	선택	BRC 지정 인증기관	
FSSC 22000	식품 생산 안전 인증	선택	FSSC 지정 인증기관	

자료 : 각 인증기관

[표 4.2] 프랑스 식품 인증 취득

HACCP	절차	기간
	서류제출>서류심사>현장확인 및 심사>판정>인증	40일
	서류	비용
	신청서, 식품안전관리인증계획서 등	20만원
ISO 22000	절차	기간
	서류제출>인증계약>계획통보>서류심사>현장심사>시정 조치>인증 심의>인증>사후관리심사>갱신 심사	-
	서류	비용
	신청서, 인증기관에서 요청하는 서류 등	-
IFS	절차	기간
	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	약 24주
	서류	비용
	신청서 등	약 900-1,000만원
BRC Food Safety	절차	기간
	인증의뢰>사전심사>현장심사>부적합 사항 시정 조치>인증발급	-
	서류	비용
	신청서, 식품안전 및 품질에 관한 매뉴얼 등	약 900-1,000만원
FSSC 22000	절차	기간
	서류제출>1차 현장 평가>2차 현장 평가>인증>사후관리 심사	-
	서류	비용
	신청서, 회사 정보, 기 취득 인증 등	500-600만원

자료 : 각 인증기관

2. 프랑스 토마토 고추장 사전 심사

사전 심사

프랑스로 제품을 수입 시, 품목에 대한 사전 규제 및 심사제도 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ **프랑스 일반가공식품 수출을 위한 사전 심사 '불필요'**

▶ **프랑스 일반가공식품의 분류 확인을 위해 사전 'BTI 신청 가능'**

BTI(Binding Tariff Information)란 EU로 제품을 수입하기 전 제품이 어떤 HS Code 품목 분류에 해당하고 관세율은 어떻게 되는지, 또 필요한 인증이나 요구사항은 어떤 것이 있는지 사전에 확인하기 위한 절차임. EU 국가 중 수입을 진행하고자 하는 국가 또는 현지에 사무실을 두고 있는 경우 해당 지역을 담당하고 있는 세관을 통해 신청할 수 있음. 해당 사전 심사의 경우 수입을 진행하는 과정에서 필수적으로 부과되는 심사는 아니며, 수입 시 동 품목에 대한 HS Code 분류를 명확하게 확인하여 원활한 통관을 진행 할 수 있도록 하는 사전 절차임

[표 4.3] 프랑스(EU) 사전 심사

적용 규제	(EU) No 952/2013 규정에 대한 추가 규정 'COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2016/341'
발행 기관	a. 통관을 진행하고자 하는 국가의 세관 b. 현지에 사무실 또는 법인이 설립되어 있는 경우 통관 절차가 진행되는 국가와 관계없이 해당 기업의 법인이 설립되어 있는 국가의 세관
서류	a. BTI 신청 서류 (서면 또는 트레이드 포털 통해 신청) - 여러 개의 제품인 경우 각각의 제품 타입별로 별도 신청 - 이미지, 샘플(가능한 경우)을 포함한 자세한 제품 정보 기재 - 제공되는 정보는 정확하고 완전한 정보 일 것
비용	무료(번역, 전문가 자문 등이 진행되는 경우 해당 비용은 신청자에 청구)

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

3. 프랑스 토마토 고추장 업체·제품 등록

업체·제품 등록

프랑스로 제품 수입 시, 요구되는 업체 또는 제품 등록제도 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ **프랑스 일반가공식품 통관을 위해 사전 '수출입업자 세관 등록(EORI) 필요'**

▶ **프랑스 일반가공식품 세관 간소화를 위한 사전 'AEO 등록 가능'**

수출입업자 사전 세관 등록(EORI, Economic Operators Registration and Identification)이란 EU로 통관을 하고자하는 개인 또는 사업자가 통관 절차를 진행하기 위해 부여 받게 되는 번호를 의미함. 현지에서 직접 통관을 진행해야 하는 수출업체의 경우 해당 업체 등록을 통해 등록번호를 부여받아야함. 등록 번호는 EU 역내에서 공통적으로 사용되기 때문에 한 번 등록을 하면 다른 국가에서도 공통적으로 사용 가능함

공인경제운영자(AEO, Authorized Economic Operator) 제도는 인증 기업들에 대하여 통관 절차를 간소화하기 위해서 사용되는 사전 등록 절차임. AEOC, AEOS 두 가지 인증으로 구분됨. 한국 관세청에서 '수출입안전관리우수공인업체'라는 명칭으로 운영되고 있으나, EU와는 상호인정약정(MRA)가 체결되어 있지 않아 국내 등록은 EU에서 인정받지 못함

[표 4.4] 프랑스(EU) 수출입업자 세관 등록(EORI) 정보

적용 규제	EU 공동체관세법 및 시행 조항 '(EC) No 648/2005'
발행 기관	a. 통관 절차가 진행 될 국가의 세관 b. 현지에 사무실 또는 법인이 설립되어 있는 경우 통관 절차가 진행되는 국가와 관계없이 해당 기업의 법인이 설립되어 있는 국가
절차	a. 프랑스 온라인 페이지를 통하여 EORI 신청 (pro.douane.gov.fr) b. 신청 받은 서류를 심사하여 EORI 발급

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

[표 4.5] 프랑스(EU) 공인경제운영자(AEO) 등록 정보

적용 규제	EU 공동체관세법 및 시행 조항 '(EC) No 648/2005'
세부 규정	Article 39, Uinon Customs Code(UCC)
발행 기관	a. EU 회원국의 통관 담당 기관 b. 한국 관세청
분류	a. 통관 원활화 b. 서류 및 샘플 검사에 대한 간소화 c. 통관 절차 수행 시 수행 내용에 대한 사전 공지

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

4. 프랑스 토마토 고추장 라벨 심의

라벨 심의

프랑스로의 제품을 수입 시, 요구되는 제품에 대한 라벨 규정 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ 프랑스 라벨 규정

[표 4.6] 프랑스 라벨 관리 규정

적용 규제	EU Regulation No.1169/2011		
세부 규정	ibid Article 9, 프랑스 소비자법 R112-1		
세부 내용	라벨 표기사항 (항목)	· 제품명 · 성분 (중량의 내림차순으로 기재) 알러지 유발 성분은 강조 표시 필수 · 강제 표시 사항 : 특정 성분명 및 해당 성분의 양 (ex. 제품명 또는 라벨에서 강조된 것. 딸기케이크의 딸기, 햄 피자의 햄) · 원료의 양 (순수량, 순중량으로 표기) · 섭취기한(DLC, Date Limite de Consommation) 또는 최소보존일 (DDM, Date de Durabilité Minimum) · 보관조건 및/또는 이용약관 · 제조회사명과 주소 또는 EU 내 수입업체명과 주소 · 원산지(육류의 경우, 가축의 사육지와 도축장소) · 사용방법(제품 사용이 어려울 경우 기재) · 알코올 도수(1.2% 이상의 알콜 음료에 해당) · 영양성분	
	라벨 표기사항 (가이드)	표기 언어	프랑스어로 표기되어야 함
		글자 크기	의무사항 글자크기는 최소 1.2mm이어야 함 단, 제품 면적이 80cm² 미만의 경우 글자크기는 최소 0.9mm이상이어야 함
		양적 표기	식품명과 동일한 곳에 표기, 단어, 그래픽, 그림 등 표기 가능
		제품명	정식 명칭으로 기재하되 필요 시 식품의 속성을 설명하는 명칭(descriptive name) 사용
		순수량	리터(l), 센티리터(cl), 밀리리터(ml), 킬로그램(kg), 그램(g)을 포함하여 적정한 단위와 함께 표기
		원료명	완제품의 5%이상의 원료에 한해 순중량 순으로 기재. 2% 넘지 않는 성분은 뒤쪽에 표기. 백분율로 표기
		기한	섭취기한: Best before(à consommer jusqu'au), Best before end(à consommer de préférence avant)와 같은 문구와 함께 '일, 월, 연도' 기재 최소보존일: Use by와 같은 문구와 함께 '일,월,연도'기재
		원산지	원산지 국가명 또는 지역명 표기
		기타 표시	사용방법, 알콜도수(소수점 첫째자리까지), 영양성분,
	라벨 표기사항 (영양성분)	성분표	열량, 지방, 탄수화물, 설탕, 단백질, 소금 등 매100그램(g)/100밀리리터(ml) 기준
		알러지 유발 성분	글루텐 함유 곡류, 갑각류, 계란, 어류, 두류, 유제품, 견과류, 셀러리류, 겨자, 참깨, 이산화황 및 아황산염 제품, 루핀, 연체동물 (해당 성분 하위품목 중 예외 있음)

자료 : EU법령포털 (www.eur-lex.europa.eu)

▶ 프랑스 일반가공식품 라벨 샘플

[앞면 라벨링]	[뒷면 라벨링]
앞면(프랑스어) ① 제품명 : Purée de PIMENT ② 회사명 : Carrefour ③ 용량 : 100g e ④ 설명 : SAVEURS D'AISE	**앞면(국문)** ① 제품명 : Puree de PIMENT ② 회사명 : Carrefour ③ 용량 : 100g e ④ 설명 : 아시아의 맛
뒷면(프랑스어) ① 설명 : La purée de piments Carrefour est le condiment idéal pour relever tous vos plats. ② 성분 : Ingrédients Piment broyé 80%, sel, acidifiant:aicde acetique ③ 보관방법: Conservation Avant ouverture, conservez à l'abri de la lumière. Après ouverture, conservez trois mois au réfrigérateur. ④ 유통기한: A consommer de préférence avant le:/ N de lot : Voir sur le couvercle ⑤ 제조사 : Fabriqué en Italie et conditionne en France par EMB	**뒷면(국문)** ① 설명 : 까르푸 고추퓨레는 음식의 맛을 돋아 주는 이상적인 양념입니다. ② 성분 : 성분 빻은 고추 80%, 소금, 산화제: 아세트산 ③ 보관방법: 보관 개봉 전에는 햇빛이 들지 않는 곳에 보관해주시고, 개봉 후에는 3달 정도 냉장고에 보관해주세요. ④ 유통기한: 일 이전에 섭취하시길 권장합니다. / lot 번호 : 뚜껑을 참조하세요. (유통기한은 뚜껑을 참조해주세요.) ⑤ 제조사 : 이탈리아에서 제조 후 프랑스에서 포장

[옆면 라벨링]

옆면(프랑스어)	옆면(국문)
⑥ 영양성분 : Valeurs énergétique et nutritionnelles moyennes Energie 158kj 38kcal Matière grasse 1g (dont saturés 0.4g) Glucides 3.6g (dont sucres 2.8g) Fibers alimentaires 4.3g Protéines 1.5g Sel 19.6g ⑦ 설명 : Variez, equilibrez, bougez!	⑥ 영양성분 : 영양성분 에너지 158kj 38kcal 지방 1g (포화지방산 0.4g 포함) 글루시드 3.6g (설탕 2.8g 포함) 식이섬유 4.3g 단백질 1.5g 소금 19.6g ⑦ 설명 : 다양하고, 균형있게 즐기세요!

5. 프랑스 토마토 고추장 서류 준비

서류 준비

프랑스로의 제품을 수입 시, 통관 과정에서 요구되는 서류 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ 프랑스 FTA 원산지증명서 준비 필요
프랑스 수입신고 전자통관시스템을 통해 진행

프랑스의 수입신고는 서면 또는 프랑스 세관의 전자행정 시스템(Pro Douane, pro.douane.gov.fr)을 통하여 진행 가능함. EU에서 공통적으로 요구하고 있는 일반 서류와 기타 수입 위생에 관하여 품목별로 요구하고 있는 필수 서류를 구비하여 제출하게 됨. EU로 수입되는 모든 물품의 경우 물품이 도착항에 도착하기 이전에 사전 물품 신고 절차인 적하목록 사전제출(ENS, Entry Summary Declaration) 절차를 수행해야 함

원산지증명의 경우 수출자가 상업송장, 인도증서 또는 상업서류에 원산지신고문안을 기재함으로써 원산지를 증명할 수 있음. 그러나 EU 역내로 6,000유로(한화 약 796만 원[29]) 이상의 물품을 수입하는 경우 원산지 인증수출자 자격을 획득하여야 원산지 증명을 통한 협정관세를 부과 받을 수 있음. 해당 자격의 경우 한국 관세청을 통해서 신청 가능함

[표 4.7] 프랑스 통관 서류

구분	서류명		발급기관
일반 서류	수입신고서(SAD)		(-)
	운임보험		(-)
	선적	상업송장	(-)
		포장 명세서	(-)
		선하증권	(-)
	원산지 증명서		수출업체 / 관세청
	관세가격신고서		(-)

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), 관세청(www.customs.go.kr)

29) 1유로 = 1,326.06원(2019.05.23. KEB 하나은행 매매기준율 적용)

6. 프랑스 토마토 고추장 세금 납부

세금 납부

프랑스로의 제품을 수입 시, 통관 과정에서 요구되는 세금 정보 제공

토마토 고추장

토마토 고추장 품목은 일반가공식품으로 분류하여 일반가공식품에 해당하는 정보를 제공함

▶ **프랑스 일반가공식품 HS CODE 2103.90.10, 관세율 0% 적용**

▶ **한-EU FTA 발효로 협정세율 적용**

일반가공식품 중 소스류의 경우 프랑스에서는 HS CODE 2103.90 (소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자)의 2013.90-9010 (토마토를 포함한 것) 세번을 사용하여 수입됨.[30] 프랑스에서는 수입하는 상기 품목에 기본 세율 7.70%를 적용하나, 한국산 제품에는 2015년 12월 13일부로 전체 발효된 한-EU FTA으로 협정 세율인 0%을 적용함. 관세 외에도 부가가치세(VAT)를 납부해야 하며 어떤 식품인지에 따라 5.5% 또는 10%를 적용받음

- 터미널화물처리비(THC)는 200유로(한화 약 26만 원[31]) 소요
- 수입 서류 심사비용에 4달러(한화 약 4,700원[32]) 소요
- 수입 서류 심사 기간은 1시간 소요
- 통관 비용은 60유로(한화 약 7만 원) 소요
- 통관에 걸리는 시간은 2시간 소요

[표 4.8] 한국·EU HS CODE 비교 및 EU 수입 세율

구분	HS CODE	품목 분류	비고
한국	2103	소스와 소스용 조제품, 혼합조미료, 겨자의 고운 가루·거친 가루와 조제한 겨자	
	2103.90	기타	
	2103.90-10	장류	
EU (프랑스)	2103.90-10	액체성인 망고 처트니	
	2103.90-90	기타	
	2103.90-9010	토마토를 포함한 것	
관세	기본관세율	7.70%	
	협정 세율	0%	
VAT		5.5% - 10%	

자료 : 관세법령정보포털(unipass.customes.go.kr), 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), 프랑스 경제부(www.economie.gouv.fr)

30) 프랑스 세번의 경우 HS Code 6자리에 해당하는 2103.90 중 토마토 고추장에 적합하다고 판단되는 세번 항목의 정보를 제공함. 다만, 해당 항목 판단의 경우 유럽연합 및 프랑스의 세관당국의 판단과는 차이가 있을 수 있으므로, 앞서 설명한 BTI 심사 절차를 통하여 HS Code 확정 절차를 진행하여야 해당하는 품목에 대한 명확한 HS Code 번호를 확정할 수 있음

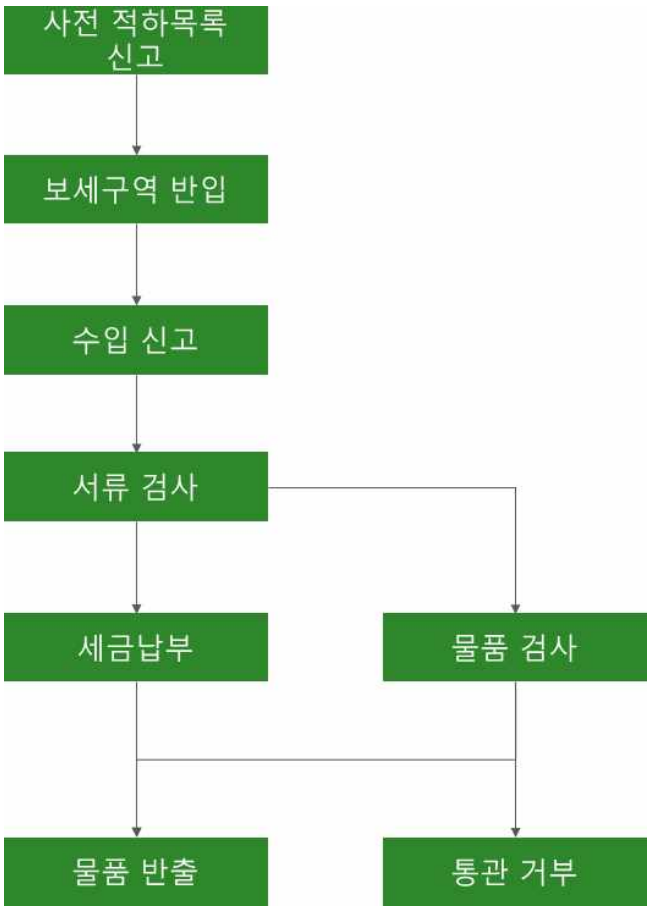
31) 1유로 = 1,326.06원(2019.05.23. KEB 하나은행 매매기준율 적용)

32) 1달러 = 1,193.90원(2019.05.29. KEB 하나은행 매매기준율 적용)

7. 프랑스 토마토 고추장 검역 심사

- 프랑스 일반가공식품 위험도별 검역 심사 진행
- 서류 검사 결과에 따라 필요한 경우 물품 검사 실시

[표 4.8] 프랑스 통관 프로세스



	유형	명칭	최대 허용량 (μg/kg)
일반가공식품 연관 규제 첨가물 및 물질	유해물질	Aflatoxin B_1	2.0
		Aflatoxin B_1, B_2, G_1, G_2	4.0
		Aflatoxin M_1	0

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu)

▶ 유럽연합 집행위원회의 첨가물, 유해물질 데이터 베이스를 통해 확인 가능
▶ KATI 식품첨가물 및 유해물질 데이터베이스를 통해서도 확인 가능

식품 첨가물 규정

프랑스로 제품 수입 시, 요구되는 식품 첨가물에 관한 정보

토마토 고추장

토마토 고추장 품목의 첨가물 규정은 KATI 식품 유형 분류 중 조미식품의 소스류로 분류하여 소스류에 해당하는 정보를 제공함

[표 4.10] 프랑스 일반가공식품 식품 첨가물 규정

기능	이름	영문이름	최대사용량(mg/kg)	비고
안정제, 유화제, 탈취제	β-사이클로덱스트린	β-cyclodextrin	GMP	
산화방지제	인산	phosphoric acid	10,000	
결착제	중합인산염	polyphosphates	10,000	
보존료	소르빈산	sorbic acid	1.5	
안정제, 완충제	인산나트륨	sodium phosphates	10,000	
보존료	벤조산나트륨	sodium benzoate	1.5	
여과보조제	이산화규소	silicon dioxide	10,000	
감미료	사카린	saccharin	1.5	
보존료	소르빈산칼륨	potassium sorbate	1.5	
결착제	인산칼륨	potassium phosphates	10,000	
보존료	벤조산칼륨	potassium benzoate	1.5	

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), KATI(www.kati.net)

식품 유해물질 규정

프랑스로의 제품을 수입 시, 요구되는 유해물질에 관한 정보

토마토 고추장

토마토 고추장 품목의 유해물질 규정은 KATI 식품 유형 분류 중 조미식품의 소스류로 분류하여 소스류에 해당하는 정보를 제공함

[표 4.11] 프랑스 일반가공식품 식품 유해물질 규정

기능	이름	영문이름	최대사용량(mg/kg)	비고
유해물질	멜라민	Melamine	2.5	
	히스타민	Histamine	2.5	
	글리시딜 지방산 에스터	Glycidyl fatty acid ester (GE)	1,000 μg/kg	
	에루신산	Erucic acid	50 μg/kg	
	과염소산염	Perchlorate	0.05	

자료 : 유럽연합 집행위원회(ec.europe.eu), KATI(www.kati.net)

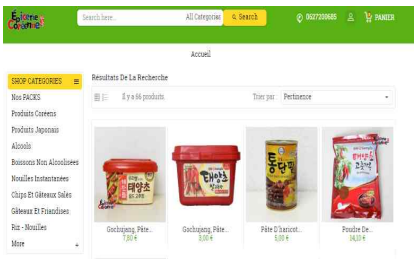
V. 전문가 인터뷰

SUMMARY

Interview ① 에피세히 코헤멘느 비이 한국 에스에이에스
Interview ② 김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느
Interview ③ 아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스

Expert Interview
(전문가 인터뷰)

Market Demands



· 인터뷰 기업 :
에피세리 코헤엔느 바이 한국 에스에이에스
(Epicerie Coreenne by Hanguk SAS)
– 한국식품 온라인 매장
· 인터뷰 담당자 : Ms. Caroline Jacquet

한국산 고추장 500g 용량의 제품을 3유로 가격대로 판매 중

현재 취급 중인 한국산 고추장 2개 제품은 모두 500g 용량의 제품으로 취급 중입니다. 해당 제품은 약 3유로에 판매 중 입니다.

고추장을 포함한 한국식 장류, 현지인들에게도 인기가 높아

현재 고추장뿐만 아니라 된장, 간장 등의 한국산 장류와 소스류도 프랑스 현지인들에게 판매가 잘 되고 있는 편입니다.

Market Trends

· 인터뷰 기업 :
아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스
(Agidra Importateur de saveurs)
– 아시안식품 수입유통업체
· 인터뷰 담당자 : Mrs. Yang

프랑스 현지인, 건강식에 관심이 높아

소스류 제품에서도 프랑스 현지인들이 저염, 글루텐프리, 무설탕 등의 건강식을 많이 찾고 있습니다.

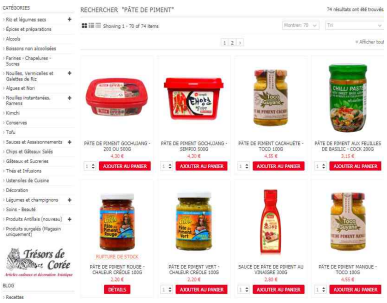
고추장 유사품 중 매운 치킨소스가 현지에서 인기가 높은 편임

최근 현지에서 고추장과 유사한 제품 중 아시안 매운 치킨소스의 인기가 가장 높습니다.

프랑스 소비자, 신제품에 적극적이지 않은 편

프랑스 소비자들은 새로운 식품을 시도하는데 소극적이나, 제품에 대한 만족도가 높을 시 충성 고객이 됩니다.

Distribution Channel



· 인터뷰 기업 :
김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느
(Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne)
– 한국식품 온오프라인 매장
· 인터뷰 담당자 : Ms. Park

주로 주변국의 수입 유통업체를 통해 프랑스로 제품 조달

한국 제품을 직접 수입한 경험은 없습니다. 주로 독일 등 주변 유럽 국가에 위치한 수입유통업체를 통해 고추장 및 한국 식품을 조달하고 있습니다.

온라인 및 오프라인 매장에 제품 납품

고추장을 포함하여 다수의 한국 식품을 납품받아 자체 온라인 매장과 오프라인 매장에서 제품을 판매하고 있습니다.

Interview ① 에피세히 코헤엔느 바이 한국 에스에이에스 (Epicerie Coreenne by Hanguk SAS)

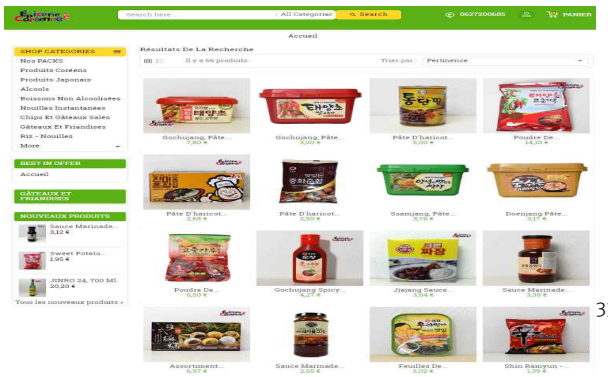
에피세히 코헤엔느 바이 한국 에스에이에스 (Epicerie Coreenne by Hanguk SAS)

전문가 소속

에피세히 코헤엔느 바이 한국 에스에이에스 (Epicerie Coreenne by Hanguk SAS)
- 한국식품 온라인 매장

전문가 정보

Ms. Caroline Jacquet (Owner)



33)

Epicerie Coreenne by Hanguk SAS

Ms. Caroline Jacquet (Owner)

Q. 회사 및 취급 제품 소개를 간단히 부탁드립니다.

에피세히 코헤엔느 바이 한국 에스에이에스는 한국 S사와 H사 고추장 제품을 취급하고 있습니다. 제품은 현지의 식품 유통업체를 통해 납품 받고 있으며, 취급 중인 고추장은 일반 고추장 제품입니다. 현재 취급 중인 한국산 고추장 2개 제품은 모두 500g 용량의 제품으로 취급 중입니다. 해당 제품의 가격대는 약 3유로(약 한화 3,995원)34) 가격대로 판매 중에 있습니다.

Q. 토마토 고추장을 알고 계십니까?

T사 제품 같은 토마토를 첨가한 고추장 제품 취급 경험이 없습니다. T사의 제품이 토마토를 사용하여 일반 고추장 제품보다 덜 맵다면, 프랑스 소비자들에게 좋은 반응을 얻을 수 있을 것 같습니다.

Q. 프랑스에서 한국 식품에 대한 인식은 어떻습니까?

최근 프랑스 내 한국 식품과 문화에 대한 관심이 높은 편입니다. 특히 일 년 전부터 한국 제품을 찾는 고객이 늘어, 한국 식품 매출량이 크게 증가하고 있습니다. 하지만 아직까지 한국 제품과 다른 아시아 국가의 제품을 구별하지 못하는 고객이 많습니다. 또한 토마토 고추장에 대한 인지도가 낮기에 홍보가 필요할 것으로 생각됩니다.

Q. 프랑스 소비자들이 토마토 고추장을 안다면 적극적으로 구매할까요?

프랑스 소비자들은 일반적으로 새로운 제품을 처음 시도하는데 적극적이지 않은 편입니다. 하지만 제품을 경험해보고 난 후 충성고객이 될 가능성은 높습니다.

33) 사진 자료 : Epicerie Coreenne by Hanguk SAS 홈페이지(www.epicerie-coreenne.com)
34) 1유로 = 1,331.9원 (2019.06.04. KEB 하나은행 매매기준율 적용)

Interview ② 김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느 (Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne)

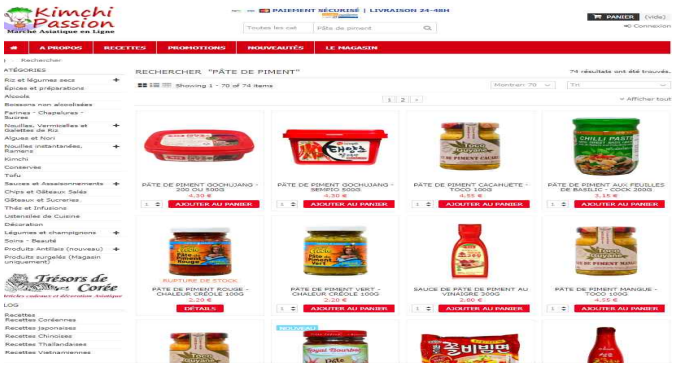
김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느 (Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne)

전문가 소속

김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느 (Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne)
- 한국식품 온오프라인 매장

전문가 정보

Ms. Park (Owner)



35)

Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne

Ms. Park (Owner)

Q. 회사 소개와 취급 제품을 간단히 소개해 주시기 바랍니다.

김치 파씨옹 마르셰 아시아티끄 엉 린느는 온라인과 오프라인 매장을 보유하고 있으며, 주로 한국 식품을 판매하고 있습니다. 독일과 네덜란드의 수입유통업체를 통해 대부분의 제품을 공급 받고 있으며, 직접 한국 제품을 수입한 경험은 없습니다. 저희 매장에서 가장 잘 판매되는 한국 식품은 김치, 떡볶이, 고추장 등이 있습니다.

Q. 한국산 고추장은 어떤 제품을 판매하고 계신가요?

현재 한국산 고추장을 취급하고 있으며, 매장 내 판매가격은 S사와 H사 고추장 500g 기준 4.3유로(한화 약 5,727원)입니다.

Q. 토마토 고추장에 대해 들어보신 적이 있습니까?

현재 고추장 뿐 아니라 된장, 간장 등의 한국산 장류와 소스류도 현지인들에게 판매가 잘 되고 있는 편입니다. 하지만 아직까지 프랑스 현지에서 토마토 고추장에 대한 판매 정보는 본 적이 없습니다.

Q. 저염 토마토 고추장에 대해 프랑스인들의 인식은 어떨까요?

저희 매장은 한국인뿐만 아니라 프랑스 현지분들도 많이 이용하고 있습니다. 최근에는 소스류 제품에서도 현지인들이 저염, 글루텐프리, 무설탕 등의 건강식을 많이 찾고 있습니다. 토마토 성분을 포함한 고추장의 자연식과 저염식을 강조한다면 소비자들에게 좋은 반응을 얻을 수 있다고 생각합니다.

35) 사진 자료 : Kimchi Passion Marche Asiatique en Ligne 홈페이지(www.kimchi-passion.fr)

Interview ③ 아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스 (Agidra Importateur de saveurs)

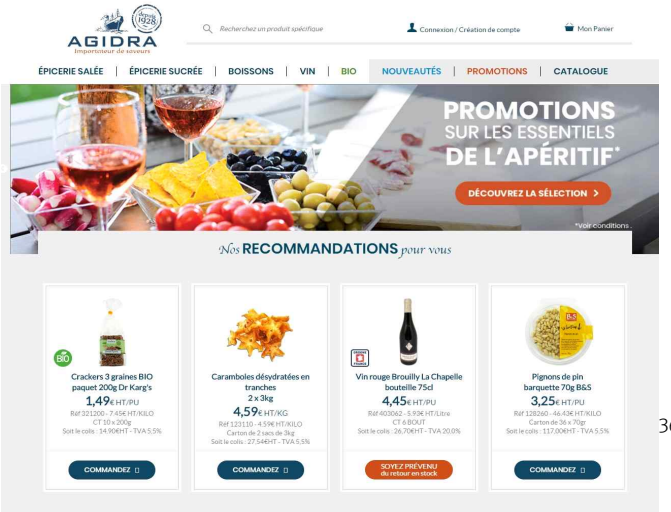
아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스 (Agidra Importateur de saveurs)

전문가 소속

아기드라 임포르타테우르 데 사베우르스 (Agidra Importateur de saveurs)
- 아시안식품 수입유통업체

전문가 정보

Mrs. Yang
(Purchase Central)



36)

Agidra Importateur de saveurs

Mrs. Yang (Purchase Central)

Q. 회사에 대한 간단한 소개 부탁드립니다.

저희는 해외 공급업체로부터 조리용 소스를 포함한 여러 가지 소스 제품을 대량으로 수입하여 슈퍼마켓, 하이퍼마켓 등 대형유통매장에 납품하고 있습니다.

Q. 토마토 고추장을 취급해 보신 적 있습니까?

주로 태국, 중국, 일본 등에서 소스류를 수입하고 있으며, 주력 판매 제품은 일본 K社의 간장 제품입니다. 현재 고추장 제품은 취급하고 있지 않으며, 유사 제품 가운데 아시안 매운 치킨소스의 인기가 가장 높습니다.

36) 사진 자료 : Agidra Importateur de saveurs 홈페이지(www.agidra.com)

[참고문헌]

■ 참고자료

1. 「France Retails Foods 2018」, USDA Foreign Agricultural Service, 2018.04.09

■ 참고 사이트

1. 유로모니터 (www.portal.euromonitor.com)
2. International Trade Center (www.trademap.org)
3. MICHELIN Restaurants (www.guide.michelin.com)
4. Maîtres Cuisiniers de France (www.maitrescuisiniersdefrance.com)
5. Statista (www.statista.com)
6. 패스포트산태 (www.passeportsante.net)
7. 미디리브르 (www.midilibre.fr)
8. 세계보건기구 (www.who.int)
9. 프랑스 소비단체 6천만소비자 (www.60millions-mag.com)
10. 마리에프랑스 (www.mariefrance.fr)
11. 프랑스 유기농업진흥회 (www.agencebio.org)
12. 시장조사 기관 칸타 (www.kantar.com)
13. 레에코익스큐티브 (www.business.lesechos.fr)
14. Business Wire (www.businesswire.com)
15. 유럽연합 집행위원회 (www.ec.europe.eu)
16. EU법령포털 (www.eur-lex.europa.eu)
17. 관세청 (www.customs.go.kr)
18. 프랑스 경제부 (www.economie.gouv.fr)
19. KATI (www.kati.net)

발행 겸 편집 : aT 한국농수산식품유통공사
발행일자 : 2019.06.07

본 보고서 내용의 전부 또는 일부에 대한
무단전재 및 재배포는 저작권법에 의하여 금지되어 있습니다.
본문 내용 중 문의사항이나 개선할 사항에 대해서는
aT 한국농수산식품유통공사 로 연락하여 주시기 바랍니다.

Copyright 2019 aT 한국농수산식품유통공사 All Right Reserved. Printed in Korea