

NOMBRE OFICIAL

(nombre oficial, *République Française*, República Francesa)

UBICACIÓN: Europa Occidental.

SUPERFICIE: La superficie total de la Francia metropolitana es de 543.965 km², incluida la isla de Córcega, en el mar Mediterráneo.

LIMITES

Norte: Canal de la Mancha, el paso de Calais y el mar del norte.

Noroeste: Bélgica y Luxemburgo, Alemania.

Este: República Federal Alemana, SUIZA e Italia.

Sudeste: Con Mónaco y el Mar Mediterráneo.

Sur: España, Andorra y el mar Mediterráneo.

Oeste: Golfo de Vizcaya y el Océano Atlántico.

GEOGRAFIA FÍSICA

Los principales rasgos fisiográficos de Francia los constituyen sus fronteras naturales orientales y meridionales, una meseta central meridional, y, contigua a ésta, una vasta región de llanuras onduladas. Una serie de cadenas montañosas, que engloban parte de las cordilleras de los Alpes y del Jura, forman los límites naturales con Italia y Suiza. Las laderas y las estribaciones de estas cordilleras dominan el área oriental de la meseta central meridional. La mayoría de las montañas alpinas que se extienden a lo largo de la frontera francesa superan los 3.900 m de altitud; el Mont Blanc (4.807 m) es el segundo pico más alto del continente. El Jura, que alcanza una altitud máxima de 1.718 m, dibuja la frontera oriental de Francia desde el valle del Ródano hasta la depresión de Belfort, donde confluyen las cuencas de los ríos Rin y Saona; desde el borde de esta depresión, en la esquina noreste de Francia, el Rin define la frontera con Alemania. Las montañas de los Vosgos, que se extienden al norte desde la depresión de Belfort, dominan la región comprendida entre los ríos Mosela y Rin, con picos que alcanzan los 1.424 m de altitud. Los Pirineos, que se sitúan a lo largo de la frontera franco-española desde el mar Mediterráneo hasta el golfo de Vizcaya, forman el otro límite natural de Francia. El Vignemale (3.298 m) constituye la mayor elevación de los Pirineos franceses. Existen pocos pasos que atraviesen esta alineación montañosa; circunstancia que tradicionalmente impidió el comercio activo entre Francia y España. Sin embargo, los Alpes y otras cordilleras orientales poseen varias depresiones y puertos de montaña, entre los que cabe destacar el del Gran San Bernardo.

La meseta central meridional, denominada macizo Central, está separada de la región oriental de tierras altas por el valle del río Ródano y muestra un relieve y una estructura irregulares. La meseta, que se levanta gradualmente hacia el norte y el oeste, se caracteriza por afloramientos volcánicos, páramos calizos y, más hacia el sur, por las Cevenas, una cordillera que se eleva a partir de las depresiones costeras mediterráneas y constituye el límite suroriental del macizo Central francés.

La región de las llanuras, el sector más extenso del territorio francés, es una proyección de la gran llanura europea. Excepto por la presencia de unas cuantas colinas, principalmente en la parte centro-occidental, las

llanuras francesas consisten en tierras bajas muy poco onduladas, situadas a unos 200 m de altitud. La fértil región de las llanuras la componen los valles de los ríos Sena, Loira y Garona. Éstos y sus numerosos afluentes drenan la vertiente atlántica de Francia. El río Ródano, el mayor y más caudaloso del país, y sus afluentes, particularmente el Saona, el Isère y el Durance, recorren la región de los Alpes franceses. Los principales afluentes del río Sena (principal arteria fluvial) son: el Aube, el Marne, el Oise y el Yonne. Francia tiene pocos lagos; el más destacado, el lago Léman, se encuentra en la frontera franco-suiza y pertenece en su mayor parte a Suiza.

La línea costera francesa tiene una longitud aproximada de 3.140 km y relativamente pocos puertos naturales. El litoral septentrional, a lo largo del canal de la Mancha, presenta una longitud de 1.130 km y está interrumpido por numerosos promontorios, estuarios y accidentes menores, algunos de los cuales constituyen fondeaderos seguros. En esta parte, destaca la ciudad portuaria de El Havre. La construcción de espigones ha dado lugar a la formación de numerosos puertos, como el de Cherburgo. La costa occidental de Francia, bañada por el océano Atlántico, tiene una longitud de 1.390 km (incluido el golfo de Vizcaya); desde la península de Bretaña hasta la Gironde, pone de manifiesto un perfil irregular y, excepto en Bretaña, es arenosa y de poca altitud. Los puertos principales en esta área son los de Brest, Lorient y Saint-Nazaire. Burdeos se encuentra en el interior del estuario de Gironde, a partir del cual la costa está constituida por dunas y pequeños lagos rodeados por terrenos áridos. Los mejores puertos naturales de Francia, como Marsella, Tolón y Niza, se encuentran en el Mediterráneo, aunque la mayor parte del litoral mediterráneo francés, de unos 620 km de longitud, es rocoso y de aguas poco profundas.

CLIMA

El clima de Francia es templado en términos generales, pero existen considerables contrastes regionales; por ejemplo, el área costera del sureste, goza de un clima mediterráneo con veranos secos y cálidos e inviernos suaves, mientras en la meseta del interior, las montañas y las regiones de las tierras altas orientales el clima se vuelve continental. El clima oceánico es característico de las regiones de Bretaña y Normandía y se extiende a toda la zona occidental de Francia. Las temperaturas en el litoral atlántico están suavizadas por las corrientes oceánicas y los vientos dominantes del suroeste. La temperatura media de París en el mes de enero es de 3,2 °C y de 19,5 °C en julio; en Estrasburgo, la temperatura media del mes de enero es de 0,8 °C y en julio de 19,1 °C; en Niza, de 8,3 °C en enero y de 22,4 °C en julio; y en Lyon, es de 2 °C en enero y de 21 °C en julio. Las precipitaciones son abundantes durante todo el año en el oeste, y en el este aumentan con la altitud y durante los meses de primavera y otoño. La precipitación media es de 585 mm anuales en París y de 813 mm en Lyon. Las variaciones de precipitación oscilan entre los 1.397 mm anuales en las áreas montañosas y los 254 mm en ciertas áreas de las tierras bajas septentrionales. Una de las peculiaridades meteorológicas del sur de Francia es el mistral, un viento muy fuerte procedente de la meseta central que sopla hacia la región mediterránea.

VEGETACIÓN

La vegetación autóctona de Francia alberga toda la variedad característica de Europa continental, desde los líquenes y musgos árticos alpinos hasta las especies típicas mediterráneas, como el olivo y el naranjo. En los bosques, que cubren 15 millones de ha (el 27% de la superficie del país), se encuentran varias especies tanto de coníferas como de caducifolias. Los principales árboles forestales son el castaño, el haya, el roble, el alcornoque, el nogal, el abeto y el pino.

QUE SIGNIFICAN LOS COLORES DE LA BANDERA

La Bandera tricolor es la unión, de los colores del rey (blanco) y de la ciudad de París (rojo y azul), durante la Revolución Francesa. Al principio los colores fueron unidos en forma de escarapela.

Desde 1880, la bandera tricolor es el emblema oficial de la República Francesa.

AZUL: Libertad

BLANCO: Igualdad

ROJO: Fraternidad

POBLACIÓN

Más del 90% de la población ha nacido en Francia y es en su mayoría blanca. Entre los extranjeros, predominan los italianos, los españoles, los portugueses, los polacos y los africanos occidentales y del norte. La población (según estimaciones para 2000) era de 59.128.187 habitantes, lo que da una densidad de población de 109 hab/km². Alrededor del 75% vive en núcleos urbanos.

CIUDADES IMPORTANTES: París, Marsella, Nantes, Saint-Etienne, Lyon, burdeos, Toulouse, Montpellier, Niza.

IDIOMA: Francés.

CULTURA

La cultura francesa está íntimamente relacionada con el desarrollo cultural del mundo occidental, en particular en las áreas de las artes y de las letras. París ha sido considerada durante mucho tiempo como el origen de la cultura francesa. Durante la edad media, Francia fue un destacado foco cultural en Europa; después, la riqueza de la monarquía francesa en los siglos XVI, XVII y XVIII subvencionó el arte a una escala comparable con la del Papado, lo que atrajo a París a la mayoría de los talentos artísticos de Europa. El aumento de la riqueza también permitió el crecimiento de una clase acomodada, que tenía tiempo y medios para practicar la elegancia en el vestir, en el comportamiento social, en la arquitectura y en el diseño, desarrollando unos estilos y unas formas sociales que todavía perduran en la cultura occidental. En el siglo XX, el cine francés asumió una posición importante en el mundo, particularmente en la década de 1960 con el grupo de directores cinematográficos de la *nouvelle vague* ('nueva ola').

ECONOMÍA

Francia, cuya economía tradicional se basaba en la agricultura, experimentó un fuerte desarrollo industrial a partir de la II Guerra Mundial. Durante el periodo de posguerra, el gobierno llevó a cabo una serie de planes de gran alcance con el fin de promover la recuperación y de incrementar la dirección gubernamental de la economía. En los denominados planes Monnet se establecía el principio de nacionalización de ciertas industrias, y, en especial, los sistemas de transporte ferroviario y aéreo, los más importantes bancos y las minas de carbón. El Estado, además, se convirtió en el principal accionista de las industrias automovilísticas, electrónicas y aeronáuticas, así como en el promotor de la explotación de las reservas de crudo y gas natural. En parte como resultado de esos planes y programas, el producto nacional francés aumentó casi el 50% entre los años 1949 y 1954, el 46% entre 1956 y 1964, y durante la década de 1970 en un porcentaje anual del 3,8%. En 1981, el nuevo gobierno socialista comenzó un programa de nacionalización de industrias; sin embargo, la elección de un gobierno conservador, en 1986, condujo a la reducción del papel estatal en la economía. En 1998 el producto interior bruto francés fue de 1,43 billones de dólares, lo que equivalía a 24.250 dólares per cápita. El presupuesto nacional para 1997 establecía 582.145 millones de dólares de ingresos y 649.203 millones de dólares de gastos.

TURISMO

El desarrollo del turismo en Francia se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, con el impulso del

ferrocarril que abolió al mismo tiempo las distancias y las incomodidades del viaje. Francia deja de ser únicamente una escala en ese "Grand Tour" hacia Grecia u Oriente que realizaba la juventud dorada británica al llegar al umbral de la edad adulta. Ahora es un objetivo en sí mismo y la Costa Azul el principal destino. Efectivamente, ésta representa el punto de partida del desarrollo de las actividades turísticas en Francia. Las gracias atormentadas de su arquitectura antigua son prueba del entusiasmo que estas costas provocaban, el siglo pasado, en los numerosos visitantes ingleses o rusos que venían huyendo de las brumas o nieves de su país.

Aunque existen diferencias entre los turistas que vienen de los países vecinos, en general por periodos cortos, sea cual fuere la estación y los turistas procedentes de países más lejanos, en efecto, los grandes tipos de ofertas turísticas que se proponen (cultural, descanso, ocio activo y viajes de negocios), que agrupan a los profesionales de una misma actividad, coordinan el esfuerzo de promoción (golf, festivales, museos y monumentos, naturaleza y medio ambiente, viajes de negocios, montaña, jóvenes,...).

Numerosos son los turistas que toman las carreteras de Francia para llegar al extremo sur. Pero, podemos observar, que lo hacen a veces siguiendo el camino más largo, o sea, al capricho de las carreteras secundarias. Esto permite adentrarse en una realidad del país que ha permanecido intacta, descubrir sus encantos y apreciar sus productos. Es un turismo refinado que conduce a sus adeptos de hosterías campesinas a suntuosos palacios convertidos en hoteles.

ATRATIVOS TURÍSTICOS

CATEDRAL DE NOTRE DAME, ARCO DE TRIUNFO, MONTMATE, TORRE EIFFEL, MUSEO DE LOUVRE, MUSEO RODÍN, MUSEO DE ARTE MODERNO DE PARÍS, MUSEO D'ORSAY, PLAZA DE LA CONCORDIA, LIDO, LA SOBORNA, EL PANTHEÓN, CEMENTERIO DE MONTPARNASSE, CEMENTERIO PÉRE LACHAISE, LANGUEDOC-ROUSSILLON, PONT DU GARD, ANFITEATRO ROMANO DE LAS ARÈNES, JARDÍN DE LA FONTAINE, TEMPLO DE DIANA, AIGUES-MORTES.

La Catedral de Notre-Dame. Es la obra maestra de Maurice de Sully quién comenzó la construcción en 1163. Es en este edificio que se utilizó por la primera vez los arbotantes. De plano en forma de cruz latina, con una elevación de 3 pisos, un largo de 130 mts, dobles naves y doble deambulatorio, esta catedral es la más monumental de todo el siglo XII.

Arco de Triunfo. El Arco de Triunfo, situado en lo alto de los Campos Elíseos, es uno de los monumentos más emblemáticos de París. Se construyó en 1806, por encargo de Napoleón Bonaparte, y en la actualidad es el cenotafio nacional francés.

Torre Eiffel. Construida como símbolo de Paz en 1889, fue diseñada por el ingeniero Gustave Eiffel como una sola construcción de dos vigas enrejadas y unidas, que aportan una resistencia mínima al viento. Está realizada con unas 6.300 toneladas de hierro forjado y constituye una obra maestra de la tecnología del siglo XIX.

Museo del Louvre. Museo nacional francés de arte situado en París, en la orilla derecha del río Sena. El edificio que lo alberga, el palacio del Louvre (hasta 1682 residencia de los reyes de Francia), constituye uno de los mayores palacios del mundo y ocupa el lugar donde se erigía una fortaleza del siglo XIII

HOTELERIA

Francia cuenta con unos 22.000 hoteles, que gozan de buena relación calidad precio e integrados en una clasificación que va de una estrella, hasta cuatro estrellas de lujo.

GASTRONOMIA

En el terreno gastronómico destacan las carnes a la brasa, hechas al estilo serrano, y el embutido de jamón, chorizo y salchichón, regados con los excelentes vinos de la Sierra. Asimismo, son muy apreciados los «Hornazos», empanada a base de embutido, típica de toda la provincia y el «limón serrano», especie de ensalada hecha con limones, naranjas, huevo y chorizo, así como las truchas del río Francia. Por lo que se refiere a los postres y dulces, destaca la enorme variedad de frutas que aquí se producen, en especial la fresa y la exquisita miel y polen, que se puede adquirir en la mayoría de las localidades, junto con la repostería artesana, sin olvidar las obleas y el turrón de La Alberca

Las diferentes localidades que la Sierra de Francia engloba hacen posible la gran variedad de originales y suculentos platos que caracterizan la cocina serrana. Entre los productos más representativos merecen destacar los embutidos, las alubias blancas y el vino. La matanza, denominada popularmente la Chacina, tiene un protagonismo especial. Destacan las morcillas al lustré y otros embutidos como jamones, chorizos, lomos, salchichones, etc. En cuanto a las carnes, destaca el cabrito, preparado de diversas maneras. Además de todas estas especialidades, existen platos y guisos, que siendo tradicionales, son muy apreciados. Famoso es el limón, elaborado con naranjas, limones, huevo y chorizo, a manera de ensalada, todo ello aliñado con aceite y sal. Los sofocones, especie de cocido de castañas con leche chorizo, miel y costillas, o las patatas meneas. En cuanto a la repostería, destaca la enorme variedad de dulces: mantecados, turrajas, turrón de nueces y piñones, floretes, sacatrapos, obleas, etc... .

El desayuno

Café solo o con leche, té o chocolate acompañado de pan fresco o tostado.

El almuerzo y la cena

Tradicionalmente la comida se compone de una "*entrée*" o entremeses: ensaladas, embutidos, sopa; de un "*plat de résistance*" (plato fuerte), carne o pescado acompañado de verduras; de queso y de un "*dessert*" (postre) fruta, pastelería o productos lácteos.

Algunas especialidades regionales:

Alsacia :

Entremeses

Leberwurst: salchicha de hígado para untar.

Presskopf: queso de cerdo.

Plato fuerte

Choucroute de Strasbourg : col, patata, carne de cerdo, salchichas, jamón.

Spaetzle : pastas alsacianas.

Queso

Munster.

Postres

Kouglopf (pronunciar Kouglof) : bizcocho alsaciano en forma de corona.

Flammekueche : tarta flameada.

Aquitania :

Entremeses

Jambon de Bayonne, Jambon Basque.

Foie gras.

Huîtres du Bassin d'Arcachon.

Plato fuerte

Poulet basquaise : pollo a base de tomates y pimientos.

Queso

Ossau-Iraty : queso de oveja.

Auvernia:

Entremeses

Salaisons.

Plato fuerte

Potée auvergnate : col, trozos de cerdo, tocino, nabos.

Tripoux d'Aurillac: callos acompañados de patas de cordero y asadura.

Quesos

Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire.

Borgoña :

Entremeses

Escargots de Bourgogne : caracoles *Jambon persillé, Jambon du Morvan.*

Plato fuerte

Meurettes de Bourgogne : salsa al vino se comen acompañados de huevos escalfados, sesos o buey... bourguignon. *Andouillettes de Clamecy o de Chablis* : pequeñas salchichas a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas, se sirven asadas.

Quesos

Chaource, Epoisses, Saint-Florentin, Fromages de chèvre : quesos de calra.

Postre

Pain d'épices de Dijon.

Bretaña :

Entremeses

Andouille de Guémené : salchicha a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas.

Huîtres, Moules : ostras, mejillones

Plato fuerte

Galettes bretonnes : tarta de harina de trigo sarraceno.

Postres

Crêpe.

Far aux pruneaux : pastel de ciruelas

Kouign amann : pastel bretón.

Centro :

Entremeses

Andouille de Jargeau : salchicha a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas. *Rillettes de Tours* : embutidos a base de carne de cerdo o de oca picadita y cocida en la grasa.

Quesos

Crottin de Chavignol, Selles sur Cher.

Postres

Tarte des Dames Tatin : tarta de manzana cocida al revés y caramelizada.

Pithiviers : hojaldrado con pasta de almendras.

Champaña-Las Ardenas :

Entremeses

Jambon des Ardennes.

Plato fuerte

Andouillette de Troyes : salchicha pequeña a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas, servida asada.

Boudin blanc de Rethel : salchicha a base de leche y carne blanca.

Quesos

Chaource, Langres, Riceys.

Postres

Galette au sucre.

Pain d'épices de Reims.

Córcega :

Entremeses

Coppa, Figatellu, Lonzu : Embutidos.

Queso

Brocciu.

Franco Condado :

Entremeses

Salaisons fumées : salazones ahumadas

Plato fuerte

Potée franc-comtoise : col, salchicha de Morteau o de Montbéliard.

Quesos

Comté, Crème de gruyère, Emmental, Mont-d'or, Morbier.

Ile-de-France :

Quesos

Brie de Meaux, Brie de Melun, Coulommiers.

Postres

Pain d'épice de Gâtinais.

Paris-Brest : pasta de lionesas rellenas con pasta de almendras garapiñadas.

Languedoc-Roussillon :

Entremeses

Huîtres de Bouzigues : ostras

Plato fuerte

Brandade de Morue : crema untuosa de bacalao machacado y preparado con aceite de oliva, leche y algunos dientes de ajo.

Cassoulet de Castelnaudary : guiso de judías blancas con trozos de oca o pato y embutidos.

Quesos

Bleu des Causses, Pélardon, Pérail.

Limousin :

Postres

Clafoutis : tarta de leche y huevos mezclados con frutas y cocida al horno.

Gâteau Creusoise : con avellanas.

Lorena :

Entremeses

Quiche lorraine : tarta de jamón o tocino con nata.

Queso

Munster.

Postres

Madeleine : tartaletas azucaradas de forma alargada.

Midi-Pyrénées :

Entremeses

Foie gras.

Plato fuerte

Garbure : sopa espesa de col.

Aligot : mezcla untuosa de queso de Saboya y patatas machacadas y sazonada con ajo.

Cassoulet de Toulouse : guiso de judías blancas con trozos de oca o pato y embutidos.

Magrets (o filete) *de canard o d'oie*(de pato de oca)

Tripoux de Rouergue : tripas acompañadas de patas de cordero y asadura.

Quesos

Bleu des Causses, Fromages des Pyrénées, Laguiole, Roquefort.

Normandía:

Entremeses

Andouille de Vire: salchicha a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas.

Foie gras, Huîtres normandes.

Plato fuerte

pato de Rouen

Lenguado.

Tripes à la mode de Caen : preparación a base de tripas con salsa.

Quesos

Camembert, Livarot, Pont l'Evêque.

Postres

Teurgoule : tarta de arroz cocida al horno.

Nord Pas De Calais:

Plato fuerte

Andouillette de Cambrai : salchicha pequeña a base de tripas de cerdo o de ternera cortadas en tiritas, servida asada.

Potjevlesch: guiso a base de aves y carnes.

Quesos

Maroilles, Mimmolette Vieille.

Pays de la Loire:

Entremeses

Huîtres y Moules : ostras y mejillones

Rillettes de la Sarthe : embutido a base de carne de cerdo o de oca picadita y cocida en la grasa.

Plato fuerte

Brochet au beurre blanc.

Cotriade, Chaudrée: guisos de pescados.

Jambon de Vendée aux mogettes: jamón serrano a la sartén acompañado de judías.

Quesos

Curé Nantais, Port-Salut.

Picardía :

Entremeses

Flamiche: pastel de puerros.

Pâté d'anguilles.

Tarte au Maroilles (queso).

Plato fuerte

Andouillette d'Amiens: salchicha pequeña a base de tripas de cerdo o ternera cortadas en tiritas, servida asada.

pato con ciruelas.

Quesos

Maroilles.

Poitou-Charentes:

Entremeses

Ostras, mejillones.

Quesos

Quesos de cabra.

Postres

Tourteau fromagé.

Provenza-Alpes-Costa Azul:

Entremeses

Salade niçoise: tomates, anchoas, cebollas, aceitunas.

Pissaladière: tarta provenzal con cebollas y anchoas.

Tapenade: puré de aceitunas negras mezclado con alcaparras, anchoas y atún.

Plato fuerte

Bouillabaisse : famosísimo plato de Marsella con tres pescados (rescaza, rubio y congrio) aderezado con azafrán, tomillo, ajo, laurel, salvia e hinojo.

Pieds et Paquets : preparación a base de tripas y acompañados de manitas de cerdo.

Sardinas asadas.

Ródano-Alpes :

Entremeses

Jambon d'Ardèche y de savoie, Rosette de Lyon, Salchichón.

Salade lyonnaise: a base de diferentes carnes sazonadas y condimentadas con aceite, vinagre y chalota.

Plato fuerte

Andouillette de Lyon: con asadura. Crozets (pastas pequeñas) au beaufort.

Diots de Savoie: salchichas pequeñas.

Gratin dauphinois: mezcla de patatas, huevos y leche.

Gratin savoyard: a base de patatas, huevos y caldo.

Quenelles de Lyon : rollitos de pasta de ave o lucio.

Ravioles de Romans: raviolis pequeños rellenos de queso.

Saucisson de Lyon: salchichón caliente acompañado de patatas.

Tartiflette: reblochon (queso de Saboya), patatas, tocino.

Quesos

Beaufort, Bleu du Vercors, Fourme de Montbrison, Reblochon, Saint-Marcelin, Tomme de Savoie, Vacherin.

Postres

Pastel de nueces de Grenoble.

TRAJE TÍPICO DE FRANCIA

Vestido:

Se identificaba con modelos de la época. En Francia, generalmente confeccionados con buenos tejidos y toda clase de detalles y frecuentemente por costureras a domicilio.

Calzado:

Se fabricó con piel y cuero o telas. Algunas veces se grababan las marcas, tallas o signos de identificación del fabricante.

VÍAS DE COMUNICACIÓN

En 1998 el país tenía 26.684 km de carreteras principales o nacionales, entre las que se contaban 7.956 km de autopistas de peaje; en total, la red de carreteras cubre 893.300 kilómetros. Ese mismo año, el número de vehículos de motor por cada 1.000 habitantes era de 530, de los cuales 442 eran turismos. El ferrocarril francés se nacionalizó parcialmente en 1938. En 1997 había 31.821 km de vías férreas en funcionamiento, 13.742 de los cuales estaban electrificados. En Francia se ha desarrollado el tren de alta velocidad (*train à grande vitesse*, TGV), que funciona en las principales líneas. El país tiene alrededor de 6.000 km de vías fluviales navegables, entre las que se cuentan 3.740 km de canales. La marina mercante francesa, una de las mayores del mundo, comprende 713 buques con más de 1.813.460 toneladas brutas registradas. En lo que respecta al transporte aéreo, Francia tiene dos grandes líneas aéreas estatales: Air France, que realiza vuelos a casi todas las partes del mundo, y Air Inter, que desarrolla su servicio en el interior del país. Una línea aérea privada internacional, Union de Transports Aériens (UTA), junto a varias pequeñas compañías privadas, también ofrece servicios nacionales e internacionales. Los principales aeropuertos son el Charles de Gaulle y el de Orly, ambos cerca de París.

AEREOPUERTOS

Aeropuerto Internacional iza Costa Azul.

Aeropuerto Internacional de Cannes Mandelie.

Aeropuerto Internacional Charles De Gaulle .

Aeropuerto Internacional Le Bourget.

Aeropuerto Internacional de Orly.

