

FICHES PRATIQUES



Chocolat : Consultez les étiquettes !

Parenthèse gourmande, le chocolat reste le produit sucré préféré des Français. Pour ne pas vous tromper, lisez bien les étiquettes !

La consommation de chocolat en France

La consommation de chocolat par habitant est restée à peu près stable en 2017 (environ 7,3 kg par habitant), ce qui place les Français au 5^e rang européen.

L'an dernier, 378 500 tonnes de produits de chocolat et de cacao ont été commercialisées, les tablettes représentant environ 36% des ventes et les barres chocolatées 15%. Une proportion non négligeable de ces ventes est réalisée à l'occasion de Noël (10 %) et de Pâques (4 à 5 %).

La grande distribution totalise environ 80 % des achats, les 20 % restants revenant aux chocolateries et magasins spécialisés.

Les Français ont une préférence marquée pour le chocolat noir, au goût amer et très riche en cacao (qui représente 30% de la consommation adulte, contre 5% en moyenne pour le reste de l'Europe).

Ils prisent de plus en plus les sélections d'origines qui confèrent aux différents produits des arômes recherchés.

À noter que les chocolatiers ont entrepris de développer une filière durable afin de mieux répondre à la demande écoresponsable de nos concitoyens.

Le chocolat est-il bon pour la santé ?

Le chocolat a longtemps été considéré comme un ennemi du foie. Ce n'est plus le cas désormais. De même, on sait aujourd'hui qu'il contient très peu de caféine. En revanche, il renferme, en faible quantité, de la théobromine, un alcaloïde spécifique du cacao, aux vertus présumées apaisantes. Il contient également de la sérotonine, antidépresseur notoire, et du magnésium.

Composition et étiquetage

À l'échelon national, la composition des produits de chocolat est définie par un décret du 13 juillet 1976 transposant une directive communautaire.

Les chocolats sont essentiellement composés de cacao, de beurre de cacao, de sucre, de lait et d'ingrédients destinés à lui conférer des saveurs distinctives (tels que fruits secs, caramel, café, praliné, écorces d'orange, etc.).

Les principales catégories de chocolat définies par ce décret sont : le chocolat, le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré et le bonbon de chocolat.

Pour le chocolat, le critère de référence est, bien évidemment, la teneur minimale en cacao, qui influe sur l'intensité de la saveur chocolatée. À l'exception des bonbons de chocolat, cette information doit figurer sur les étiquetages, au moyen de la mention « cacao : x% minimum », cette mention ne se rapportant qu'à la seule partie chocolat du produit. De plus, les dénominations de certains types de chocolat comportant plus de 43 % de cacao peuvent, sous certaines conditions, être complétées par des mentions ou des qualificatifs de supériorité se rapportant à des critères de qualité (par exemple, « noir », « extra », etc.).

Le cas des truffes

L'appellation "truffes" ne peut s'appliquer qu'à un bonbon de chocolat, produit de la taille d'une bouchée, dans lequel le chocolat représente au moins 25 % du poids total du produit et les matières grasses proviennent exclusivement du cacao et de produits laitiers.

L'incorporation de matières grasses végétales en tant que telles¹ rend obligatoire l'appellation "*truffes fantaisie*", ces deux termes devant alors être inscrits en caractères identiques.

À noter qu'il existe aussi des codes des usages pour les papillotes (bonbons de chocolat ou confiseries, entourés d'un papier intérieur comportant une maxime et présentés dans une enveloppe individuelle) et pour le chocolat chaud (boisson).

Bien conserver son chocolat

Dans certains cas, les bonbons de chocolat fourrés, par exemple à la crème ou au beurre, peuvent faire l'objet d'un traitement physique de congélation.

¹ Cette disposition ne vise pas les matières grasses végétales qui seraient introduites par le biais d'ingrédients incorporés pour leurs qualités organoleptiques (fruits secs, tels qu'amandes ou noisettes, par exemple), ni les équivalents du beurre de cacao (voir encadré).

Ces produits sont ensuite présentés décongelés au consommateur final.

D'autres procédés de conservation des chocolats par le froid peuvent être utilisés afin de préserver leurs qualités organoleptiques. Dans ce cas, une bonne information du consommateur doit être assurée sur le traitement subi ainsi que sur les conditions et la durée de conservation des produits.

Les produits préemballés doivent comporter une date de durabilité minimale sous la forme " À consommer de préférence avant fin...", éventuellement suivie des conditions de conservation particulières.

Emploi de matières grasses végétales : quel étiquetage ?

L'addition de matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao, est limitée aux seules matières grasses suivantes : illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gurgi, noyaux de mangue. Elles peuvent être ajoutées, seules ou en mélange, à hauteur de 5 % au maximum (teneur calculée sur la seule partie chocolat, après déduction des ingrédients ajoutés) sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao.

La réglementation européenne exige l'inscription de la mention "*contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao*" sur les emballages de ces produits. Cette mention doit être clairement lisible, apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais de manière bien distincte par rapport à cette liste, et figurer en caractère gras au moins aussi grands que ceux de la dénomination de vente et à proximité de celle-ci.

En revanche, en France, les chocolats qui ne renferment pas de telles matières grasses peuvent être commercialisés sous l'une des dénominations spécifiquement prévues par les dispositions de l'article R. 412-48 du Code de la consommation (« *chocolat pur beurre de cacao* », « *chocolat traditionnel* » ou toute autre dénomination équivalente).

Les contrôles de la DGCCRF

La DGCCRF contrôle l'application de ces réglementations par les opérateurs, tant au niveau de la composition des produits (présence ou non de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao) qu'au niveau de l'étiquetage (mentions obligatoires et mentions spécifiques). Ces contrôles sont opérés chez les fournisseurs de matières premières, les fabricants, les importateurs et les détaillants.

La DGCCRF vérifie ainsi que les bonbons de chocolat préemballés ou vendus en vrac sont correctement étiquetés afin d'assurer la bonne information du consommateur.

Elle peut, par exemple, relever des publicités mensongères concernant l'utilisation des mentions "chocolat maison", "chocolat artisanal" et "fabrication artisanale" qui conduisent à dresser des procès-verbaux à l'encontre des contrevenants.

Les résultats des enquêtes menées à ce jour attestent toutefois du très fort attachement des fabricants et distributeurs français aux produits de chocolat sans matières grasses végétales.

Il semble aussi que les professionnels soient encouragés en ce sens par l'opinion publique et les habitudes de consommation en France, bien ancrées s'agissant de la composition et de la qualité du chocolat.

Textes de référence

- [décret du 13 juillet 1976](#) relatif aux produits de cacao et de chocolat (qui transpose une directive communautaire).
- Code de la consommation - article [R.412-48](#)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

Crédit photo : ©Phovoir