

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

Avec une consommation moyenne de **6.4kg par an par habitant**, les Français se placent au 10^{ème} rang mondial.

Les tablettes représentent environ 38 % des ventes, les pâtes à tartiner 24 % et les barres chocolatées 15 %. Les ventes sont marquées par deux temps forts : Noël et Pâques, qui représentent respectivement 665 millions d'euros et 205 millions d'euros.

Les parts de marché en volume par catégorie de produits ont augmenté de 2,3 points par rapport à 2019 en ce qui concerne les tablettes de chocolat pour s'établir à 38 % de parts de marché en volume. En ce qui concerne les pâtes à tartiner, la part de marché en volume s'est maintenue entre 2019 et 2020 en s'établissant à 24 %.

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

Des groupes de taille internationale qui ont des sites de production en France et une cinquantaine de PME, exportent 62,5 % de la production française de chocolats.

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

Afin de répondre aux attentes sociétales des consommateurs, les chocolatiers ont entrepris de développer une filière durable et écoresponsable.

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 les fruits secs, le caramel, le café, le praliné, les 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 comme « noir » par exemple.

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,

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).

tels qu'amandes ou noisettes, par exemple), ni les équivalents du beurre de cacao (voir encadré).

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.

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 signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits :



Pour être alerté des produits dangereux :



Pour contacter la DGCCRF :



Pour les personnes sourdes et malentendantes téléchargement de l'application gratuite ACCEO :



Crédit photo : ©Phovoir