

impressionschocolat

n°11 . Novembre 2003

> Tout sur mon chocolat

Issu d'une volonté d'harmonisation au sein de l'Union européenne et surtout de transparence et de bonne information du consommateur, le décret cacao-chocolat a été publié en France en août 2003. Mais, en quoi consiste réellement cette nouvelle réglementation ?

QUELS SONT LES CHANGEMENTS APPORTÉS PAR CETTE NOUVELLE RÉGLEMENTATION ?



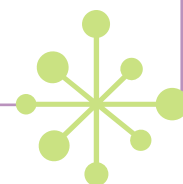
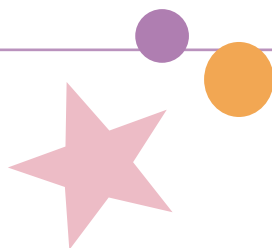
Tout d'abord, le nouveau décret cacao-chocolat permet **une meilleure information du consommateur**. Désormais, les **ingrédients entrant dans la composition du chocolat doivent impérativement figurer sur son emballage**, ce qui n'était pas obligatoire auparavant. Mieux informés, les consommateurs peuvent donc plus facilement choisir leurs chocolats. **Il suffit de lire l'étiquette !** Cette nouvelle réglementation permet également d'avoir des règles communes au sein de l'Union européenne.



□ □ □ □ PEUT-ON FABRIQUER LE CHOCOLAT
AVEC N'IMPORTE QUELLES MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES ?

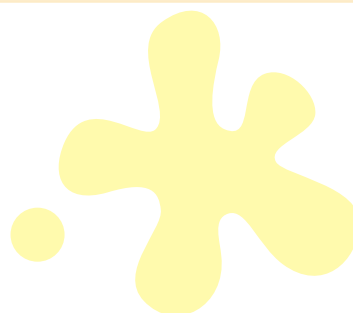
Non. Pour faire du chocolat il faut avant tout du cacao, ingrédient essentiel qui donne son goût et son arôme au chocolat, du beurre de cacao – qui est une matière grasse végétale – du sucre et éventuellement du lait. Il est possible désormais d'ajouter d'autres matières grasses végétales que le beurre de

cacao. Mais pas n'importe lesquelles, car seules 6 matières grasses végétales autres que le beurre de cacao sont autorisées : ce sont des **matières grasses végétales naturelles d'origine tropicale** : l'illipé, le karité, l'huile de palme, le sal, le kokum et les noyaux de mangue.



DANS LES CHOCOLATS □ □ □ □
QUI CONTIENDRAIENT DES MATIÈRES
GRASSES VÉGÉTALES, COMMENT CONTRÔLER
LEUR QUANTITÉ ?

Rappelons tout d'abord que, dans le cas où des matières grasses végétales sont utilisées, **la réglementation limite leur quantité à 5% du produit fini**. De plus, la bonne application de cette réglementation est strictement contrôlée par les services officiels de l'Administration : la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).





MAIS POURQUOI ÉTABLIR DES RÈGLES COMMUNES ALORS QUE LES GOÛTS SONT DIFFÉRENTS D'UN PAYS À L'AUTRE ?



C'est vrai que les goûts diffèrent selon les pays. Chacun sait que les Belges, par exemple, préfèrent les chocolats plus crémeux et les Anglais, les chocolats plus sucrés que les Français. Cependant, l'établissement de règles communes en Europe est nécessaire :

- en matière d'étiquetage car elles permettent d'assurer **une bonne information** de tous les consommateurs européens
- en matière de composition du chocolat

car elles permettent d'harmoniser l'utilisation des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao déjà autorisées dans d'autres pays européens.



LA COMPOSITION DU CHOCOLAT VA-T-ELLE CHANGER AVEC CETTE NOUVELLE RÉGLEMENTATION ?

Le nouveau décret ne modifie pas la composition du chocolat. **Les teneurs minimales en cacao et beurre de cacao restent les mêmes** et le consommateur continuera à trouver les chocolats de qualité auxquels il est attaché.

QUAND J'ACHÈTE UNE TABLETTE DE CHOCOLAT, COMMENT PUIS-JE SAVOIR SI ELLE CONTIENT DES MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES OU NON ?

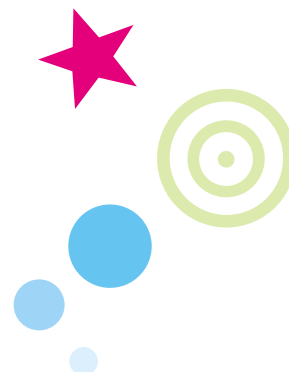
Tout d'abord, rappelons que l'utilisation des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est **une possibilité et non une obligation**. Pour savoir si votre tablette contient des matières grasses végétales, il vous suffit de consulter l'étiquette de l'emballage. En cas d'utilisation de matières grasses végétales, la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » figurera en caractères gras, à proximité du nom du produit et de la liste des ingrédients utilisés.





POURQUOI Y-A-T-IL EU TANT DE CRITIQUES SUR CETTE NOUVELLE RÉGLEMENTATION ?

Le chocolat n'est pas un aliment comme les autres. C'est un aliment magique qui déclenche les passions et les Français sont très attachés à leur chocolat. Ils peuvent être rassurés : ils continueront à trouver le chocolat de qualité auquel ils sont habitués. Car n'oublions pas : **ce sont les chocolatiers qui font les bons chocolats, pas la réglementation !**



LE CHOCOLAT EN QUELQUES CHIFFRES

> Regroupant **51** entreprises, qui assurent **90%** de la production de chocolat en France, la **Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers** a pour mission de valoriser l'image de qualité des chocolats. Elle se mobilise pour lutter contre la discrimination fiscale qui pèse sur les chocolats dont le taux de TVA est de **19,6%** (contre **5,5%** pour les autres produits alimentaires de consommation courante).

> **17 millions** de Français consomment du chocolat chaque jour.

> **7 kg** de chocolat ont été consommés par habitant, en France en 2002.

> **35000 tonnes** de chocolat ont été consommées par les Français pendant les fêtes de fin d'année 2002.

> **20%** de croissance : tel est le chiffre enregistré par la production française de chocolat ces 10 dernières années.

Source : Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers 2002.



• Direction de la publication : Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers

• Service de Presse : Véronique Foucault Conseil - Contacts : Valérie Langlois et Catherine Caussou - Tél. : 01 47 57 67 77

