



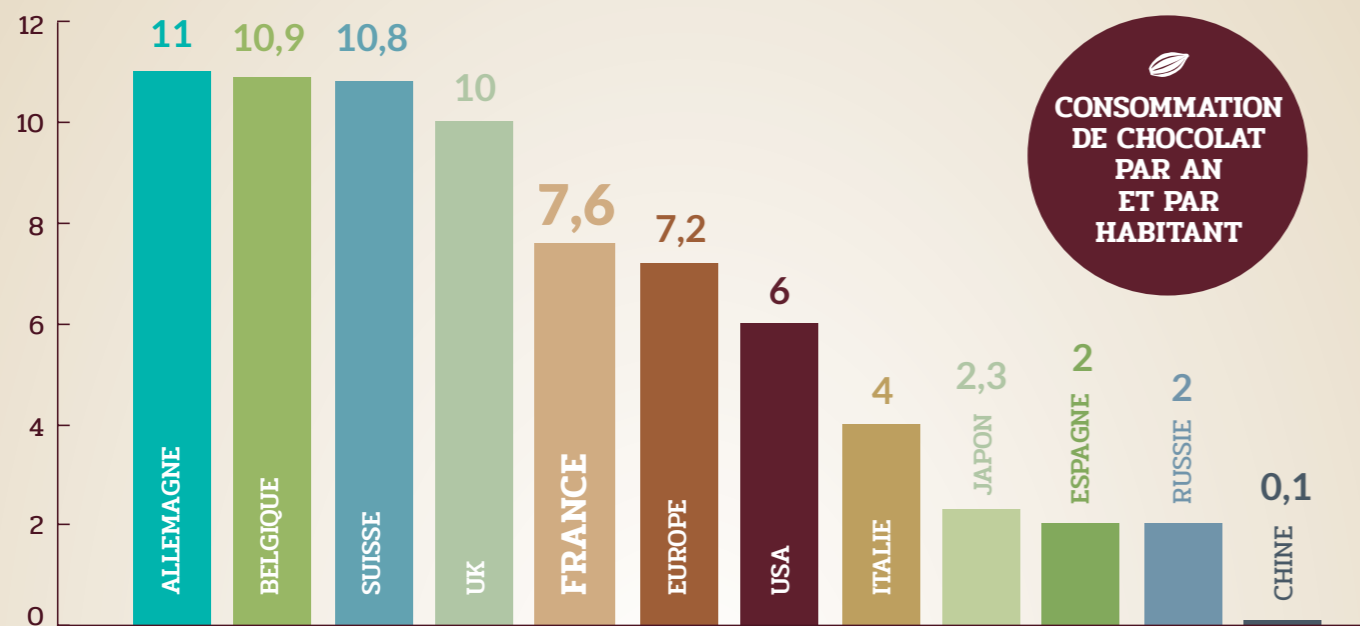
Voyage
de presse
en Côte d'Ivoire

.....
1^{er}-3 octobre
2016

*Dossier
de presse*

Syndicat
du
Chocolat

La consommation du chocolat dans le monde



kg/habitant/an

CONSUMATION DE CHOCOLAT PAR AN ET PAR HABITANT

UNE CONSOMMATION MODÉRÉE EN FRANCE

En France



Europe

45%

de la consommation mondiale de cacao

LE MARCHÉ DU CHOCOLAT (en tonnes)

9,5% Barres 38 000

13,3% Cacao en poudre 54 000

18,5% Pâte à tartiner 74 900

26,1% Confiteries de chocolat, bouchées, rochers 105 700

32,6% Tablettes 132 100

En France

70% lait

30% noir

En Europe

95% lait

5% noir

Édito

La filière chocolat-cacao mobilisée autour de solutions durables

Un carré de chocolat dégusté avec son café, une ganache à Noël, un œuf à Pâques, une glace au cœur de l'été... Instant plaisir s'il en est, le chocolat embellit notre quotidien comme les moments les plus festifs, et les rayons n'ont jamais affiché une telle diversité, une telle créativité, pour valoriser sa saveur.

La consommation de chocolat, stable en volume en France, a augmenté de 7 % en cinq ans à travers le monde, notamment dans les pays émergents.

Le vieillissement des vergers et des planteurs, ainsi que la multiplication des maladies et des dérèglements climatiques, ont imposé une mobilisation de la filière afin de garantir une production durable de fèves de cacao tant sur le plan qualitatif que quantitatif, à moyen et à long terme.

La Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, s'est engagée dans une réforme en imposant des normes qualitatives rigoureuses permettant une rémunération connue et plus attractive pour les planteurs. Ces derniers ont ainsi multiplié leurs revenus par quatre en cinq ans avec l'instauration d'un prix minimum garanti.

Les entreprises du Syndicat du chocolat sont parties prenantes dans cette indispensable évolution, car plus de 50 % de nos approvisionnements en cacao viennent de Côte d'Ivoire. Elles y participent d'une part au travers de l'élaboration d'une norme Cacao durable, développée par le Comité Européen de Normalisation, et d'autre part par la concrétisation du label Cacao Origine Côte d'Ivoire, lancé officiellement le 1^{er} octobre 2016.

Ce label permettra au cacao de Côte d'Ivoire d'être connu du grand public, au-delà des panels d'experts, pour sa qualité, son goût et sa typicité.

Autant de progrès qui permettent de relever le triple défi de qualité, de quantité et de durabilité, afin que la dégustation d'un chocolat reste un plaisir partagé par tous, pour longtemps.

Patrick POIRRIER
Président
du Syndicat du chocolat





Zoom sur...

le secteur en France et le Syndicat

Le Syndicat du chocolat regroupe 90 entreprises, de la PME familiale à la multinationale, qui produisent et commercialisent du chocolat. Il s'agit d'entreprises de première et deuxième transformation, fabricants de produits finis, réseaux de boutiques de chocolat ayant plus de 10 magasins.

Créé il y a près d'un siècle et demi, le Syndicat du chocolat représente 85 % du secteur, 30 000 emplois, dont 15 400 en production, sur un marché d'environ 400 000 tonnes.

Ses missions : accompagner les entreprises pour agir collectivement sur les grands enjeux de la filière, notamment en matière de qualité produit ; garantir la durabilité du cacao en lien avec les pays producteurs et promouvoir le chocolat dans toute sa diversité auprès des consommateurs.

Les membres du Syndicat

Abtey Chocolaterie
Ateliers du Val d'Igny
Barry Callebaut
Belcolade Bernard Castelain
Biscochoc (chocolaterie de Nouméa)
Cargill Cacao et Chocolat France
Cémoi
Chevliars d'Argouges
Chcomod
Chocolat des Princes
Chocolat Weiss
Chocolaterie de Bonneval
Chocolaterie de l'Opéra
Chocolaterie de Notre Dame de la Paix
Chocolaterie du Plessis
Confiserie Rohan
Daniel Stoffel

De Marlieu
DIDCMI-MANON
Excellence
Ferrero France
Florensuc
Forêt des Loges
Guyaux
HLR Praline
Jeff de Bruges
Le Tech
Léonidas
Lindt et Sprüngli
Lutti
Mars Chocolat France
Mascarin
Mathez
Mazet de Montargis

Medicis
Michel Cluizel
Monbana
Mondelez International
Natra
Nestlé France
Ndugalet
Paris Caramels
PCB Création
Chocolaterie du Pecq
Revillon Chocolatier
Saunion
Schaal Valrhona
Vieillard
Les Violettes Confiserie
Voisin

Sommaire



Tendance chocolat7

Culture et variétés9

- Dix groupes de cacaoyers
- Comment éviter une pénurie de cacao ?

Histoire du chocolat10

- Le cacao : à l'origine... des origines
- L'industrialisation du chocolat au XIX^e siècle

Economie et production du cacao12

- Les pays producteurs
- Un nouveau label « Origine Côte d'Ivoire »

Cacao durable13

- Vers un cacao certifié durable
- Des labels de durabilité
- Éradiquer le travail des enfants

De la récolte au produit fini14

- De nombreuses étapes avant... la dégustation !

Chocolat et réglementation17

- Définition et réglementation
- Les caractéristiques d'un chocolat bio
- Bien conserver le chocolat

Secrets de dégustation18

- Les principaux types de fourrages
- Les meilleurs accords avec le chocolat
- L'arôme du chocolat, un processus complexe
- Le chocolat à la Française
- La belle histoire du chocolat suisse
- La renommée du chocolat belge
- La tradition du chocolat à Pâques

7



9



13



17



18

—  —
Chiffre-clé
 Aujourd'hui
le chocolat noir
 représente
49 %
DU MARCHÉ
DES TABLETTES
 contre
34 % pour le
chocolat au lait

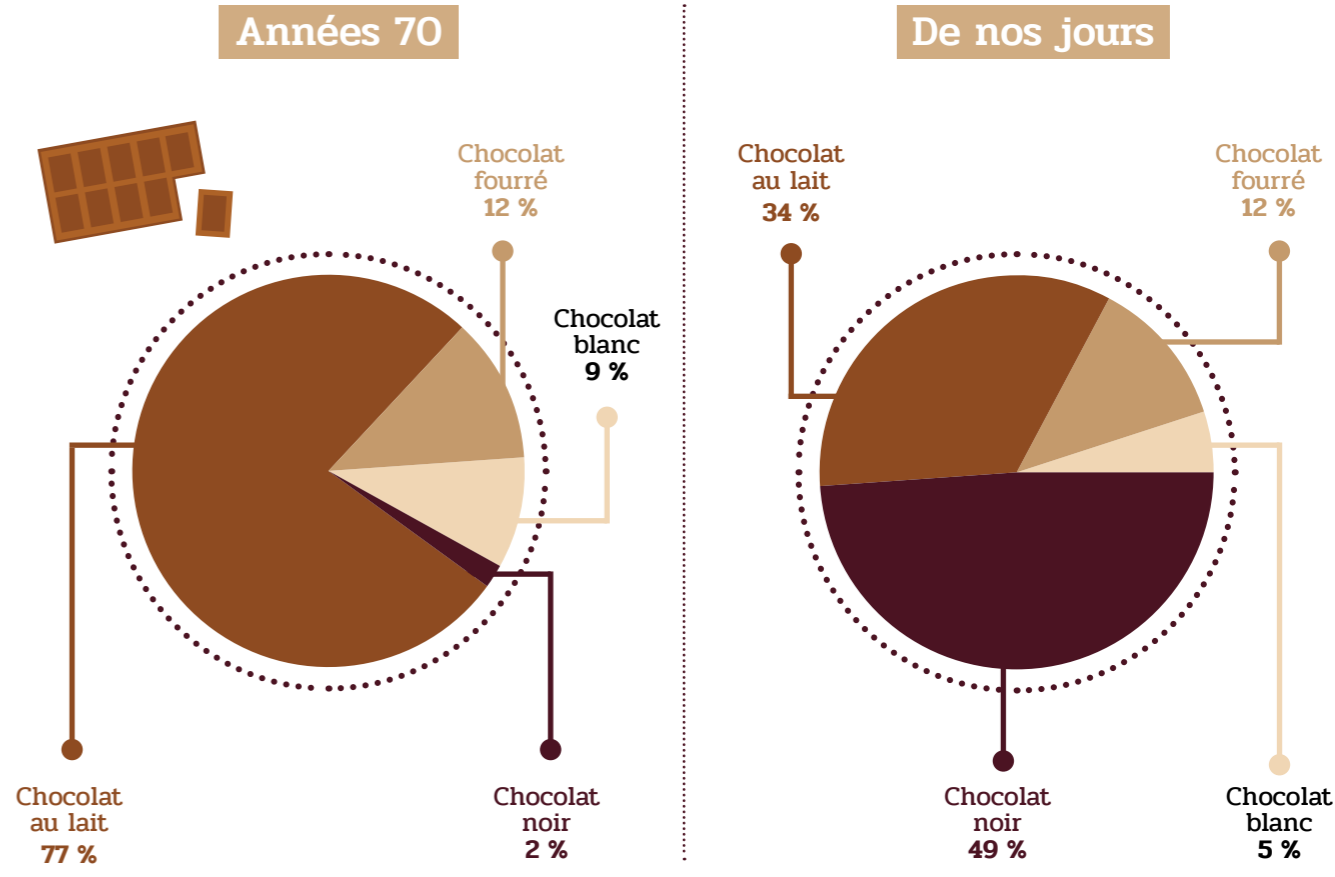
Tendance chocolat

.....

LE CHOCOLAT FRANÇAIS À LA CONQUÊTE DU MONDE

- *En France, le chocolat noir a largement surpassé le chocolat au lait par rapport aux années 1970, où il représentait 2 % du marché, contre 77 % pour le lait.*
- *Aujourd'hui, le rayon des tablettes en France est le plus dynamique d'Europe : les tablettes de chocolat noir représentent 49 % du marché contre 34 % pour le chocolat au lait.*
- *On note en outre un engouement pour les cacaos d'origine et la tendance de demain pourrait s'orienter vers les chocolats au lait à forte teneur en cacao.*

Les différents types de tablettes en 1973 et en 2012





Les cabosses poussent sur le tronc et les grosses branches de l'arbre.

Elles mesurent de 15 à 20 cm de longueur et 10 à 15 cm de largeur. Elles contiennent entre 30 et 40 graines chacune, entourées d'une pulpe sucrée : le mucilage.

Culture et variétés



🌿 DIX GROUPES DE CACAOYERS

Le nom scientifique du cacaoyer est *Theobroma cacao* (*Theobroma* signifie en latin « nourriture des dieux »). Jusqu'à très récemment, les botanistes distinguaient trois groupes de cacaoyers, tous originaires des zones tropicales d'Amérique latine : le *criollo* (qui signifie local à l'origine - 1 % de la production mondiale), le *forastero* (qui signifie étranger - 80 % de la production mondiale) et le *nacional*. Il existe également un hybride du *criollo* et du *forastero*, le *trinitario* qui représente 20 % de la production mondiale. Ces cacaoyers ont été introduits dans différents pays et sur d'autres continents - Afrique, Asie du Sud-Est, Madagascar et Pacifique Sud - au

gré des colonisations et leurs noms proviennent de la manière dont ils ont été diffusés. Un *forastero* d'Équateur peut donc être un *criollo* au Venezuela. Le groupe *forastero* étant diffus et varié, les spécialistes ont voulu mieux le caractériser en fonction de leurs origines géographiques. Grâce aux progrès de la génétique, ils déterminent désormais une dizaine de groupes différents : *amelonado*, *criollo*, *nacional*, *contamana*, *curaray*, *guiana*, *iquitos*, *marañón*, *nanay*, *purús*. Il existe aussi des cacaoyers sauvages qui n'ont jamais été cultivés.

— 🌿 —
Chiffre-clé

Les principaux groupes de cacaoyers

Criollo 1 %

Trinitario 20 %

Forastero 80 %

Les noms des cacaoyers proviennent de la manière dont ils ont été diffusés.

🌿 COMMENT ÉVITER UNE PÉNURIE DE CACAO ?

Cette dernière décennie, la consommation de chocolat a augmenté deux fois plus vite que la production de cacao, notamment en raison de la demande croissante des pays émergents (Chine, Brésil...). Pour accompagner cette croissance, la production de fèves devra augmenter de 500 000 tonnes d'ici à 2020.

Selon le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), le risque de pénurie existe et s'explique par le vieillissement des producteurs et de leurs plantations, la baisse de

fertilité des sols et la faible productivité, qui conduit parfois ces derniers à favoriser des cultures plus lucratives. En outre, la surface des zones propices au cacao, non extensible, risque d'être modifiée par le dérèglement climatique. La saison sèche arrive plus tôt, la saison des pluies arrive plus tard et les maladies se multiplient.

La filière améliore sa structuration et déploie des méthodes agronomiques

Face à ces nombreux défis, la filière améliore sa structuration - organisation des planteurs en coopératives, rénovation des infrastructures - et déploie des méthodes agronomiques pour renouveler les

Production de fèves



+ 500 000 tonnes
d'ici à 2020

vergers, sélectionner les variétés de cacaoyers résistantes aux maladies et augmenter les rendements. La hausse des revenus des planteurs constitue aussi une manière de répondre aux défis de qualité, de quantité et de durabilité.

Histoire du chocolat

LE CACAO : À L'ORIGINE... DES ORIGINES

Le cacaoyer est apparu en haute Amazonie, bien avant l'homme. Mille ans avant Jésus-Christ, les Olmèques découvrent la variété criollo en Amérique centrale, puis la cultivent dans les zones tropicales des actuels Mexique et Guatemala. Les Mayas prennent leur suite et cultivent cette fois le cacao pour ses graines, qu'ils torrèfient et transforment en pâtes cylindriques ou en une boisson amère et épicée. Ce n'est pas ce «cocoalt» qui séduisit les Conquistadores, au

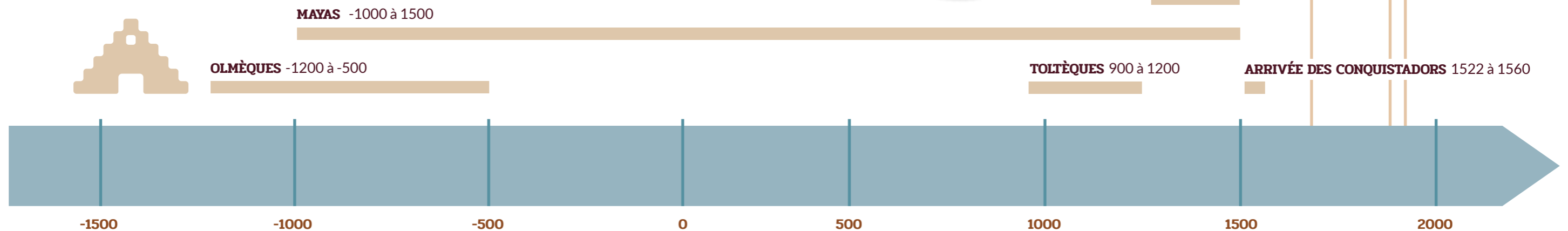


L'invention du chocolat par l'anglais Joseph Fry remonte à 1747

début du XIV^e siècle, mais la version à laquelle des Carmélites ajoutèrent plus tard du sucre de canne et de la vanille. Si la légende retient qu'Hernan Cortés aurait introduit le chocolat à la cour de Charles Quint, c'est à Séville, en 1585, que le premier bateau en

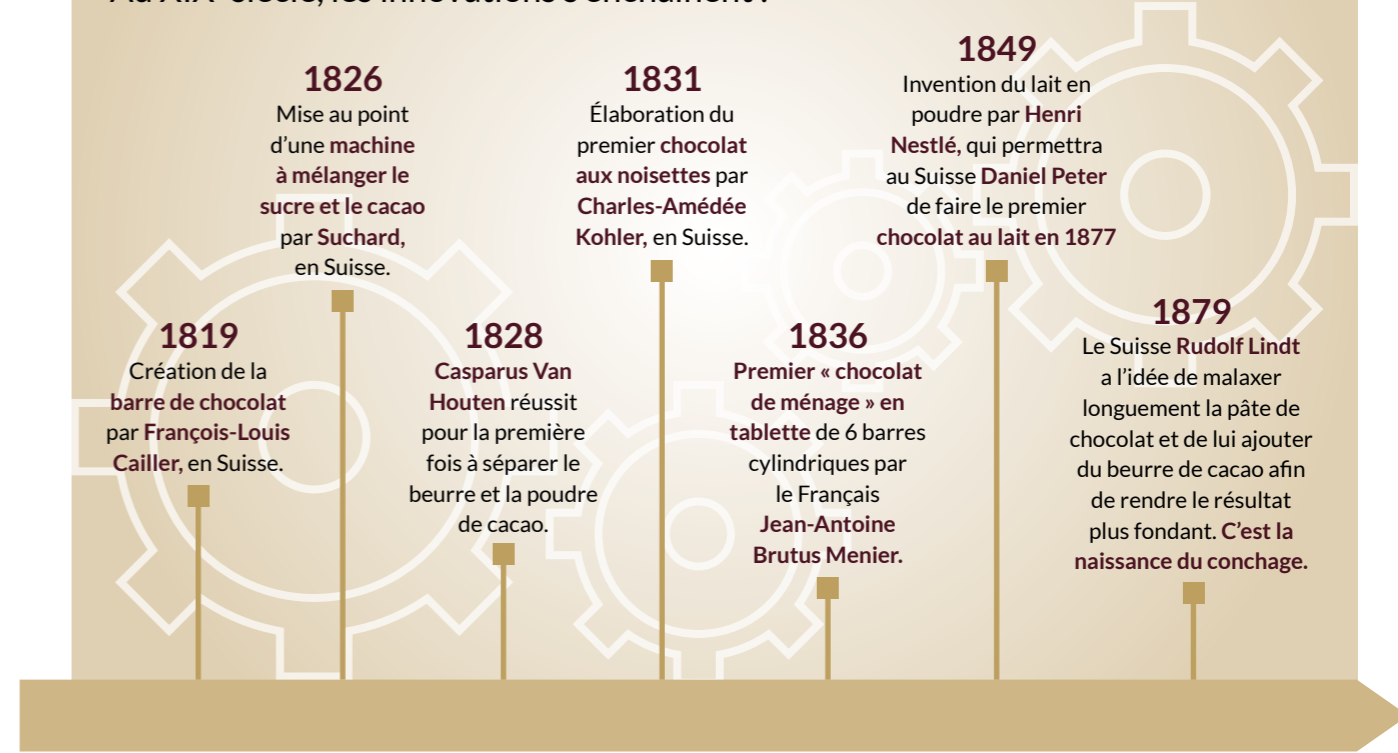
provenance de Veracruz accoste avec à son bord des fèves de cacao. Au cours du XVI^e siècle, la cour royale espagnole, suivie de près par les élites françaises et italiennes, se met à consommer du chocolat chaud. En France, c'est le mariage de Louis

XIII avec l'infante d'Espagne, grande amatrice de chocolat, qui l'impose en 1615. L'invention du chocolat à croquer remonte quant à elle à 1747, quand l'Anglais Joseph Fry eut l'idée d'ajouter du sucre directement à la masse de cacao.



L'industrialisation du chocolat au XIX^e siècle

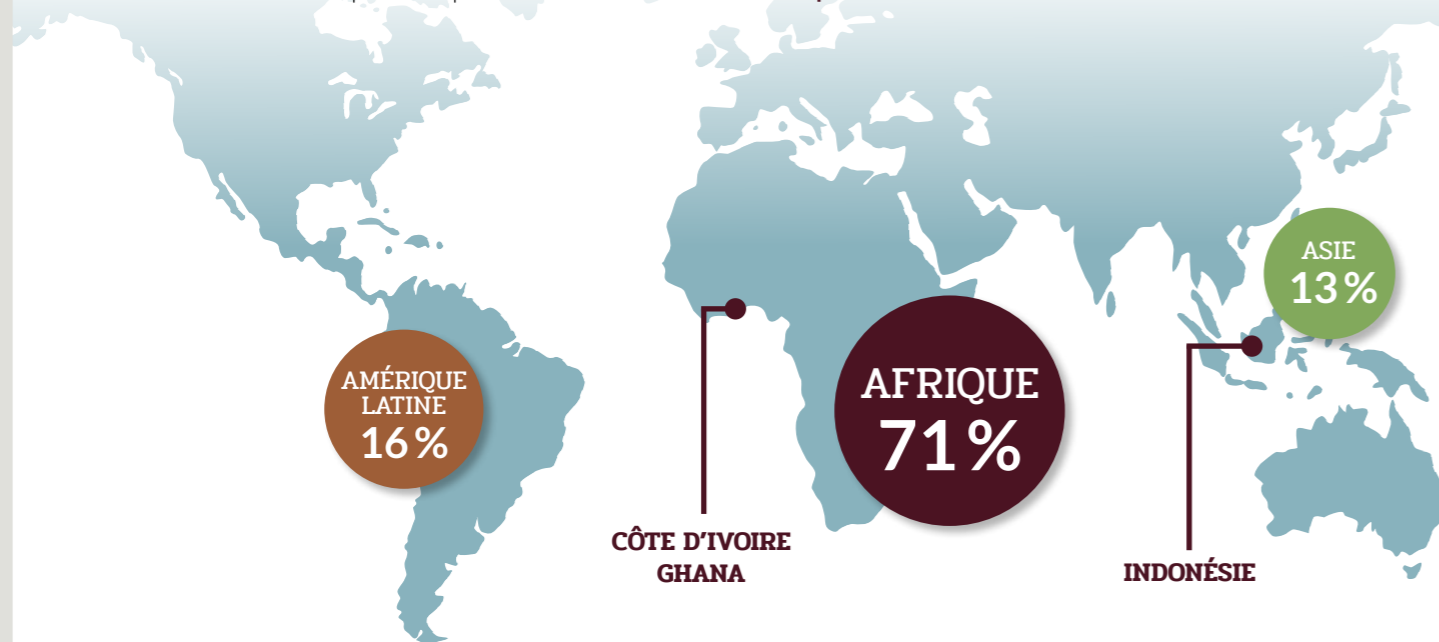
L'industrialisation de la fabrication du chocolat débute au XVIII^e siècle en France avec *l'invention de la première machine hydraulique utilisée en chocolaterie (1776)*. Au XIX^e siècle, les innovations s'enchaînent :



Economie et production du cacao

LES PAYS PRODUCTEURS

On compte près de 45 pays producteurs de cacao, mais 90 % de la production mondiale, soit 4 millions de tonnes, provient d'une quinzaine de pays. Le continent africain produit à lui seul 71 % du cacao mondial, la Côte d'Ivoire étant le premier producteur avec 35 % de la production mondiale, suivie du Ghana. Si 16 % du cacao produit dans le monde vient d'Amérique latine, il s'agit majoritairement des plus fins. Enfin, 13 % du cacao mondial vient d'Asie, principalement d'Indonésie, troisième producteur mondial derrière le Ghana.



En % de la production mondiale

Un nouveau label «Origine Côte d'Ivoire»

Le label « Origine Côte d'Ivoire », lancé le 1^{er} octobre 2016 à l'occasion de la Journée mondiale du cacao, permet à la Côte d'Ivoire de valoriser l'origine de son cacao auprès des consommateurs. Le Conseil Café Cacao, le Syndicat du chocolat et les artisans chocolatiers ont travaillé ensemble depuis 2014 pour élaborer un cahier des charges exigeant permettant d'obtenir un cacao de qualité issu de coopérative. L'apposition du logo sur les produits transformés sera conditionnée à l'adhésion des entreprises à l'association propriétaire de cette marque collective communautaire et au respect du cahier des charges de production, qui combine respect des conditions de travail, de l'environnement (notamment refus de la déforestation) et technique de production. Le produit labellisé devra être fabriqué en utilisant 100 % de cacao ivoirien conforme au cahier des charges défini. Seul l'ajout de beurre de cacao ne répondant pas au cahier des charges sera autorisé, hormis dans le chocolat blanc. La Côte d'Ivoire fournit, avec son voisin le Ghana, 70 % du cacao utilisé par les chocolatiers français. Les liens historiques de la France avec la Côte d'Ivoire sont une opportunité pour sécuriser et développer la filière du cacao. Aux côtés de la Côte d'Ivoire, la France peut contribuer à un partenariat efficace pour valoriser la qualité du cacao ivoirien dans ses chocolats.



Cacao durable

VERS UN CACAO CERTIFIÉ DURABLE

Près de 40 millions de personnes dépendent de la culture du cacao pour vivre. La rentabilité des exploitations cacaoyères (2 à 5 ha en moyenne) est faible (350 à 400 kg/hectare) et les aléas sont nombreux (maladies, baisse des prix...). Le Comité Européen de Normalisation (CEN) est engagé pour sa part avec l'International Organization for Standardization dans un processus qui devrait aboutir fin 2017 à une norme définissant les exigences d'un cacao durable et traçable. Une quinzaine de pays sont impliqués, incluant producteurs, transformateurs, artisans, associations de consommateurs, ONG, scientifiques... De la plantation à la tablette de chocolat, toutes les thématiques liées à une production durable de cacao sont abordées : impact sur l'environnement (maîtrise des intrants chimiques, lutte contre la déforestation...), développement économique et conditions sociales des producteurs (lutte contre les pires formes de travail des enfants,



système de management, traçabilité et transparence). La France et le Syndicat du chocolat ont été parties prenantes de ces discussions en ayant accueilli un cycle de négociation en mars 2016 à Paris.

DES LABELS DE DURABILITÉ

Ces labels (UTZ, Rainforest Alliance, FairTrade) concernent environ 15 % du marché mondial du cacao et sont plutôt attribués à des coopératives ou des groupes de planteurs, qui passent par des organismes certificateurs pour mieux vivre de leur travail et investir collectivement sur le long terme. Pour être certifiés, ils s'engagent à respecter un certain nombre de critères qui s'appuient

sur les trois piliers du développement durable : social (éducation, conditions de travail, autonomie des producteurs...), économique (juste rémunération, transparence, investissements...) et environnemental (respect de la biodiversité, des sols, accès aux énergies renouvelables...). Enfin, de nombreuses entreprises ont développé leurs propres labels ou des programmes d'action.

Éradiquer le travail des enfants

L'exploitation des enfants dans les plantations de cacao est fermement condamnée par toute la filière, qui a investi dans de très nombreuses actions via des initiatives de ses entreprises et au travers des fondations ICI (International Cocoa Initiative) et WCF (World Cocoa Foundation), en partenariat avec les gouvernements des pays concernés. Un programme cadre de travail mis en place en 2010 vise à réduire de 70 % les pires formes de travail des enfants en Côte d'Ivoire et au Ghana d'ici à 2020.

De nombreuses étapes avant la dégustation

Si la variété de cacao et son terroir jouent un rôle majeur dans la qualité d'un chocolat, les différentes étapes de fabrication ont chacune leur importance.



1 LA RÉCOLTE

Lorsque les fruits sont mûrs, les cabosses rouges virent au orange et les cabosses vertes virent au jaune. Il est temps de les récolter à l'aide de sécateurs et d'émondoir. Sous l'Équateur, les cacaoyers produisent toute l'année. Plus on s'en éloigne, plus les saisons de récolte sont marquées. En Côte d'Ivoire, par exemple, il y a une «grande récolte» d'octobre à février et une «petite récolte» de mars à juin.

2 L'ÉCABOSSAGE

Il consiste à ouvrir la cabosse pour libérer les fèves (graines) enveloppées de leur pulpe blanche, le mucilage. Accroupis, les écabosseurs attrapent une cabosse et la fendent à la machette ou l'éclatent à l'aide d'un gourdin. Les graines en sont extraites. Dans les grandes plantations, cette étape est rationalisée sur des tables d'écabossage. Lorsque les fèves sont vendues juste après l'écabossage, à Sao Tomé ou Madagascar, on parle de cacao «gomma» ou «en baba».

3 LA FERMENTATION

Les fèves sont placées dans des caisses en bois, en rotin ou en ciment, parfois à même le sol, dans des trous ou sur des feuilles de bananier. Elles sont brassées et aérées régulièrement pendant 5 à 7 jours pour une fermentation uniforme. Cette étape cruciale débarrasse les fèves de leur pulpe, réduit l'amertume et l'astringence de la graine et développe les précurseurs d'arômes. Une étude menée dans douze pays pendant dix ans a montré qu'à partir d'une même variété, le lieu de fermentation était un facteur déterminant du goût du cacao.

4 LE SÉCHAGE

C'est une étape délicate dans une région humide. Les fèves contiennent encore 55 % d'humidité qu'il faut réduire à 8 % pour assurer au cacao une conservation et un transport dans des conditions optimales. Les fèves sont disposées en plein soleil sur des aires de séchage de grande dimension avec possibilité de couverture rapide



Un cacaoyer moyen produit en moyenne 40 cabosses par an et permet de fabriquer 20 tablettes de 100 g de chocolat à 70 % de cacao.

8 PRESSAGE ET BLUTAGE

À partir de la pâte de cacao, le pressage sépare la partie liquide (le beurre de cacao) de la partie solide, le tourteau. Passé au travers d'un broyeur spécifique, ce dernier donnera le cacao en poudre.

9 MALAXAGE

Lors du malaxage, on mélange dans le pétrin les différents ingrédients : pâte de cacao et beurre de cacao, du sucre, voire du lait en poudre s'il s'agit de chocolat au lait.

10 LE CONCHAGE

La pâte de chocolat ainsi formée est broyée finement avant d'être menée dans de grandes cuves appelées conches. Cette opération permet de réduire l'humidité à moins de 1 % et de supprimer les arômes indésirables, les excès d'acidité et d'amertume. Durant cette étape, le beurre de cacao se diffuse subtilement au sein de la pâte de cacao. Les arômes se libèrent et les particules de chocolat prennent une texture onctueuse, qui sera renforcée par l'introduction de beurre de cacao. La recette du chocolat est adaptée à l'usage final : soit il est retravaillé par les artisans, soit il est destiné à la fabrication de tablettes, de confiseries de chocolat, de barres ou bien à l'enrobage de biscuits. C'est ici que le savoir-faire du chocolatier se révèle...

11 LE TEMPÉAGE

Il faut ensuite faire redescendre la température du chocolat pour le rendre brillant, croquant et fondant. Durant cette opération de «pré-cristallisation», le chocolatier porte le chocolat à plus de 45-50°C selon la recette, puis refroidit cette pâte lentement jusqu'à 29°C et la réchauffe à 31°C.

12 LE MOULAGE OU ENROBAGE

On ajoute éventuellement au chocolat des fruits secs ou confits, voire du riz soufflé. Le chocolat est ensuite coulé dans des moules avant d'être refroidi, démoulé et emballé.

en cas de pluie. Pendant le temps de séchage, d'une durée moyenne de deux semaines, les fèves sont triées sommairement afin d'éliminer les résidus de pulpe ou les corps étrangers. Une fois séchées, les fèves sont mises en sacs de jute de 65 kilos pour être vendues. C'est le «cacao marchand», qui sera expédié vers les grands ports des pays consommateurs. Sa qualité dépend de la teneur en eau, qui doit être inférieure à 8 %, de la taille des fèves et de leur aspect à la coupe (*cut test*).

5 LA TORRÉFACTION

Une fois chez les industriels, le cacao est nettoyé et les fèves sont torrifiées. Minutée et coordonnée par le maître torrificateur, la torrification consiste à griller les fèves de cacao dans une machine à une température de 110° C à 140° C pendant quinze à quarante minutes. Objectif : abaisser la teneur en eau à 2,5 % et développer les arômes du chocolat grâce à des réactions chimiques naturelles appelées «réactions de Maillard».

6 LE CONCASSAGE

Après leur refroidissement, les fèves sont acheminées vers le concasseur, qui réduit les fèves en particules de quelques millimètres. Le corps de la fève est séparé de sa coque à l'aide d'un tamis sur lequel souffle un courant d'air chaud. Ces fèves, débarrassées de leurs pelures et concassées, prennent le nom de grués.

7 LE BROYAGE

Le grués est alors finement broyé entre des cylindres d'acier, d'où le nom de broyeurs donné aux entreprises qui travaillent les fèves de cacao. Sous l'action combinée du broyage et de la chaleur, il se transforme en une pâte liquide : la masse ou liqueur de cacao. Elle est composée du beurre de cacao (les matières grasses naturelles du cacao) et des matières sèches de la fève. Cette pâte est ensuite affinée pour réduire sa granulométrie de 50 microns à 17 microns. C'est ce produit semi-fini, très amer, qui va servir de matière première aux chocolatiers.

Les secrets de la torrification

Pendant la torrification, les sucres et les acides aminés formés durant la fermentation entrent en réaction naturellement. Les sucres se déshydratent et caramélisent. Ils se combinent aux acides aminés pour donner les quelques 500 composés volatiles de l'arôme qui caractérise le chocolat. La torrification est principalement assurée par les broyeurs, qui traitent 45 % des fèves.



Chocolat et réglementation

.....

DÉFINITION ET RÉGLEMENTATION

La réglementation définit à la fois la composition (teneur minimale en cacao et en beurre de cacao) et les règles en matière d'étiquetage.

LES CARACTÉRISTIQUES D'UN CHOCOLAT BIO ?

Le chocolat labellisé bio doit être élaboré avec des cacaos certifiés bio (qui n'ont notamment pas reçu de traitements d'origine chimique pendant leur culture, leur stockage ou leur transport) et avec du sucre et du beurre de cacao certifiés bio également. Les arômes éventuellement ajoutés sont issus d'arômes naturels. 90 % du cacao mondial issu de l'agriculture biologique provient de l'Amérique latine avec comme trois premiers pays producteurs la République dominicaine, le Pérou et le Mexique. Même bio, la production de cacao soulève une question environnementale : en augmenter les volumes revient à conquérir de nouveaux espaces aux dépens de la forêt tropicale, qui a beaucoup reculé en Afrique de l'Ouest. Les chercheurs travaillent donc sur un meilleur rendement des cacaoyers.



Le saviez-vous ?

Pas de chocolat au réfrigérateur !

Le beurre de cacao se séparerait de la masse pour former des traces blanches en surface.

Y A-T-IL DES OGM DANS LE CACAO ?

Aujourd'hui il n'y a aucun OGM dans le cacao car les scientifiques qualifient le cacaoyer de plante « récalcitrante ». En effet, sa teneur en polyphénols ne favorise pas les manipulations génétiques. Des chercheurs, notamment américains, travaillent sur la transgénèse du cacaoyer. Si quelques succès ont été obtenus en laboratoire, la transposition en cacao culture n'est pas envisageable. Donc 100% du cacao est sans OGM.

BIEN CONSERVER LE CHOCOLAT

Entreposez-le dans un endroit sec et sans lumière, entre 16 et 18 degrés. Au-delà de la cristallisation du beurre de cacao se poursuit de façon imperceptible, et la texture devient plus dure, et le chocolat fond moins vite en bouche, et les arômes se libèrent plus lentement.

Zoom sur... le beurre de cacao

Afin d'unifier les législations des différents pays, la directive européenne N° 2000/36/CE a défini légalement en 2000 le mot « chocolat », qui peut contenir de la masse de cacao, du sucre, du beurre de cacao et des matières grasses végétales (autre que le beurre de cacao) jusqu'à 5 % du poids du chocolat. La France a transcrit cette directive en droit français par le

décret d'application N° 20003-702 le 3 août 2003. La présence de matières grasses végétales (MGV) autres que le beurre de cacao doit être indiquée par l'apposition sur l'emballage de la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » de manière lisible et distincte de la liste des ingrédients. Seules les matières grasses végétales suivantes

sont autorisées et ont chacune leurs caractéristiques : beurre d'illipé (*Shorea stenoptera*), huile de palme (*Elaeis guineensis*), huile de sal (*Shorea robusta*), beurre de karité (*Vitellaria paradoxa*), huile de kokum gurgi (*Garcinia indica*) et noyaux de mangue (*Mangifera indica*). L'avantage principal réside dans la texture pour certaines barres chocolatées.

Secrets de dégustation



LES PRINCIPAUX TYPES DE FOURRAGES

● **La ganache** : c'est un mélange intime de chocolat en menus morceaux et de crème fraîche portée à ébullition. Elle peut être aromatisée (café, thé, cannelle, épices, alcool...) et comporter des fruits sous forme de jus, de purée ou de pulpe.

● **Le praliné** : c'est un mélange de sucre et d'amandes et/ou de noisettes (au moins 50% de fruits secs) cuit à feu doux jusqu'au caramel, puis refroidi et broyé plus ou moins finement. À ne pas confondre avec « la praline », qui désigne en France une amande enrobée de sucre caramélisé (invention du duc de Praslin) et, en Belgique, un bonbon de chocolat.

● **Le gianduja** : c'est un mélange très onctueux de chocolat, de sucre glace et de noisettes grillées, broyées et incorporées à sec et à cru. D'origine turinoise, il est aussi vendu sans enrobage sous la forme d'un bonbon de forme triangulaire et enveloppé individuellement.

LES MEILLEURS ACCORDS AVEC LE CHOCOLAT

Le café et certains thés se révèlent d'agréables compagnons, de même que les alcools vieux tels que l'armagnac, le cognac ou le rhum. Si les vins doux (banyuls, maury, muscat) et les blancs moelleux constituent aussi des valeurs sûres, certains rouges peuvent transcender les arômes du chocolat... ou les neutraliser. Plus le chocolat est riche en cacao, plus on optera pour un vin fort en tanins (vallée du Rhône), tandis que des vins rouges plus fruités sublimeront des chocolats plus travaillés. Les amateurs de chocolat au lait ou de



Les arômes dépendent de la variété : amertume, noisette fraîche et miel, notes florales...

chocolat blanc se tourneront quant à eux vers un vin blanc sec ou fruité (d'Alsace par exemple).

L'ARÔME DU CHOCOLAT, UN PROCESSUS COMPLEXE

En Europe, un bon cacao est issu d'une fermentation naturelle. À partir des substances dites «de réserve» présentes dans la graine de cacao (protéines et sucres complexes), différents arômes vont se superposer dans le chocolat au fil de la transformation du cacao : les arômes de constitution (fève fraîche), les arômes fermentaires (fève fermentée) et les arômes thermiques, fortement chocolatés,

issus de la torréfaction. L'étape de la fermentation libère de l'acide acétique, qui altère le film formé par la matière grasse, permettant ainsi aux molécules et aux enzymes d'interagir entre elles. Ces composés – sucres et acides aminés – sont appelés «précurseurs d'arôme». Les microorganismes présents lors de la fermentation secrètent en outre des substances odorantes qui enrichissent les précurseurs de l'arôme de saveurs de fruits frais ou secs, de bois...

Les arômes variétaux dépendent quant à eux de la variété : amertume pour le forastero, noisette fraîche et miel pour le criollo, notes florales pour le nacional. Certains terroirs apportent leur singularité : notes de fruits rouges ou d'agrumes dans l'océan Indien, dominantes épicées en Asie...

L'assemblage de différentes variétés, l'ajout de sucre, de matières grasses, le conchage, le brassage et le tempérage jouent aussi sur la

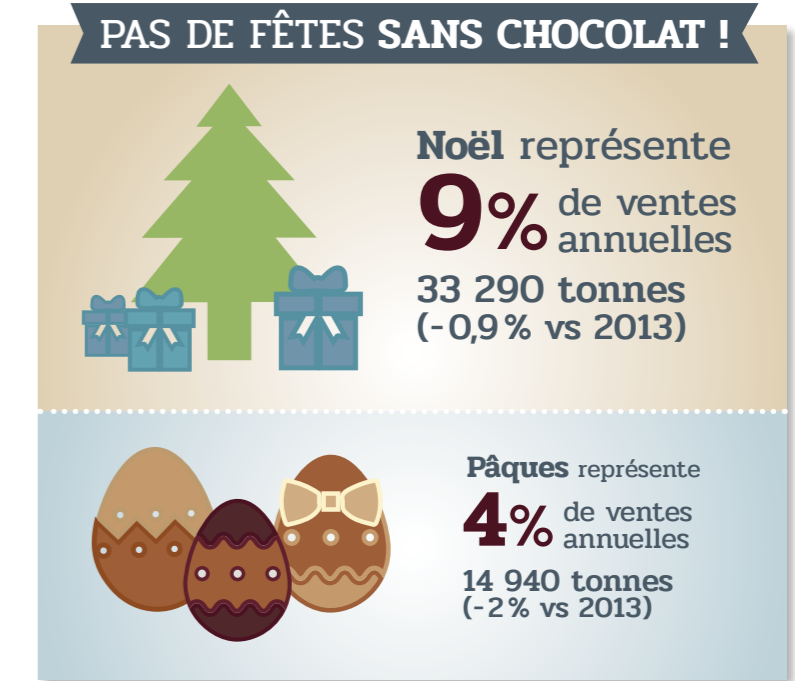
composition et la perception des arômes, lesquels résultent de la combinaison de 500 molécules volatiles. Les chocolats les plus complexes d'un point de vue aromatique sont souvent ceux ayant une teneur en cacao entre 60 et 70%.

LE CHOCOLAT À LA FRANÇAISE

Le chocolat à la Française est un chocolat noir, à haute teneur en cacao. Issu de fèves de nobles origines, majoritairement torréfiées en France, il se caractérise par la place importante donnée aux confiseries de chocolat et aux innovations permanentes des artisans et des meilleurs ouvriers de France. Le chocolat à la Française c'est aussi un ancrage fort dans le territoire avec plus de 4000 artisans chocolatiers qui font que en France, chaque ville de plus de 10 000 habitants a son chocolatier.

LA BELLE HISTOIRE DU CHOCOLAT SUISSE

À partir de 1820, ce sont surtout les Suisses qui innovent dans les techniques de chocolaterie. Le premier, François-Louis Cailler, invente la tablette de chocolat sous sa forme actuelle. En 1826, Philippe Suchard met au point la broyeuse à meule qui permet de d'affiner le mélange de sucre et cacao. En 1831, Charles-Amédée Kohler a l'idée d'introduire des noisettes dans son chocolat. D'origine allemande, Henri Nestlé est quant à lui à l'origine du proces-



sus de fabrication du chocolat au lait dans son usine suisse de Vevey, finalisé en 1877 par Daniel Peter. Enfin, c'est à Rudolf Lindt que l'on doit l'invention du conchage, en 1879, qui permet l'obtention d'un chocolat moelleux et fondant.

LA RENOMMÉE DU CHOCOLAT BELGE

La réputation du chocolat belge est née dans les années 1970 grâce aux pralines, l'équivalent des confiseries de chocolat français, mais de taille plus importante, au contenu riche en crème.

LA TRADITION DU CHOCOLAT À PÂQUES

Le lundi de Pâques, la chasse aux œufs en chocolat s'est imposée comme une tradition qui puise ses origines dans l'Antiquité. L'œuf a toujours tenu une

grande place symbolique dans les mysticismes. À la fin du XIII^e siècle, on s'échange des œufs peints pour fêter la fin du Carême et des privations de l'hiver. Jusqu'à Charles IX, qui décida de faire commencer l'année le premier janvier, l'année débutait aux alentours du premier avril : les œufs incarnaient alors l'équinoxe du printemps. Quand l'art du moulage s'est amélioré, au XIX^e siècle, ce fut au tour des chocolatiers de s'emparer de la tradition. La chasse aux œufs puiserait quant à elle sa source en Alsace, en Allemagne, en Suisse et en Autriche : le lièvre de Pâques, lui aussi symbole de fertilité, y déposerait les œufs dans les jardins. En 2015, 15 180 tonnes de chocolat ont ainsi été vendues en France pour les fêtes pascales, soit moitié moins que durant la période de Noël, qui représente 9% des ventes annuelles.



Le saviez-vous?

La technique du moulage a fait son apparition durant la première moitié du XIX^e siècle grâce aux progrès d'affinage de la pâte de chocolat et à la mise au point des premiers moules en fer étamé et argenté. Aujourd'hui, les chocolatiers élaborent des moules dans un métal malléable ou en plastique pour créer des formes originales qui appellent à la dégustation. Le chocolat fondu est coulé dans ces moules, refroidi et démoulé.

Contact presse

Magali Lafleur

Syndicat du chocolat

01 44 77 58 85

mlafleur@alliance7.com

Sources :

Quel est le meilleur chocolat ? 90 clés pour comprendre le chocolat de Michel Barel, Éditions Quae, Le Syndicat du chocolat, Cirad (Philippe Bastide).

Crédits photos :

Couverture : Istock, Jérôme Domine, Milan Jovic/Istock, Istock, Iara Venanzi/Istock, Sergey Gerasimov/Istock, Istock, Orietta Gaspari/Istock, Zeljkosantrac/Istock, dem10/Istock, Réauté Chocolat, Illustrations Freepik.