

LEGISLATION SUR LE CHOCOLAT

NOUVELLE DIRECTIVE :

La nouvelle directive concernant l'ajout de matières grasses végétales **5%** dans le chocolat à été définitivement adoptée par l'union Européenne le **23 juin 2000** et publiée dans le journal officiel du **3 août 2000**.

Date limite de transposition dans les états membres le 3 août 2003

Les ennuis du vrai chocolat ont, en fait, réellement commencé en 1973 avec l'entrée du Royaume-Uni, de l'Irlande et du Danemark dans la communauté européenne. Ils s'empressèrent d'obtenir une dérogation pour continuer de produire et de consommer leur chocolat. Si ces pays avaient voulu suivre la législation en vigueur, ils auraient payé leur chocolat beaucoup plus cher ! En effet, quand on broie la fève de cacao, on obtient 50 % de matières grasses et 50 % de matières sèches. Pour rendre le chocolat plus onctueux, il est impératif d'incorporer du beurre de cacao, hors ce beurre d'extraction est très onéreux

D'où les matières grasses végétales sont une bonne façon de faire des économies.

le calcul étant simple : une tonne de beurre de cacao coûte environ 4600€, une tonne d'huile de palme coûte 460€.

QUELLES MATIERES GRASSES VEGETALES ?

la directive autorise l'adjonction de six matières issues de plantes tropicales :

le beurre de karité, le beurre d'illipé, le beurre de sal, l'huile de palme, l'huile de noyau de mangue et l'huile de kokrum gurgi.

Ces graisses, qui présentent des caractéristiques physico-chimiques proches de celles du beurre de cacao, doivent être utilisées en complément du beurre de cacao et non pas le remplacer la teneur maximale en MGV est **de 5 %**

QUELS CONTROLES ?

En fait, actuellement, il n'y a aucune méthode d'analyse et de quantification pouvant déceler plus de trois matières grasses végétales. Si les fabricants en ajoutent une quatrième on ne peut la déceler

L'AFFICHAGE :

Pour différencier les deux chocolats, les partisans du chocolat pur beurre de cacao auraient souhaité un affichage, sur le devant des emballages, très visible et notifiant les matières grasses végétales utilisées pour la fabrication de ce dernier. Mais il n'en est rien, ce sera finalement en petits caractères dans la liste des ingrédients.

L'ECONOMIE :

Avec cette nouvelle directive les pays producteurs de cacao prennent de plus en plus conscience des pertes économiques que cela va entraîner

La Côte d'Ivoire, premier exportateur mondial, a estimé que le marché du cacao pourrait diminuer de 15 % soit l'équivalent de 350 millions d'euros.

Effectivement, le beurre de **karité** est dix fois moins cher que le **beurre de cacao** et trois fois plus cher que **l'huile de palme**.

LA QUALITE :

Des associations organisent des dégustations de chocolat contenant des MGV de substitution

Résultat : il se caractérise par une texture un peu pâteuse. Ce chocolat laisse une pellicule grasse sur le palais et manque de longueur en bouche. Mais toute fois il y a des chocolatiers contre les MGV, qui admettent pourtant, que l'ajout de MGV n'est pas forcément dommageable au goût. La présence de 2 à 3% de ces graisses dans un chocolat fabriqué dans les règles de l'art ne nuise pas à son goût.

CONCLUSION :

Les avis sont partagés sur le sujet que l'on vient d'aborder. En effet certains pensent que l'incorporation de MGV autre que le beurre de cacao améliore la dureté et le croquant du chocolat tout en maintenant sa texture et son brillant.

L'autre avantage en est le coût. L'ajout des MGV ne serait pas forcément dommageable au goût, car le beurre de cacao est purifié et n'a pas de goût à proprement parler. Sa fonction est de fixer les arômes et toutes les saveurs du chocolat. Les MGV sont également neutres à cet égard.

D'autres, par contre, s'inquiètent des conséquences dues à l'ajout des MGV, sur la qualité gustative du chocolat, la nouvelle directive est perçue comme une atteinte au patrimoine culturel, et entraîne la fin d'une tradition culinaire immuable depuis son origine.

Afin d'éviter la confusion entre ces deux chocolats, les artisans et les associations ont décidé d'informer les consommateurs de la contenance en beurre de cacao par des affiches et des logos. Ils trouvent dommage de devoir se justifier.

Cette nouvelle directive va dénaturer un produit noble. Il a fallu deux siècles pour mettre au point le chocolat, les intérêts financiers à notre époque passe avant le bon goût, et les traditions

La fève de cacao est un phénomène que la nature n'a jamais répété ; on n'a jamais trouvé autant de qualités réunies dans un aussi petit fruit.

