

Mercredi 16 octobre 2016

Salon du Chocolat : La chaîne du chocolat décryptée par Bureau Veritas

Quatre Français sur cinq mangent du chocolat au moins une fois par semaine. Bien évidemment, chacun a sa propre définition de ce qu'est un bon chocolat : « le chocolat est bien plus complexe qu'on ne le croit. On peut y trouver autant de notes aromatiques que dans le vin ! » explique Valentine Tibère, chocolatologue. A l'occasion du Salon du Chocolat qui se tiendra à Paris du 28 octobre au 1^{er} novembre, Bureau Veritas, qui intervient dans la chaîne de fabrication pour certifier les producteurs bio et durables, a dressé la liste des critères importants qui donnent au chocolat sa saveur.

Critère n°1 : Le « bean to bar » pour maîtriser la fève de cacao

Sans une bonne fève de cacao, impossible d'obtenir un bon chocolat. Il est très difficile d'en connaître la traçabilité, car il peut y avoir une dizaine d'intermédiaires entre la plantation et le consommateur final, dont des négociants qui acquièrent des fèves de cacao de différents pays en fonction des cours et revendent le tout sans se préoccuper de l'origine.

Cependant, la tendance est en train de changer. Des marques et des artisans ont développé des chocolats dits « pure origine » ou « de cru », fabriqués avec des fèves issues du même pays, de la même région, voire dans certains cas, de la même plantation. Dans ce même esprit, des chocolatiers sélectionnent eux-mêmes les exploitations d'où proviennent leurs fèves. Cette démarche leur permet d'avoir une totale maîtrise du goût au chocolat. C'est ce qu'on appelle le « bean to bar », qui se traduit par « de la fève à la tablette ».

Critère n°2 : La transformation du chocolat

Une bonne fève n'est pas la seule garante du bon goût du chocolat. La meilleure fève du monde ne donnera rien de bon si les conditions de transformation ne sont pas respectées ! La métamorphose de la fève comporte une dizaine d'étapes : le séchage au soleil à côté de la plantation, le « conchage » qui consiste à mélanger lentement le cacao pendant plusieurs heures, ou encore la torréfaction, durant laquelle les fèves sont chauffées entre 100 et 140°C.

Il en faut peu pour que tous les arômes d'une fève disparaissent : temps de repos trop court, fèves chauffées à une température trop élevée...

Pour gagner du temps dans la chaîne de production, certains fabricants chauffent les fèves à plus de 140°C, ce qui a pour effet de « griller » les fèves. Pour redonner du goût au produit fini, ils rajoutent de la poudre de cacao.

Conseil : pour savoir si la fève d'un chocolat a été traitée dans les règles de l'art, il suffit de regarder la quantité de poudre de cacao présente dans les ingrédients.

Critère n°3 : La recette

Pour fabriquer leurs chocolats, les fabricants obtiennent, après la transformation, un cacao à 100% sous forme liquide appelé « liqueur de cacao ». Pour obtenir une tablette de chocolat noir à 80% par exemple,

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

on ajoute 20% de sucre, pour une tablette de chocolat au lait, on ajoute du sucre et du lait. Certains fabricants ajoutent du beurre de cacao au chocolat pour le rendre plus fondant. Parfois, une autre matière grasse, comme l'huile de palme, vient compléter la recette. *« Dans ce cas, il est possible de vérifier que cette huile est cultivée dans des conditions durables, explique Bureau Veritas Certification. Il faut alors chercher le logo RSPO sur l'emballage. »*

Pour les autres produits, comme les bonbons, les œufs de Pâques ou les spécialités chocolatées, les fabricants ont carte blanche. Les chocolatiers testent également des mariages entre différentes fèves, notamment lorsqu'ils ajoutent des fruits à la recette.

Critère n°4 : Certification et label, des garanties en plein essor

Même s'il est difficile de tracer l'origine d'un produit, on peut savoir sur l'emballage s'il a été produit dans des conditions durables. *« Si les certifications ne portent pas directement sur le goût du produit, elles évaluent des méthodes de culture et de transformation qualitatives qui, elles, ont une influence sur la saveur du chocolat », analyse Bureau Veritas.*

Dans un souci d'aider les consommateurs à choisir du chocolat aux vrais saveurs, l'association UTZ accompagne les producteurs de thé, de café et de chocolat dans une démarche de développement durable. Ces derniers sont formés à optimiser leurs techniques de production, en utilisant les ressources de manière raisonnée, et à travailler dans des conditions décentes. A la clé pour ceux qui respectent le cahier des charges du programme : la certification UTZ, délivrée par Bureau Veritas Certification. En 2012, 13 % de la production mondiale de cacao était concernée par cette certification.

Ensuite, le label « Agriculture biologique », plus connu, garantit que les plantes ont été cultivées dans le respect de l'environnement, avec peu ou pas d'intrants chimiques. *« C'est d'autant plus important pour le chocolat qu'il est produit dans des pays qui n'ont pas la même législation en matière d'utilisation d'engrais ou de pesticides », complète Bureau Veritas Certification.*

Critère n°5 : La dégustation

Pour déguster le chocolat dans les meilleures conditions, il faut faire attention à sa conservation ! *« Le réfrigérateur n'est pas conseillé, car les chocolats y côtoient des aliments dont ils vont capter des arômes. De plus, le froid bloque les saveurs, prévient Valentine Tibère, chocolatologue, ajoutant que, la température optimale de dégustation se situe entre 20 et 22 degrés ».*

Pour sublimer les arômes, rien de tel qu'une boisson telle que le café, le thé, l'eau de vie, mais aussi la bière.

Lorsque l'on mange du chocolat, beaucoup se limitent à de petites quantités, ce qui n'est pas recommandé par les spécialistes. *« Certains arômes ne se dégagent qu'à la deuxième bouchée », explique Valentine Tibère.*

Enfin, il faut savoir que le chocolat au lait estompe les arômes. Il est donc préférable d'opter pour le chocolat noir si l'on veut vraiment sentir toutes les saveurs du cacao. Contrairement aux idées reçues, le chocolat noir n'est pas nécessairement amer. *« L'amertume provient souvent d'une transformation qui est mal menée, analyse Valentine Tibère. Il ne faut donc pas hésiter à se diriger vers des tablettes haut de gamme. »*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A propos de Bureau Veritas :

Bureau Veritas est un leader mondial de l'inspection, de la certification et des essais en laboratoire. Créé en 1828, le Groupe emploie près de 66 000 collaborateurs dans 1 400 bureaux et laboratoires dans le monde entier. Bureau Veritas aide ses clients à améliorer leurs performances, en offrant des services et des solutions innovantes pour s'assurer que leurs actifs, produits, infrastructures et processus répondent aux normes et réglementations relatives à la qualité, la santé, la sécurité, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Nos segments de marchés stratégiques : Construction-Promotion | Immobilier | Energie – Oil & Gas | Industrie Manufacturière | Aéronautique | Distribution et Réseaux de Marques | Santé et organisations publiques.

Retrouver en ligne

- [Le communiqué de presse complet](#)
- Toutes les informations sur le chocolat sur [Le Mag Bureau Veritas](#)

Contacts Presse :

Carol Galivel : +33 (0)1 41 05 02 02

Clara Douet : +33 (0)1 41 05 02 02

galivel@galivel.com