



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Reconnaissance du « chocolat cru » aux fèves non torréfiées

Question écrite n° 22800

Texte de la question

M. Olivier Gaillard appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les produits de cacao et le chocolat destinés à l'alimentation humaine soumis à la directive européenne 2000/36/CE retranscrite en France par le décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié par le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003. Cette directive européenne, rédigée dans un esprit de simplification des normes, établit les règles communes pour la composition et les caractéristiques de fabrication des produits de cacao en poudre et cacao comme suit : il « désigne le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, et torréfiées et contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et pas plus de 9 % d'eau ». Le chocolat désigne quant à lui « le produit obtenu à partir de produits de cacao [] ». Alors que le décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 indiquait à son alinéa 1.2. « Cacao en grains : les fèves de cacao, torréfiées ou non, lorsqu'elles ont été nettoyées, décortiquées et dégermées, ne contenant, sous réserve des dispositions du paragraphe 2, pas plus de 5 p. 100 de coques et germes non éliminés ni plus de 10 p. 100 de cendres, taux calculés d'après le poids de la matière sèche et dégraissée » ; et à son alinéa 1.16. « Chocolat : le produit obtenu à partir de cacao en grains, de cacao en pâte [...] ». Aussi, un « chocolat cru » (autrement appelé « raw chocolate ») qui utilise des fèves non torréfiées n'a plus le droit de s'appeler « chocolat » au regard des textes réglementaires actuels. Le chocolat dit « cru » est fabriqué à partir de fèves de cacao fermentées, séchées, mais qui n'ont subi ni torréfaction, ni alcalinisation, ni conchage. Elles sont simplement broyées. La température de la torréfaction n'étant pas spécifiée dans le décret, un chocolat cru dont les fèves auraient été chauffées à des températures inférieures à 45°C aurait-il le droit de s'appeler chocolat ? Une trentaine de chocolatiers en France, et beaucoup d'autres de par le monde, travaillent sur ces fèves non torréfiées aux saveurs reconnues. Aussi, il l'interroge sur la possibilité d'adapter la définition des produits de cacao en poudre et cacao en enlevant l'obligation de torréfaction afin qu'ils puissent réglementairement avoir le droit de l'appeler chocolat.

Données clés

Auteur : [M. Olivier Gaillard](#)

Circonscription : Gard (5^e circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 22800

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Économie, finances et relance](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [17 septembre 2019](#), page 8127

Question retirée le : 29 juin 2021 (Fin de mandat)