

Chocolat au lait, gianduja, chocolat noir... comment s'y retrouver ?

Avec une consommation annuelle moyenne de 6,4 kg par habitant, la France se hisse au 10e rang mondial en matière de consommation de chocolat. Afin de bien le choisir, on vous explique comment déchiffrer les étiquettes.

Qu'est-ce qu'un chocolat ?

Cette question peut paraître évidente mais, en France, l'utilisation du mot « chocolat » répond à une définition très précise. En effet, la composition d'un chocolat est encadrée par le [décret n°76-692 du 13 juillet 1976](#) selon lequel un chocolat doit avoir une teneur minimale en cacao. La proportion en cacao doit obligatoirement figurer sur les étiquettes.

En outre, un chocolat est essentiellement composé de cacao, de beurre, de sucre, de lait et d'autres ingrédients destinés à lui conférer une certaine saveur (fruit sec, praliné, caramel, écorce d'orange, etc.). Il doit avoir une teneur en matière sèche de cacao supérieure à 35 %, dont au moins 18 % de beurre de cacao.

À savoir : les mentions obligatoires sur un chocolat

En plus de sa composition et sa teneur en cacao qui définissent son appellation, d'autres mentions obligatoires doivent figurer sur les étiquettes des produits utilisant l'appellation « chocolat » :

- la référence explicite au traitement de congélation-décongélation éventuellement subi par le produit
- la mention « Ne pas recongeler » (si le produit a été congelé) à proximité de leur dénomination de vente
- une [date de durabilité minimale](#) sous la forme « À consommer de préférence avant fin... », suivie des conditions de conservation. Chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait : quelles différences ? Le [décret n°76-692 du 13 juillet 1976](#), qui définit l'étiquetage des produits à base de cacao en France, distingue différents types de chocolats. Ces types se définissent par leurs compositions :
- Le chocolat au lait est obtenu à partir de cacao, de sucres et de lait. Il doit contenir au moins 25 % de matière sèche de cacao supérieur et 14 % de lait (produits lactiques, lait déshydraté, crème, etc.).
- Le chocolat blanc est obtenu à partir de beurre de cacao, de lait et de sucres. Il contient au moins 20 % de beurre de cacao et 14 % de lait (produits lactiques, lait déshydraté, crème, etc.).
- Le chocolat noir : à la différence d'autres chocolats, la mention « noir » est un critère de qualité qui indique une teneur en cacao plus élevée, soit au moins 43 % de matière sèche totale de cacao, dont 26 % au moins de beurre de cacao. À savoir : la mention « extra »

Lorsque la dénomination « chocolat » ou « chocolat au lait » est complétée par un critère de qualité, tel que « extra », la teneur en cacao doit être plus élevée par rapport aux compositions en vigueur. Par exemple, pour être qualifié d'extra, un chocolat au lait doit avoir au moins 30 % de matière sèche de cacao et au moins 18 % de lait, contre 25 % et 14 % pour un chocolat au lait sans cette mention.

Qu'en est-il des autres types de chocolats et produits à base de cacao ?

En dehors du célèbre trio chocolat noir, blanc et au lait, il existe d'autres types de chocolats ou de produits à base de cacao qui complètent cette distinction ou qui s'y ajoutent :

- Le chocolat gianduja : très apprécié par les amateurs de fruits à la coque, le chocolat gianduja est obtenu à partir de chocolat et de noisettes finement broyées. Il peut aussi contenir du lait. Il doit contenir au moins 32 % de matière sèche de cacao supérieur et entre 20 % et 40 % de noisettes. S'il est au lait, le chocolat gianduja doit contenir 10 % de lait et entre 15 et 40 % de noisettes.
- Le chocolat fourré est un produit fourré dont la partie extérieure est constituée de chocolat. Cette partie doit représenter au moins 25 % du poids total du produit.
- Un bonbon de chocolat ou un chocolat praline est un chocolat fourré ou un mélange de plusieurs chocolats (gianduja, chocolat au lait, blanc, etc.). Sa teneur minimale en chocolat doit représenter 25 % du poids total du produit.
- Les truffes au chocolat : l'appellation « truffes » ne peut s'appliquer qu'à une spécialité au chocolat, de la taille d'une bouchée, dans laquelle le chocolat représente au moins 25 % du poids total du produit et dont les matières grasses proviennent exclusivement de chocolat ou de cacao et de produits laitiers. Si des matières grasses végétales sont incorporées au produit, le producteur doit obligatoirement utiliser l'appellation « truffes fantaisies ». Il est à noter que cette disposition ne vise pas les matières grasses végétales introduites par le biais d'ingrédients incorporés pour leurs qualités gustatives (fruits secs, comme les amandes ou les noisettes). À savoir : emploi de matières grasses végétales : quel étiquetage ?

L'addition de matières grasses végétales, autre que le beurre de cacao, est limitée à certaines matières grasses (illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gurgi, noyaux de mangue). Elles peuvent être ajoutées à hauteur de 5 % au maximum. La réglementation européenne exige l'inscription de la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao ».

En revanche, en France, les chocolats qui ne renferment pas de telles matières grasses peuvent être commercialisés sous l'une des dénominations spécifiquement prévues par les dispositions de [l'article R. 412-48 du Code de la consommation](#) « chocolat pur beurre de cacao », « chocolat traditionnel » ou toute autre dénomination équivalente.