

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 67 (1987)
Heft: 1

Artikel: L'industrie française du chocolat
Autor: Keller, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887118>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'industrie française du chocolat

*Paul Keller,
Journaliste.*

Le chocolat appartient aux denrées alimentaires qui parmi les premières furent fabriquées industriellement. Seul, probablement, le fromage le précédait en inaugurant sa carrière industrielle au tout début du XIX^e siècle. Jusqu'à cette époque, sa fabrication était exclusivement artisanale avant d'être entreprise par les fromageries coopératives villageoises. Le chocolat, pour sa part, connaît bien une lente évolution artisanale avant de devenir, lui aussi, un produit industriel. Mais comme son passé le situe parmi les populations aborigènes de l'Amérique précolombienne, les certitudes historiques sont peu fiables. Les premiers produits chocolatés obtenus industriellement furent ceux de Conrad Van Houten à Amsterdam en 1815 et de François Cailler à Vevey en 1819. C'est à peine quelques années auparavant que la fabrication industrielle du fromage avait fait ses débuts dans l'Emmenthal bernois. Fromage et chocolat industriels sont contemporains.

Quelques années après la conquête du Mexique par les Espagnols, de nombreux Européens s'y fixèrent pour développer les plantations du cacao et de la canne à sucre. C'est là que naquit l'idée de réduire l'amertume du cacao – consommé depuis toujours par les indiens – en y ajoutant du sucre. C'était la naissance du chocolat qui partit à la conquête des cours d'Europe. On sait notamment que l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III, après son mariage avec Louis XIII (1615), l'introduisit à la cour de France. En 1659, David Chaillou, premier chocolatier français, ouvrit boutique rue de l'Arbre-Sec à Paris, investi du privilège exclusif concédé par le roi.

Pendant longtemps, le chocolat restait une sorte d'aliment de luxe réservé aux classes aisées. D'après l'Encyclopédie de Diderot (1764) sa consommation se développa vers 1646 en Allemagne, en 1659 en Angleterre et en 1697 en Suisse. Dans une très large mesure, on en fit usage à titre pharmaceutique, ses qualités thérapeutiques étant particulièrement reconnues pour certaines affections de l'appareil digestif. C'est probablement ce qui explique que les deux plus grands noms attachés à la fabrication du chocolat, Cailler et Menier, l'un en Suisse, l'autre en France, étaient à l'origine pharmaciens.

La plus importante chocolaterie de l'époque en Europe était la maison Antoine Brutus Menier à Noisiel-sur-Marne. Dans son usine, aux côtés du chocolat, se fabriquaient d'importantes quantités de poudres pharmaceutiques... Mais peu à peu le marché du chocolat prit un essor tel que Menier abandonna les autres fabrications. Il y avait là une lignée, ou mieux une dynastie industrielle hors du commun. Trois ou quatre générations de Menier ont marqué de leur empreinte le développement industriel français. Il y a quelques années, les promeneurs des quais pouvaient admirer le merveilleux trois-mâts « Belem » amarré près de la Tour Eiffel. Ce brick de 187 tonneaux, construit au Havre en 1854, à l'origine, faisait partie de la flotte Menier chargée du transport de fèves entre l'Amérique centrale et la France. Avec le « Belem », il y avait aussi le « Brazileiro », le « Claire Menier », l'« Émile Menier », le « Noisiel », le « Denis-Crouan » et le « Cruzeiro » construits à peu près tous sur le même modèle par Dubigeon.

Émile Menier appartenait d'ailleurs au mouvement progressiste du patronat. Sa grande idée était l'avènement d'une sorte de capitalisme idéal par plus de justice fiscale et sociale. Selon lui, il était profondément injuste de pénaliser les consommateurs par une fiscalité indi-

Réglementation du cacao et du chocolat

Les produits de cacao et les chocolats sont régis par une réglementation européenne transcrite dans la **réglementation française**. Cette réglementation, parmi les plus précises et les plus strictes qui soient dans le domaine alimentaire, définit les matières premières, les traitements qu'elles peuvent subir et les limites de composition des produits finis.

Dans les matières premières, sont définis : les fèves de cacao, le cacao en grain, le cacao en pâte, le tourteau de cacao (contenant encore au moins 20 % de beurre de cacao), le beurre de cacao, les sucres, les matières d'origine lactique.

Dans les produits finis, sont précisées les dénominations réservées aux cacaos en poudre, sucrés ou non, selon qu'ils proviennent de tourteau de cacao ou de tourteau maigre de cacao, et selon la quantité de sucre qui leur a été ajoutée.

En ce qui concerne les chocolats, la réglementation distingue treize catégories et fixe pour chacune d'elles **certaines seuils** de teneurs en :

1. Matière sèche totale de cacao.
2. Cacao sec dégraissé.
3. Beurre de cacao.
4. Matière sèche totale d'origine lactique.
5. Graisse butyrique.
6. Matières grasses totales.
7. Noisettes finement broyées.
8. Amandes, noisettes, noix, entières ou en morceaux.
9. Saccharose (limite maximale).

Il convient d'indiquer qu'un **chocolat comportant dans sa dénomination un qualificatif se rapportant à sa qualité, doit contenir au moins 43 % de matière sèche totale de cacao et au moins 26 % de beurre de cacao**. Avec un qualificatif analogue, un chocolat au lait doit contenir au moins 30 % de matière sèche totale de cacao, au moins 18 % de matière sèche totale d'origine lactique et au moins 4,5 % de graisse butyrique, tandis que le maximum de saccharose est ramené à 50 %.

Aux chocolats à proprement parler, peuvent être ajoutées des matières comestibles, à l'exception des farines, amidons, féculés et matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. La possibilité d'adjonction de ces matières grasses végétales, dans la limite de 5 % est actuellement à l'étude au niveau de la Communauté européenne.

Les chocolats fourrés et les bonbons de chocolat, pour avoir droit à ces dénominations, doivent comporter au moins 25 % en poids de chocolat. Les fourrages de ces articles sont régis par la réglementation des produits de confiserie.

L'étiquetage des produits de chocolat ne comporte pas encore obligatoirement la mention des ingrédients et d'une date limite d'utilisation optimale. Ces mentions seront prochainement imposées et les chocolatiers sont de plus en plus nombreux à les porter sur leurs emballages à titre volontaire.

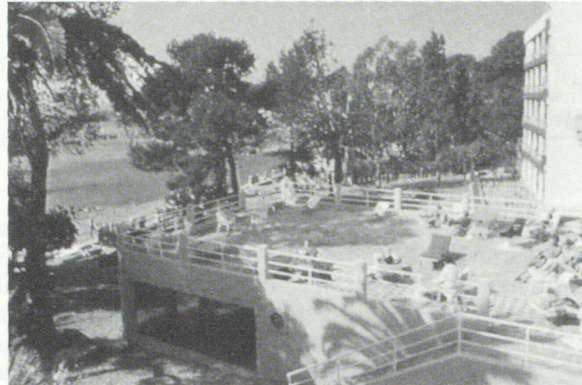
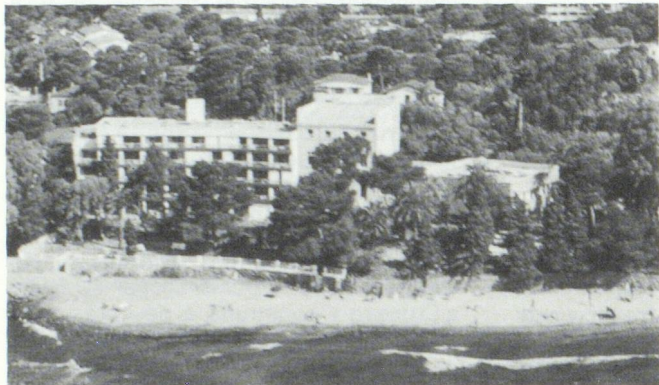
Source : Union des chocolatiers et confiseurs de France, Paris.

SAINT-RAPHAEL

CENTRE DE THALASSOTHÉRAPIE

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

sauf une semaine avant Noël et les 4 premières semaines de janvier
L'INSTITUT EST FERMÉ DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS



L'Institut, sous la surveillance médicale constante de 3 Médecins et avec le concours de Masseurs-Kinésithérapeutes diplômés, met à votre disposition :

Hydrothérapie :

Deux piscines eau de mer naturelle, chauffée à 35 ° constamment renouvelée.

Bains : en baignoire d'eau de mer chaude d'algues sur-activées.

Douches : au jet, en affusion sous-marine.

Fangothérapie :

Applications de boue marine et de gel d'algues.

Kinésithérapie - Physiothérapie :

Rééducation fonctionnelle passive ou active.

Gymnastique collective en salle et en piscine.

Massages, Mécanothérapie, Pouliothérapie, etc.

Électrothérapie :

Ultra-sons, Radar, Novodyne.

Ergothérapie

INDICATIONS :

1. Rhumatologie :

De la simple arthrose aux rhumatismes chroniques les plus évolués.

Rhumatismes inflammatoires non évolutifs, Spondylites.

Affections para-articulaires, sciatiques, lumbagos, péri-arthrites, tendinite.

2. Traumatologie :

Fractures : rééducation pré et post-opératoire, entorses, luxation.

3. Maladie des muscles :

Maladie du collagène, Myopathies acquises ou congénitales.

CONTRE-INDICATIONS :

Toutes celles des cures thermales, marines ou volcaniques.

INSTITUT MARIN GÉRARD WATEAU

CENTRE DE RÉÉDUCATION ET DE RÉADAPTATION FONCTIONNELLE
ET DE THALASSOTHÉRAPIE

B.P. 510 - 83701 SAINT-RAPHAEL CEDEX

Tél. : 94.95.67.67

**Quelques chiffres (en tonnes)
relatifs à la chocolaterie/produits finis**

I. Production

Groupe de produits	1975	1980	1984	1985
Cacao en poudre (cacao sucré et produits instantanés)	28 985	36 630	41 305	39 750
Produits non fourrés (tablettes pleines, petits tabletages, végécaos)	84 715	98 170	104 825	102 315
Produits fourrés (tablettes fourrées, confiserie de chocolat et mou- lages)	50 175	86 220	101 790*	103 745
Divers (1)	10 365	17 795	27 660	30 345
Total (1)	174 240	238 815	275 580*	276 155
Différence en % 1985/1984				+ 0,2
1985/1975				+ 58,5
Indice Chocolaterie	100	137	158	159
Indice général INSEE (2)	100	119	118	119

(1) N.B. : Depuis 1977, les produits « divers » sont répartis par les entreprises, dans leurs réponses aux enquêtes statistiques, entre chocolaterie et confiserie de sucre ; on a procédé à une estimation de ventilation pour 1975.

(2) Bâtiments et Travaux Publics exclus.

* Chiffres révisés.

Source : Statistiques syndicales.

II. Commerce extérieur

	1975	1980	1984	1985
Exportations :				
Cacao sucré	3 594	3 193	3 311	2 957
Produits non fourrés	2 753	13 710	7 760	7 441
Produits fourrés	2 778	17 689	35 884	28 128
Produits non dénommés	5 929	9 499	13 195	25 860
Total	15 054	44 091	60 150	64 386
Différence en % 1985/1984				+ 7,0
1985/1975				+ 327,7
Rapport Exportations : % Production	8,6	18,5	21,8	23,3
Importations :				
Cacao sucré	914	71	672	637
Produits non fourrés	5 028	20 454	14 227	14 063
Produits fourrés	22 717	26 568	28 847	24 380
Produits non dénommés	8 620	23 490	20 612	27 792
Total	37 279	70 583	64 358	66 872
Différence en % 1985/1984				+ 3,9
1985/1975				+ 79,4

Source : Statistiques douanières

III. Consommation apparente (1)

	1975	1980	1984	1985
Consommation totale	166 101	265 336	279 788*	278 641
Consommation per capita (kg)	3,53	4,94	5,10	5,06
Différence en % 1985/1984				- 0,4
1985/1975				+ 67,8
Part des importations dans la consommation nationale	20 %	26,6 %	23 %	24 %

(1) Consommation apparente = production + importations - exportations.

* Chiffre révisé.

Source : Statistiques syndicales.

recte (l'octroi) qu'il conviendrait selon lui de remplacer par une dîme sur le revenu et le capital. Pour défendre ses thèses, il avait acheté un quotidien, « Le Bien public », et assurait ses rédacteurs de leur verser double paye s'ils se faisaient arrêter pour diffusion de ces idées jugées subversives.

Aujourd'hui, le chocolat français n'a plus cet arrière-goût politique. Peut-être, avec les décennies, a-t-il fini par atténuer les velléités de subversion. Depuis une dizaine d'années, le chiffre d'affaires, en francs courant, a à peu près quadruplé pour atteindre un peu plus de dix milliards en 1985, dont un quart de produits importés. La balance commerciale est faiblement déficitaire après l'avoir été très fortement jusqu'en 1980. Quatre vingts pour cent de la production chocolatière française se répartissent sur les dix entreprises les plus importantes et 93 % sur une vingtaine de firmes.

Bien que les chiffres relatifs à la consommation par tête présentent une certaine stagnation en 1984 et 1985 avec respectivement 5,10 et 5,06 kg, il ne semble pas que le plafond soit atteint. Certes, avec plus de 10 kg par habitant, la Suisse tient-elle le record mondial de consommation chocolatière (encore faudrait-il savoir si cette donnée inclut les quantités relativement importantes que les touristes étrangers emportent chez eux). Mais suivant le développement des produits et la capacité d'innovation des firmes, de nouveaux débouchés sont susceptibles de se présenter. L'Allemagne, la Belgique, l'Autriche, la Norvège... connaissent des taux de consommation chocolatière supérieurs à la France. Il n'y a pas de raison que la France ne progresse plus.

Plusieurs sociétés suisses occupent en France une place non négligeable dans l'industrie chocolatière. Le consommateur s'en rend bien compte en observant les étalages de magasin. Ce qu'il sait moins c'est l'importance de la part suisse dans l'infrastructure industrielle de la chocolaterie française : environ soixante-dix pour cent des broyeuses à cylindres actuellement en service sont de fabrication suisse. Mais ce n'est là qu'une partie de l'équipement industriel. Elle confère pourtant au chocolat français une petite saveur suisse dont l'origine est la coopération industrielle que le consommateur gourmet a le droit d'ignorer.

Cet article a été rédigé entre autres sur la base d'un dossier d'information que nous avons reçu de l'Union des Chocolatiers et Confiseurs de France, Paris.