

# CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERES CONFISEURS DE FRANCE

L'organisation professionnelle des  
chocolatiers-confiseurs... de talent

« Neuf personnes sur dix aiment le chocolat ;  
la dixième ment. » John G. Tullius

A Pâques, à Noël, à la Saint-Valentin, avec le café, au goûter... !  
Derrière chacun de ces instants gourmands se cache un artisan  
chocolatier-confiseur au savoir-faire « à la française », soucieux  
de partager son amour du chocolat.

## LE SECRET DE NICOLAS MORIN, CHEF CHOCOLATIER

« Nous utilisons le chocolat à modeler pour réaliser des décors que nous ne pourrions pas créer avec une simple courbe de tempérage. En effet, le chocolat utilisé de manière traditionnelle a une structure assez rigide une fois passé l'étape de la cristallisation. Par contre, nous pouvons modifier sa structure moléculaire pour le rendre plus malléable, à l'image d'une pâte à modeler, en y ajoutant du glucose. L'ajout de glucose à un chocolat quel qu'il soit n'en changera pas vraiment le goût puisque son pouvoir sucrant est quasiment inexistant, mais permet de lui donner une texture et une malléabilité proche de celle de la pâte d'amande traditionnellement utilisée en pâtisserie pour décorer les gâteaux. C'est une méthode de travail qui demande un peu de technique mais qui nous offre de nombreuses possibilités de créations en chocolat telles que la réalisation de roses ou encore de voilures de bateaux. »



CHOCOLATIERES  
CONFISEURS  
DE FRANCE



### LE CHOCOLAT ET LA FRANCE, UNE HISTOIRE D'AMOUR...

Originaires des forêts tropicales de l'Amérique centrale, les cacaoyers, produisant les fèves de cacao, sont cultivés par les Mayas et les Aztèques depuis au moins trois millénaires. Inconnues ailleurs dans le monde, les fèves de cacao arrivent en Europe en 1519, lorsqu'Hernan Cortés les rapporte en Espagne. La France, quant à elle, découvre le chocolat en 1615, à Bayonne, à l'occasion du mariage de l'infante espagnole Anne d'Autriche avec Louis XIII... Un début de réponse à la question « le chocolat est-il aphrodisiaque ? »



### LE CHOCOLAT EST SYNONYME DE PLAISIR, MAIS PAS QUE...

Ancré dans la consommation des français au même titre que le pain ou le fromage, le chocolat est l'un des aliments dont ils ne pourraient pas se passer. Et pour cause ! Convivial, il est le compagnon idéal des moments de fêtes ; réconfortant, il aide à lutter contre les petits coups de blues ; fiable, c'est le cadeau gourmand qui fera toujours plaisir. Si le chocolat est l'aliment plaisir par excellence, il n'en reste pas moins bon pour la santé lorsqu'il est consommé avec modération : riche en polyphénols et en magnésium, il présente des vertus anti-oxydantes et anti-stress. Une bonne raison de craquer !

# LE CHOCOLAT



### LE CHOCOLAT SOUS TOUTES SES FORMES

Bien que la tablette soit la forme la plus appréciée des français, les chocolatiers ne manquent pas d'imagination pour transformer et réinventer « l'or marron ». En bonbon, en barre, en poudre, à tartiner, noir, blanc, au lait, nature ou fourré... Il existe autant de recettes que d'artisans chocolatiers-confiseurs. Dans les cuisines des français le chocolat est également la star : le gâteau, suivi de la mousse puis de la tarte au chocolat, sont les recettes de desserts les plus populaires.

### LE CHOCOLAT EN CHIFFRES

La France est le 7<sup>ème</sup> pays consommateur de chocolat, avec 6,95kg par habitant en 2014

83% des français consomment du chocolat au moins une fois par semaine

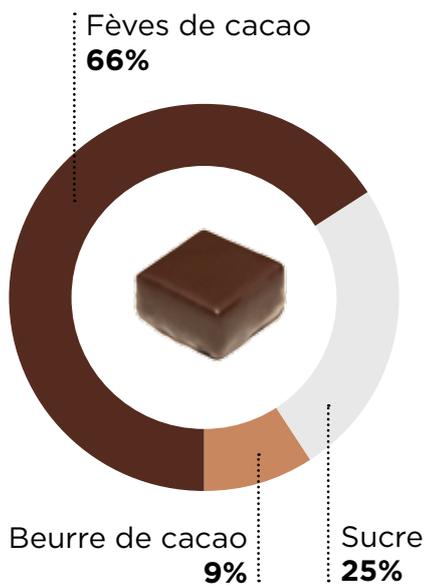
Près de 85% des chocolats sont vendus en grandes surfaces

Les tablettes arrivent en tête avec 32,2% de PDV

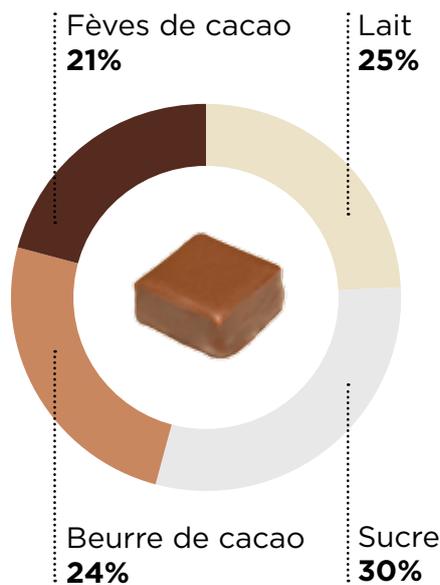
Les bonbons de chocolat, bouchées et rochers ont une PDV de 23,7%



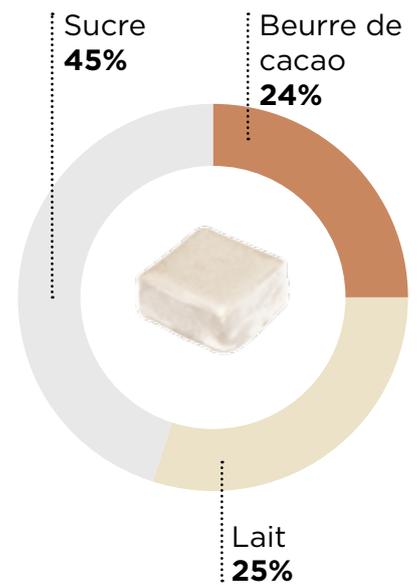
## LE CHOCOLAT NOIR À 75%



## LE CHOCOLAT AU LAIT



## LE CHOCOLAT BLANC



# NOIR, AU LAIT, BLANC... LEQUEL EST VOTRE PRÉFÉRÉ ?

Pour obtenir un chocolat dit « au lait », il faut ajouter à la préparation de la poudre de lait, baissant ainsi naturellement son pourcentage en fèves de cacao. Le chocolat blanc quant à lui contient uniquement du beurre de cacao, du sucre et du lait. Le chocolat le plus pur est donc le chocolat noir, qui contient le plus de fèves de cacao. Miam !

### TROIS VARIÉTÉS PRINCIPALES SONT À L'ORIGINE DE TOUS LES CACAO CULTIVÉS DANS LE MONDE...

**Le cacaoyer Criollo** : originaire du Venezuela, ce cacao très peu amer offre un arôme fort et une finesse gustative remarquable. L'arbre est très sensible et sa production est limitée, faisant de ses fèves un produit de luxe.

**Le cacaoyer Forastero** : le plus cultivé depuis 1639, il représente 80% de la production mondiale et offre un cacao au goût puissant et plutôt amer.

**Le cacaoyer Trinitario** : résulte d'un croisement entre le Criollo et le Forastero. Ce cacao possède des arômes à la fois puissants et fins.



## DEVENIR CHOCOLATIER

Certificat d'Aptitude  
Professionnelle  
(2 ans de formation)

Brevet Technique  
des Métiers (2 ans  
de formation)

Brevet des Métiers  
(Bac+2)

Certification  
professionnelle  
(reconnaissance de  
maîtrise)

### LES ARTISANS CHOCOLATIERS-CONFISEURS DE FRANCE

4500 artisans-chocolatiers sont présents dans l'hexagone et toutes les villes moyennes de France accueillent aujourd'hui un bon chocolatier ! Etre chocolatier-confiseur, c'est évoluer dans un cadre attrayant avec l'odeur subtile du cacao, marier des matières premières de grande qualité, recevoir des clients heureux de se faire plaisir et de faire plaisir... Et pour devenir chocolatier-confiseur ou continuer d'évoluer et d'innover, les formations sont nombreuses !

### ETRE CHOCOLATIER-CONFISEUR : UN SAVOIR-FAIRE ET UNE PASSION

Un chocolat fabriqué de manière artisanale demande du savoir-faire, des matières premières d'excellence et beaucoup de patience... Certains chocolatiers achètent du chocolat de couverture, puis le transforment dans leur laboratoire. D'autres font un véritable travail de sélection des fèves, soucieux de respecter l'origine du cacao... Chez tous les artisans chocolatiers, le socle du savoir-faire ancestral permet une grande créativité : le travail des textures fait l'objet d'une perpétuelle recherche pour obtenir des équilibres parfaits. L'enrobage est travaillé tout en finesse pour laisser place à la subtilité des contenus issus de recettes propres à chaque créateur de chocolat, pour toujours plus de surprises et de gourmandises !

## ARTISAN CHOCOLATIER-CONFISEUR, UN MÉTIER QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE



### UN MÉTIER EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION

Etre artisan chocolatier-confiseur, c'est également faire face à de nombreuses inquiétudes dans une période mouvementée : évolution des coûts de l'énergie et des matières premières, disparition des commerces de proximité, nouvelles normes européennes, étiquetage obligatoire... Il est essentiel pour les chocolatiers-confiseurs d'affirmer leur expertise et bénéficier d'un réseau actif pour être représentés et défendus.



## L'ORGANISATION PROFESSIONNELLE DES ARTISANS CHOCOLATIERS-CONFISEURS

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France a pour mission de représenter la profession, promouvoir les métiers de chocolatiers, confiseurs et défendre les intérêts des artisans fabricants et commerçants en chocolaterie, confiserie et biscuiterie. Outre ses actions de formation dédiées à la profession, la CCCF gère la Convention Collective du secteur, dialogue avec les pouvoirs publics pour défendre les intérêts de ses adhérents et veille à l'application d'une éthique professionnelle et à la qualité des produits. Aujourd'hui, 250 artisans de toute la France adhèrent à la Confédération.



# LA CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE



## DES SERVICES PRÉCIEUX POUR LES ADHÉRENTS

La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France propose des outils et des services pour faciliter la gestion quotidienne des entreprises de ses adhérents :

- Des outils répondants aux exigences réglementaires (document unique, référentiel pénibilité...)
- Des prestations d'assistance gratuites dans les domaines juridique et fiscal
- La mise en place de partenariats utiles (plateforme de la Médiation, audit énergie avec Collectif Energie)
- Un réseau d'adhérents solidaires qui favorise les échanges (référents région, forum...)
- Des actions de communication (événementiel, social média...)

## VOYAGE DANS LES PAYS PRODUCTEURS...

La CCCF emmène régulièrement les chocolatiers adhérents à la découverte de pays producteurs...

**8 principaux pays fournissent 90% de la production mondiale. A lui seul le continent africain fournit près de 70% du cacao produit dans le monde :**

**La Côte d'Ivoire : 40% - Le Ghana : 17% - L'Indonésie : 10%  
Le Brésil : 11% - Le Nigeria : 5% - Le Cameroun : 4%  
L'Équateur : 3% - La Colombie : 2% - Autres pays : 8%**





**En 2017, la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France s'engage sur deux sujets forts :**

#### **LE CACAO DURABLE**

Bean to bar (de la fève à la tablette), commerce équitable, cultures bio, planteurs et coopératives, déforestation, agriculture raisonnée... autant de termes qui montrent le souci d'agir pour la préservation des filières d'approvisionnement des chocolatiers. La Confédération engagera des actions pour sensibiliser ses adhérents à ces enjeux majeurs.

#### **L'INNOVATION SOCIALE**

La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France est soucieuse de l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession, tout en ayant conscience des contraintes fortes imposées aux chefs d'entreprises. La Confédération souhaite aller plus loin dans la conclusion d'accords de branche innovants qui feront de la profession un modèle d'équilibre social.

# CACAO

## DURABLE ET INNOVATION SOCIALE

### LA PROFESSION EN CHIFFRES

Elle emploie plus de 30 000 salariés dont  
16 000 en production industrielle

La période de Noël représente environ 30% des  
ventes annuelles, soit le double de Pâques

En 2015, la France exporte en moyenne 56% de  
sa production dont 87% au sein de l'UE



# PETIT GLOSSAIRE

## DU CHOCOLAT

### MASSE DE CACAO OU PÂTE DE CACAO OU LIQUEUR DE CACAO :

fèves de cacao décortiquées, dégermées, torréfiées et broyées au moyen d'un procédé mécanique et non privées d'une partie quelconque de leur matière grasse. Élément principal du goût du chocolat, il parfume les ganaches et les crèmes.

### BEURRE DE CACAO :

matière grasse obtenue par pression hydraulique de la pâte issue de fèves décortiquées et dégermées. Le beurre de cacao aide à la fluidification du chocolat.

### CACAO EN POUDRE OU CACAO :

tourteaux de cacao (matières de la masse de cacao dégraissée) obtenus par pressage hydraulique, transformés en poudre par pulvérisation mécanique. Le cacao en poudre est utilisé en enrobage de confiserie, des truffes ou encore lors de la préparation de chocolat chaud.

### CHOCOLAT DE COUVERTURE :

mélange de pâte de cacao, beurre de cacao et sucre dont se servent les chocolatiers pour fabriquer leurs bonbons de chocolat. Chaque chocolatier dispose de couvertures différentes... en fonction de son savoir-faire !

## SECRETS DE DÉGUSTATION

La dégustation du chocolat fait appel aux cinq sens...

**LA VUE :** qu'il soit blanc, brun clair ou marron foncé, un bon chocolat doit avant tout être brillant et lisse.

**LE TOUCHER :** si le chocolat fond rapidement en mains, c'est qu'il contient la bonne proportion de beurre de cacao.

**L'OUÏE :** cassez-le ! Le bruit doit être net, presque claquant.

**L'ODORAT :** un parfum très cacaoté et persistant est signe d'un chocolat de grande qualité.

**LE GOÛT :** il faut d'abord prendre le temps de le laisser fondre en bouche... et on croque vers la fin seulement !



### MARIAGE DE SAVEURS...

L'association rafraîchissante chocolat/menthe n'est plus un secret pour personne et de nombreux fruits peuvent se déguster avec le chocolat : les fruits rouges, l'orange, la banane, la poire, le citron... Mais saviez-vous que le thé, l'anis, la cannelle et le thym se marient également parfaitement au chocolat ? Et oui !



## INFORMATIONS PRATIQUES

### CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

64, rue de Caumartin - 75009 Paris

01 42 85 18 20 - [contact@chocolatiers.fr](mailto:contact@chocolatiers.fr)

[www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)

[www.facebook.com/chocolatiersconfiseursdefrance](https://www.facebook.com/chocolatiersconfiseursdefrance)

---

### ORGANIGRAMME

Président : Frédéric Chambeau

Vice-présidents : Tiphaine Corvez, Agnès Humbert,  
Claude Krajner, Daniel Mercier

Trésorier : Michel Cottet

Membre de droit : Tanguy Roelandts

Membres : Thierry Lalet, Raoul Boulanger, Yann Bertrand,  
Christophe Bertrand, Daniel Stoffel, Romain Boucaud Maître

Secrétaire générale : Sylvie Collin

---

### CONTACT PRESSE

Agence Lucette

100 boulevard de Belleville - 75020 Paris

01 83 89 14 85 - [contact@lucette.fr](mailto:contact@lucette.fr)

Chloé Georges : [chloe@lucette.fr](mailto:chloe@lucette.fr) - 06 10 92 55 10

Olivier Hivert : [olivier@lucette.fr](mailto:olivier@lucette.fr) - 06 18 31 71 20

**Crédits photos :** Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France, Chocolaterie Daniel Mercier, Chocolaterie Rannou Métivier, Chocolaterie Raoul Boulanger, Chocolaterie de Puyricard, Fouquet, Saunion, Tiphaine Corvez Chocolat.



**CHOCOLATIERS  
CONFISEURS**  
DE FRANCE