

[ACTUALITES PRODUITS]

Nutrition

Résultats de l'enquête menée par la DGCCRF sur les produits de chocolat

Les résultats de l'enquête sur les produits de chocolat réalisée par la DGCCRF dans seize départements ont été récemment rendus publics.

L'enquête a montré que le recours aux matières grasses de substitution était peu fréquent, ce qui pourrait s'expliquer par l'habitude bien ancrée chez le consommateur de privilégier le chocolat pur beurre de cacao. On notera également, en matière d'étiquetage des produits finis, que les enquêteurs ont relevé dans ce domaine deux cas susceptibles de fausser l'information des consommateurs. Il s'agit en premier lieu d'un étiquetage mentionnant des listes d'ingrédients non différenciées pour des bonbons de chocolat fourrés alors qu'une présentation sous forme de deux listes spécifiques énonçant clairement la composition du chocolat d'enrobage et celle du fourrage aurait permis d'éviter toute confusion.

En second lieu, une mention « chocolat pur beurre de cacao » figurait sur un emballage d'une tablette de chocolat noir alors que la liste des ingrédients indiquait la présence de 3,3 % de beurre concentré.

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/chocolat-operateurs-restent-largement-fideles-au-beurre-cacao>