

Chocolat : nous le sommes tous, plus ou moins



Le **chocolat** [*ʃokola*], terme d'origine [mésaméricaine](#), est produit à partir de la [fève de cacao](#). Celle-ci est fermentée, [torréfiée](#), broyée pour former une pâte de [cacao](#) liquide dont est extraite la matière grasse le [beurre de cacao](#). Le chocolat est fait du mélange de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; auxquels sont ajoutées parfois des épices, la [vanille](#), ou des matières grasses végétales.

Le marché de plus de 81 entreprises du secteur a généré un chiffre d'affaires total de près de 3,48 milliards d'euros en 2016, en hausse de 2,1%.

Les Français ont consommé près de 381 900 tonnes de chocolats en 2016, moins 0,9% par rapport à 2015. Pâques et Noël sont les périodes fastes avec près de 13% des ventes annuelles de chocolat. Le secteur fait vivre directement près de 30 000 salariés (dont la moitié dans la production chocolatière) dans une centaine d'entreprises, dont 90% de PME.

Noël, que les chocolatiers préparent dès à présent, fait 8,5% du marché total du chocolat, soit plus de 34 000 tonnes de chocolats vendues. Les chocolats de Noël se vendent dès mi-octobre, avec 21% des volumes en novembre, et 61% des volumes en décembre.

En 2014, chaque Français a consommé en moyenne 6 kilos et 950 grammes de chocolats, au 7ème rang dans l'Union Européenne. C'est presque deux fois moins

que les Allemands avec chacun en moyenne 11,54 kilos. Mais plus que les Belges ou Espagnols qui ont mangé respectivement 4,08 et 3,26 tonnes. Les Français aiment plus chocolats noirs que les autres européens. Ils représentent 30% de la consommation chez les adultes, contre 5% par exemple chez les Allemands.

33 % sous forme de tablettes

La tablette de chocolat était le produit phare en 2016 avec 33% des ventes totales des produits chocolatés en France, puis les confiseries au chocolat (27%), les pâtes à tartiner (19%), le cacao en poudre (12%), et les barres chocolatées (9%).

Les ventes de tablettes de chocolat avec des noisettes, des amandes, ou du riz soufflé, ont bondi de 21% entre 2015 et 2016.

- Du cacao principalement ivoirien

Les fèves de cacao importées en France sont majoritairement africaines. Près de 43% en 2016 venaient de la Côte d'Ivoire. Le Ghana est en seconde position avec 37%, puis la République Dominicaine (8%), l'Equateur (4%), le Cameroun (2%). La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial avec 42% de la production de fèves de cacao.

source : [Syndicat du chocolat](#)