

Accueil » Société

Pâques à l'heure du chocolat végétal



Photographie gustavomellossa / Getty Images©

A l'avoine, à la graisse de noix de coco, au lait de riz...
Le chocolat végétal puise dans tout un tas
d'ingrédients pour zapper la présence de protéines de
lait de vache. Avec l'essor du régime alimentaire

végétalien, la dégustation du cacao prend une nouvelle dimension. Même à Pâques, qui constitue le deuxième rendez-vous le plus important pour les fabricants de chocolat traditionnel, on peut trouver des alternatives sans lait.

Du riz et de la noix de coco bio... Voilà les deux ingrédients que la chocolaterie stéphanoise Weiss a utilisés pour **végétaliser sa gamme à destination des professionnels**. Pour la première fois, l'entreprise vieille de 140 ans proposait aux artisans à la rentrée dernière une alternative au chocolat au lait et blanc, qui ne peut être intégré à un régime alimentaire végétalien, en raison de la présence des protéines de lait. Garantie sans lactose, la nouvelle référence estampillée VAO correspondait aussi à une attente de la part des consommateurs intolérants.

Du côté des marques distribuées aux professionnels de la restauration, **Valrhona avait déjà planché sur une recette végétale** pour finalement sortir début 2021 Amatika, un bloc de trois kilos de chocolat dit vegan. Développé aux côtés de producteurs de cacao de Madagascar, cette innovation créée par Frédéric Bau - le grand chef à qui l'on doit le chocolat dulcey, un chocolat blond à la saveur unique, est une symbiose d'analyses sensorielles et de techniques, dont Valrhona tait le processus. Dans la sphère des grands chefs, **le travail du chocolat végétal a en réalité commencé dès 2018** lorsque Nicolas Cloiseau, le chef et Meilleur Ouvrier de France de la Maison du Chocolat, dévoile une gamme de cinq ganaches véganes sans un seul gramme de beurre ou de crème, travaillée aux côtés d'un nutritionniste.

Le linéaire des recettes chocolatées végétales s'est depuis bien étoffé. Et à l'occasion des fêtes de Pâques, les gourmands qui ne mangent aucune protéine d'origine animale ne seront pas frustrés. La start-up Yumgo, qui fournit aux professionnels de la restauration des alternatives aux oeufs, a développé **un oeuf en chocolat à la guimauve végétale**. En ce qui concerne les créations directement adressées aux consommateurs, les visiteurs du salon du chocolat végétans n'avaient pas manqué les innovations de la marque Rrraw, qui décline son chocolat cru dans diverses recettes intégrant des dattes, de la purée d'amandes ou encore de l'huile d'olive et du beurre de cacao afin de parfaire la texture de truffes et de bouchées régressives. Non seulement l'offre est une nouveauté en matière de proposition végétalienne, mais elle s'inscrit aussi dans la **tendance de la dégustation du chocolat cru, un cacao qui est préparé sans torréfaction préalable**.

Même au pays du chocolat, la Suisse, **on remplace le lait par d'autres ingrédients pour satisfaire les végétans**. Yvan Loubet, qui a racheté la Bonbonnière, une enseigne genevoise connue depuis 1921, avait confié à la Radio Télévision helvétique RTS utiliser de l'eau comme substitut. Le chocolat industriel n'a pas manqué d'intégrer les codes de ce nouveau mode de consommation. L'été dernier, Nestlé a par exemple annoncé l'élargissement de la vente de son KitKat végétan à une quinzaine de pays européens. Testée sur le marché britannique, la recette avait en effet fait un carton. Aussi,

la multinationale Mondelez avait développé la distribution de la tablette de chocolat végétalienne Plant Bar de Cadbury, une alternative à base de pâte d'amande à l'offre de Cadbury Dairy Milk.

Le chocolat végétal, une attente des consommateurs

A en croire une étude que le géant Barry Callebaut avait dévoilée début 2022, **cette dynamique correspond à une attente de la part des consommateurs**. En France, 60% des 18 à 44 ans attendraient des marques de chocolat davantage de recettes et de textures en phase avec le chocolat végétal. Réalisée au Royaume-Uni, aux Etats-Unis, en Pologne, en Allemagne, en Italie, en Espagne et en Australie, cette analyse démontrait la **progression de la consommation du chocolat sans ingrédient d'origine animale** : début 2020, seulement 25% des consommateurs dans le monde mangeaient du chocolat végétal et ses dérivés, contre 64% à fin 2021. D'après les données de ProVeg International, cité par le média Vegconomist, les recettes végétales constituent les innovations les plus dynamiques au sein de l'industrie de l'or noir. Le nombre de lancements de nouvelles confiseries du genre a bondi de 71% entre octobre 2017-septembre 2018 comparé à octobre 2021-septembre 2022.

Si ce n'est pas à cause d'une intolérance au lactose, les consommateurs choisissent généralement d'acheter du chocolat végétal **conformément à leurs convictions en rapport avec le bien-être animal**. La protection de l'environnement est moins un argument, puisque la filière du cacao est génératrice d'émissions carbone. Selon l'Ademe, un kilo de chocolat émettrait l'équivalent d'environ 5 kg de CO2. Ce n'est pas tant le transport qui pose problème, mais en premier lieu la déforestation et la production qui comptent pour 70% de cette empreinte carbone.

En Suisse, on a peut-être trouvé la solution **en appliquant les principes de la viande de synthèse aux cellules du cacao cultivées en laboratoire**. Des chercheurs de l'Université des sciences appliquées de Zurich sont en effet parvenus à mettre au

point un chocolat cellulaire. Tout l'enjeu scientifique consiste à ponctionner des cellules dans le but de produire les polyphénols, les fameuses molécules antioxydantes contenues dans le cacao qui servent bien souvent de prétexte pour s'offrir un énième carré de chocolat...

AILLEURS SUR LE WEB

Recommandé pour vous

Recommandé par Outbrain



Sponsorisé

Transit lent et difficile..

Science Actua...



Sponsorisé

Boire ceci avant de...

ExiSlim



Sponsorisé

À partir de 2024 : Une...

Les News en France



Sponsorisé

Mal au genou...

Infonews-Sante



Sponsorisé

Remède simple et...

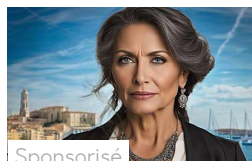
info.cilumine.co...



Sponsorisé

Huiles CBD : Réussir s...

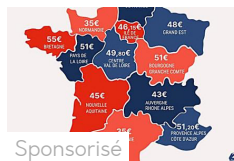
Laboratoire SE...



Sponsorisé

Senior : classement...

Le Comparateur ...



Sponsorisé

Plus besoin d'acheter...

Panneaux Solai...

