



Quel bilan carbone du cacao au chocolat ?

3 octobre 2024 à Amboise

25 bonnes pratiques avec conscience et responsabilité

Synthèse réalisée par Katherine Khodorowsky, présidente de l'Académie

Préambule

- 5 Académiciens ont travaillé sur le sujet en 2022 et 2023 : Jean-Paul Burrus, Xavier Conraux, Christophe Meyer, Nico Regout et Richard Sève.
- 1 kg de chocolat noir à 70% de cacao générerait l'équivalent de plus de 5 kg de CO₂e
(Source Carbone de l'ADEME)

Un outil pour prendre conscience

- Une affiche pédagogique en français, en anglais et en espagnol,
- destinée à voyager et à être exposée dans un lieu de passage.
- Un message signé par les professionnels concernés :
 - *Je m'engage à agir de manière responsable à l'égard de la biosphère, à éviter les usages insoucians et inutiles des ressources naturelles, à traquer les pôles d'émission de CO₂e, afin de ne pas compromettre les besoins des générations futures et l'avenir du cacao.*
- Pour recevoir une affiche : academie@chocolatiers.fr

Qu'est-ce que des bonnes pratiques ?

- Des comportements, des gestes, des choix d'organisation mis en place
- pour atteindre des objectifs énergétiques et de bilan carbone
- avec une lucidité constructive et du bon sens.

I - Dans les plantations : pour que culture et nature ne soient plus ennemies

= + ou - 70% du bilan carbone du chocolat

- 1 - Interdire le défrichement des forêts primaires, des zones boisées et des écosystèmes.
- 2 - Respecter la juste rémunération des agriculteurs qui ne seront ainsi pas tenter d'abattre des arbres pour étendre leurs terres cultivables.
- 3 - Respecter la Directive Européenne (Règlement (UE) 2023/1115) qui impose d'apporter la preuve de la traçabilité des plantations pour toute importation du cacao.
- 4 - Instaurer des programmes d'agroforesteries compatibles avec une préservation de la biodiversité, dans les régions tropicales humides sur tous les territoires déforestés et en parallèle aux plantations de cacaoyers hyperproductifs.
- 5 - Privilégier la taille des arbres à la main, plutôt qu'avec des machines.
- 6 - Abolir le plastique non recyclable dans une plantation (bouturages, pots, emballage des chérelles...).
- 7 - Privilégier les produits naturels aux engrais chimiques azotés, aux pesticides et aux insecticides en privilégiant les produits naturels.
- 8 - Refuser le séchage artificiel des fèves (gaz, charbon, four à bois...) pour privilégier le séchage naturel au soleil.
- 9 - Privilégier l'achat de fèves de variété native ou ancestrale pour assurer leur pérennité.

II - Le transport des fèves entre pays producteurs et pays consommateurs

= + ou - 7% du bilan carbone du chocolat

- Développement du transport à voile : utopie ou réalisme ?
 - Le transport routier demeure le plus lourd en CO²e.
-
- 10 - Privilégier le transport des fèves en voiliers cargos, qui décarbonisent au maximum le transport maritime et sauvent la faune et la flore des océans.
 - 11 - Remplacer peu à peu les cargos traditionnels à carburant fossile aux coûts et pollution exorbitants.
 - 12 - Quel que soit le transport maritime, s'assurer que les bateaux ne font pas de voyage à vide, dans un sens ou dans l'autre.
 - 13 - Éviter le fret aérien et les véhicules dont le bilan carbone demeure encore élevé.

III - La transformation du cacao en chocolat chez l'artisan: économie d'énergie à chaque étape

= + ou - 20% du bilan carbone du chocolat

- 14 - Privilégier l'impact énergétique positif dans l'achat ou le remplacement des machines.
- 15 - Bien dimensionner les machines pour qu'elles travaillent à juste contenu : torréfacteur, broyeur...
- 16 - Faire des séries de torréfaction à la suite plutôt que de répartir les productions sur plusieurs jours.
- 17 - Afin de limiter l'énergie pour la chauffe et le maintien en température, placer toutes les sources de chaleur dans une même pièce, séparée physiquement des pièces tempérées, climatisées ou froides.
- 18 - Étudier le recyclage des déchets (compost des cosses de cacao), de l'énergie, de l'eau.
- 19 - Inciter à la dégustation du chocolat noir qui émet 20% de CO²e de moins que le chocolat au lait. Celui-ci, comme le chocolat blanc, contient du lait de vache très émissif.

IV - Les emballages lors de la vente aux professionnels et aux consommateurs

= + ou - 1,5 % du bilan carbone du chocolat

- 20 - Utiliser de préférence des emballages en carton bénéficiant d'un label « PEFC » (gestion forestière durable) ou en carton recyclé.
- 21 - Au plastique, préférer les alvéoles en PET (polytéréphtalate d'éthylène, recyclable à 100%).
- 22 - Préférer la vente en ballotins plutôt qu'en très petits emballages, trop coûteux.
- 23 - Étudier les packaging pour fuir l'inutile

V - La distribution jusqu'aux consommateurs

= + ou - 1,5 % du bilan carbone du chocolat

Le magasin est un bon endroit pour éduquer les consommateurs

- 24 - En magasin, préciser la traçabilité des produits, l'origine des cacaos et leur cépage identifiable génétiquement.
- 25 - Privilégier les livraisons en véhicules électriques.