

## Métaux lourds dans le chocolat

***L'article de K-Tipp publié le 28 janvier 2025 et intitulé Test de chocolats noirs : les tablettes les meilleur marché font un excellent score (Dunkle Schoggi im Test : Günstigste Tafel sind top) est, du point de vue de CHOCOSUISSE, trompeur et factuellement inexact. Nous critiquons notamment les valeurs de référence choisies pour les métaux lourds ainsi que les conclusions qui en ont été tirées. Tous les chocolats suisses testés répondent aux exigences légales en vigueur en Suisse et dans l'UE.***

### Un choix de valeurs de référence pour les métaux lourds qui choque

Les valeurs de référence pour le cadmium choisies pour évaluer les chocolats sont problématiques. En effet, l'article utilise celles de la *Proposition 65* californienne, une loi destinée à l'origine à garantir la propreté de l'eau potable. Même aux États-Unis, cette loi ne s'applique que dans l'État de Californie ; elle n'a aucune valeur légale en Suisse ou dans l'UE.

- Dans la *Proposition 65*, la Californie fixe des valeurs de référence pour le cadmium particulièrement basses, nettement plus strictes que les valeurs maximales reconnues au niveau international.
- Les doses maximales quotidiennes définies dans la *Proposition 65* sont si basses qu'elles sont dépassées pour de nombreuses variétés de fruits et de légumes dans des portions habituelles. Les graines de lin ou de tournesol ont également des teneurs en cadmium relativement élevées, entraînant un dépassement des doses de référence californiennes, même lors de la consommation d'une très petite quantité.
- En Suisse et dans l'UE, des valeurs maximales légales pour le cadmium dans le chocolat sont stipulées dans la loi (Règlement UE 2023/915 ; Ordonnance suisse sur les contaminants, RS 817.022.15). Reposant sur des bases scientifiques reconnues au niveau international, ces valeurs maximales garantissent la protection de la population, y c. des groupes à risque, contre les effets des substances nocives. En recourant aux valeurs de référence californiennes, le test donne la fausse impression que les produits analysés contiennent des quantités problématiques de cadmium, alors que tous les chocolats testés respectent les valeurs maximales suisses et européennes.
- En Californie, selon une décision de justice datant de 2018, le chocolat noir contenant entre 65 % et 95 % de cacao doit porter un avertissement dès que sa teneur en cadmium atteint 0,45 mg/kg. À notre connaissance, cette valeur est respectée par tous les chocolats testés.
- Les fabricants suisses de chocolat surveillent en permanence la teneur en cadmium de la pâte de cacao, sélectionnent soigneusement leurs matières premières et optimisent leurs recettes de sorte que leur chocolat soit toujours conforme aux prescriptions légales et ne présente aucun risque pour la santé.

### Comparaisons de chiffres trompeuses et manque de contextualisation

Certes, l'article de K-Tipp indique que la valeur maximale en Suisse et dans l'UE est de 0,8 mg/kg, mais ne mentionne pas les valeurs effectivement mesurées dans les chocolats testés qui sont, à notre connaissance, nettement inférieures à cette limite. En outre, les chocolats noirs sont comparés aux valeurs maximales prévalant pour le chocolat au lait, alors qu'ils contiennent naturellement plus de cadmium en raison de leur teneur plus élevée en cacao. Les deux catégories de produits, différentes, se retrouvent entremêlées de manière trompeuse.

### En conclusion

L'article de K-Tipp donne une image biaisée des produits chocolatés testés. L'utilisation de valeurs de référence californiennes, qui n'ont aucune validité légale en Suisse, induit pour les consommatrices et consommateurs une inutile incertitude. Tous les chocolats suisses répondent aux exigences légales en vigueur en Suisse et dans l'UE, conçues pour protéger la population des effets nocifs. Le choix de valeurs de référence non pertinentes et l'absence de contextualisation génèrent une image trompeuse, susceptible de conduire à des malentendus dans la perception du public et de nuire à la réputation de l'industrie chocolatière. Un reportage différencié et scientifiquement fondé aurait été souhaitable à cet égard.