

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 15 octobre 2025



Retour sur les 2^e Rencontres Professionnelles de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie « Chocolat : hausse des coûts, essor des alternatives... ... menaces ou opportunités ? »

Les 2^{èmes} Rencontres Professionnelles, organisées par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, ont eu lieu les 9 et 10 octobre 2025 à Niedermorschwihr en Alsace.

Cet événement a rassemblé des professionnels du chocolat et de la confiserie française pour discuter de leur secteur pendant deux jours.

« Chocolat : hausse des coûts, essor des alternatives... menaces ou opportunités ? »

La première journée a été marquée par une conférence dirigée par M. HETEAU, Président de l'Académie, qui a présenté les interventions des experts. Au programme :

Nico Regout, académicienne et experte cacao, a présenté un exposé dédié au cadmium, afin de remettre les vérités scientifiques au centre du débat.

Sonia Collin, académicienne et professeure à l'université de Louvain, a proposé une analyse comparative, d'un point de vue chimique, entre chocolat traditionnel et alternatives au chocolat.

Lucie Taquet, académicienne et Directrice R&D du Groupe Saveurs et Délices, a exploré les atouts du chocolat traditionnel face aux alternatives, en s'appuyant sur les attentes des consommateurs et les pistes pour concilier tradition et modernité

La **Chocolaterie de l'Opéra**, partenaire de l'Académie, a apporté son témoignage sur la hausse des cours du cacao et partagé ses perspectives pour la filière.

Une table ronde avec nos académiciens **Richard Sève, Philippe Bel et Franck Morin** pour le partage des expériences.

Les participants ont également visité plusieurs entreprises emblématiques : **PCB Création**, Les Confitures de **Christine Ferber, Novachoc**, et la manufacture de **Pierre Hermé**, moments d'échanges privilégiés au cœur de l'excellence artisanale.

« Ces Rencontres sont un moment essentiel de dialogue et d'intelligence collective, au service du rayonnement, de l'innovation et la préservation de notre filière », souligne **Nicolas Héteau**, Président de l'Académie.

Partenaires

Remerciements aux partenaires engagés autour des valeurs de l'Académie Française du chocolat et de la confiserie. Cet événement bénéficie du soutien précieux de partenaires engagés.

PARTENAIRES OR



PARTENAIRES ARGENT



PARTENAIRES BRONZE



L'Académie, gardienne du savoir et moteur d'avenir

Forte de 27 ans d'expertise, l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie :

- Préserve la tradition et promeut une éthique professionnelle exigeante
- Soutient la qualité et l'excellence de la chocolaterie et confiserie françaises
- Encourage les jeunes talents (Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs)
- Ouvre le débat sur les transformations de la filière pour transformer les défis en opportunités d'innovation

L'ambition de l'Académie : réunir les énergies, inspirer le changement et faire rayonner l'excellence française du chocolat.

