

Tout chocolat.

Depuis un certain temps, pour ne pas dire un temps certain, le chocolat est fustigé de tous les maux. Dangereux ! Mortel pour nos petits compagnons !

Quand est-il exactement ?

Le cacao comme nous le savons tous provient des fruits (fèves) du cacaoyer ou « théobroma cacao ». Cet arbre doit son nom au botaniste suédois « Linnaeus », théobroma signifiant en grec « nourriture des dieux ». Le chocolat possède plus de huit cents substances différentes dont plusieurs excellents nutriments. Le chocolat a une haute valeur énergétique, 50 g de chocolat noir apportent mille kilo-joule !

Parmi toutes les substances que possède le chocolat, certaines sont actives au niveau pharmacologique. Ainsi, une étude récente a révélé que les poly phénols présents dans le cacao et donc le chocolat influencent positivement le cœur et les vaisseaux sanguins. Cette action anti-oxydante des poly phénols semble ne pas être leur seule vertu. Ils influenceraient aussi le fonctionnement des plaquettes sanguines; d'une manière semblable à l'aspirine qui empêche la formation de caillots. Hélas pour les chiens, deux autres substances particulières peuvent s'avérer néfastes : l'oxalate de calcium et la théobromine. Cette dernière exerce une action excitante, semblable à celle de la caféine ou de la théine. Pris en grandes quantités, le chocolat pourrait créer des troubles digestifs accompagnés de vomissements, formation d'ulcères et plus vraisemblablement de diarrhées. Enfin, la théobromine peut occasionner de la tachycardie qui serait préjudiciable à nos épagneuls nains anglais parfois atteints de M.V.D. Enfin, pour couronner le tout, le beurre de cacao a un effet brutal sur la contraction de la vésicule biliaire, ce qui peut déclencher des coliques hépatiques.

Composition de 50 gr de chocolat					
	Cacao en poudre	noir	lait	blanc	unités
Energies	631,5	1007,5	1079,5	1164,5	KJ
Protéines	9	2,6	4	3,85	g
Lipides	10,25	13,7	515	17,15	g
GRAISSES SATURÉES	6	8,35	9,35	10,3	g
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	3,5	4,6	5	5,6	g
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	0,5	0,4	0,5	0,55	g
ACIDE LINOLÉIQUE	0,5	0,4	0,5	?	g
CHOLESTÉROL	0	0	7	?	g
Glucides	5,7	26,75	26,8	27,2	g
SUCRES	1,1	26,75	26,8	27,2	g
AMIDON	4,65	0	0	0	g
Fibres	17	0,5	0,25	0	g
Eau	3	0	0	0	g
Sodium	8,5	5	50	59,5	mg
Potassium	960	200	200	178,5	mg
Calcium	57	25	100	141,5	mg
Phosphore	328	75	100	110	mg
Magnésium	207	50	27,5	13	mg
Fer	7,5	1	1	1	mg
Cuivre	1,95	0,35	0,65	2,5	mg
Zinc	1,75	0,1	0,1	2	mg
Vit A	0	0	0	?	mg
Vit B1	0,02	0,05	0,04	0,04	mg
Vit B2	0,06	0,05	0,2	0,18	mg
Vit C	0	0	0	1	mg

Santé

En résumé.

Le chocolat ne s'avère dangereux qu'en fonction de la quantité ingérée, elle-même dépendante du type de chocolat (noir, au lait ou blanc), de la race et du poids du chien qui le consomme.

Ainsi, à titre indicatif, quinze à trente grammes de chocolat noir peut tuer un chien de petite race comme le chiuhaha (0,9 à 2,5 kg) et le caniche nain (6,5 à 8 kg). Il faudra soixante à nonante grammes pour un chien de taille moyenne tels que le teckel (4,5 à 12 kg) et le cocker spaniel (11 à 13 kg). Pour des races de plus grande taille comme les border collie ou les labrador (25 à 34 kg), cent vingt à deux cents grammes peuvent s'avérer mortels.

Pour le chocolat au lait, les quantités nocives voir mortelles seront revues à la hausse. On trouve des doses de cent vingt à trois cents grammes pour les chiens de petite taille, quatre cent cinquante grammes et plus pour les chiens de taille moyenne et neuf cents grammes pour les chiens de grande taille.

Le chocolat blanc ne possédant pas de théobromine, il est moins nocif, si ce n'est la présence du beurre de cacao.

Conclusion.

Le chocolat doit être et rester une friandise. Cette friandise sera proscrite pour les chiens qui présentent des calculs urinaires d'oxalate,

Le chocolat fondant (également appelé noir ou pur) se compose de fèves de cacao moulues (la pâte) auxquelles ont été ajoutés du beurre de cacao, du sucre et de la lécithine. Ce chocolat a un goût relevé, parfois même amer, selon la recette. La teneur en cacao oscille entre 50 et 75%.

Le chocolat au lait contient également du lait en poudre, lequel lui donne une couleur plus claire et une douceur délicate. Il s'agit de loin du type de chocolat le plus demandé au monde. Sa teneur en cacao doit au moins atteindre les 30%.

Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao mais uniquement du beurre de cacao raffiné auquel ont été ajouté du sucre, de la lécithine et du lait en poudre caramélisé.

les chiens diabétiques ou atteints de M.V.D.

Perdre son titre de champion pour du chocolat.

Enfin, nous venons d'apprendre que certains fabricants de produits alimentaires pour chiens n'hésitent pas à introduire du chocolat dans la fabrication de certains aliments haut de gamme à haut pouvoir énergétique. Ce type d'aliment étant réservé à des chiens de compétition sportive (course de lévriers et agility). C'est en effet suite à un contrôle antidopage que cette découverte fut faite. Les propriétaires des chiens concernés ont signalé ne rien donner comme supplément à leurs lévriers. Des analyses de produits alimentaires furent réalisées. Les tests démontrent la présence de chocolat et donc de théobromine dans les aliments. Les propriétaires des chiens incriminés, ignorant cette présence dans l'alimentation recommandée pour leurs chiens, envisagent une action en justice et on les comprend.

Retenons que le trop nuit en tout.

D'après le petit Larousse 2003, une friandise est une préparation sucrée ou salée de petite dimension et d'un goût délicat !

Je tiens à remercier la « Jacques Chocolaterie S.A. » qui par leurs documents et dossiers de presse m'a permis de réaliser cet article « tout chocolat ». J'invite d'ailleurs tous les amateurs de bon chocolat à rendre visite à cette chocolaterie et à son musée. Ils pourront assister à la fabrication artisanale de sujets en chocolat puis en déguster.

La chocolaterie Jacques garanti un chocolat sans adjonction de matières grasses autres que le beurre de cacao et sans O.G.M.

S.A. Chocolaterie Jacques

Industriestrasse, 16 B-4700 EUPEN

Tél : 0032 (0) 87 59 29 67

Bibliographie.

Les documents fournis par la chocolaterie Jacques

Les 0chiens, éditions Könemann.

Viviane Godenne

Recette chocolatée de M. Marcolini

(uniquement pour le maître).

Cacao Caraïbe à la cannelle.

Pour 4 personnes.

2 bâtons de cannelle concassée.

200 g de chocolat Caraïbe (noir).

75 cl de lait.

Faire infuser les brisures de cannelle dans le lait chaud pendant 2 à 6 heures. Ensuite faire chauffer le tout sans laisser bouillir et le verser sur le chocolat râpé. Mélangez au fouet pendant l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Passez au chinois.

Réchauffez avant de servir.

Le saviez-vous ?

Deux bâtons de chocolat fondant (+/- 100 g) ont un pouvoir antioxydant aussi puissant que 5 bâtons de chocolat au lait, une bouteille de vin rouge, 1250 g de fraises, 12 tasses de thé noir ou 3 kilos d'oignons.