

Journée mondiale
du
C A C A O



Communiqué de presse

**La hausse des prix du cacao est un défi et une chance
pour la filière cacao-chocolat**

Paris, le jeudi 1^{er} octobre 2015 - **La Journée Mondiale du Cacao, organisée par Le Syndicat du Chocolat et la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France**, s'est tenue ce jour au Quai d'Orsay, sous le patronage de Laurent Fabius, Ministre des Affaires étrangères et du Développement international.

En France, la filière chocolat, particulièrement dynamique, est ancrée dans une tradition gastronomique forte. C'est donc avec détermination que l'ensemble des fabricants et des artisans chocolatiers ont souhaité se mobiliser pour contribuer au développement et au renforcement de cette filière d'exception. **Conscients de leurs responsabilités vis-à-vis des consommateurs et des producteurs de cacao, les professionnels de la filière chocolat soutiennent une démarche de production de cacao pérenne et durable** en Côte d'Ivoire qui est, avec son voisin le Ghana, le fournisseur de 70% du cacao utilisé par les chocolatiers Français.

Une filière cacao face à de nombreux défis :

Aux côtés des pays producteurs d'Afrique de l'Ouest, **la Côte d'Ivoire premier producteur mondial de cacao, s'est engagée dans une réforme qui lui permet de relever les défis auxquels la filière fait face :**

- Un défi d'**attractivité** avec des planteurs de plus en plus âgés et des jeunes qui se détournent de cette culture.
- Un défi **agronomique** avec des vergers vieillissants et des maladies qui détruisent les arbres, entraînant une baisse des rendements.
- Un défi **de structuration** de la filière, avec un besoin d'organisation des planteurs en coopératives.
- Un défi **économique** avec un prix du cacao **sensible** aux crises traversées par les pays producteurs et à l'évolution de la demande. Malgré un doublement de la production mondiale en 30 ans (2,01 millions de tonnes en 1986/1987, 4,35 millions en 2013/2014), la fève de cacao reste soumise à de fortes tensions sur le marché international.
- Un défi lié à la gestion du **dérèglement climatique**.
- Un défi de **durabilité sociale et environnemental**.

Une mobilisation des acteurs autour de solutions durables :

Depuis des années les acteurs publics privés se mobilisent pour trouver des solutions durables au développement de la production de cacao. Parallèlement, la réforme, menée par le Conseil Café Cacao en Côte d'Ivoire a instauré la mise en place de prix minimum garantis aux planteurs et peut ainsi faire progresser l'ensemble du modèle de production et l'organisation de la filière. Le prix minimum garanti a presque été multiplié par 4 en 4 ans, passant de 250 FCFA à 850 FCFA/kg (1,2€). Une nouvelle hausse de 17 % a été annoncée ce matin portant le prix à 1 000 FCA pour la récolte 2015/2016 qui s'ouvre aujourd'hui.

Cette annonce est une bonne nouvelle pour les actions déployées sur le terrain et qui visent à :

- Développer des coopératives efficaces qui jouent un rôle majeur dans le déploiement de formation.
- Déployer des méthodes agronomiques pour renouveler les vergers, lutter contre les maladies et augmenter les rendements.
- Sélectionner les variétés de cacaoyers résistantes aux maladies et capables de produire des cacaos aromatiques.
- Rénover les infrastructures et améliorer les pistes pour faciliter l'accès aux plantations.
- Améliorer la qualité du cacao de Côte d'Ivoire.

En France, les fabricants de chocolats, le centre de recherche agronomique du Cirad et l'Agence Française pour le Développement se sont engagés comme véritable partenaire de la création et du partage de la valeur dans cette filière. Ils interviennent en appui d'actions intégrant des exigences de durabilité économiques, sociétales et environnementales.

« Ce travail de création et de partage de la valeur à tous les niveaux de la chaîne est un projet ambitieux qui prendra du temps, mais notre détermination est forte. Nous savons qu'un cacao mieux rémunéré permettra à la filière de se dynamiser et nous permettra d'offrir aux consommateurs les chocolats durables et de qualité qu'ils attendent », explique **Patrick Poirrier, Président du Syndicat du Chocolat.**

La hausse du prix du cacao est une chance et un défi pour toute la filière :

- Pour les planteurs, car elle permet une amélioration de leurs revenus et donc de vivre de leur capacité à produire.
- Pour les fabricants car elle est la garantie de pouvoir s'appuyer sur une filière pérenne.
- Pour le consommateur car c'est l'assurance de pouvoir consommer un chocolat de qualité.

C'est aussi un défi économique que tous les acteurs de la chaîne doivent prendre en compte du producteur au consommateur.

« La hausse des revenus des planteurs est la meilleure façon de leur permettre de répondre aux défis de qualité, quantité et durabilité » explique **Patrick Poirrier, Président du Syndicat du Chocolat.**

Éléments de contexte

Qui consomme le cacao ?

En 5 ans la consommation mondiale de cacao a augmenté de 7%, tirée par la demande des pays émergents comme le Brésil, l'Inde, la Chine, l'Algérie.

En Europe, comme dans tous les pays développés, la consommation est stable. Les français consomment 3,5 kg de cacao par an et par habitant*. Les Belges et les Suisses en consomment plus de 5kg. Les allemands en consomment 4kg. La moyenne européenne est à 2,2kg par an.

(*correspondant à 6.7 kg de chocolat par an)

La production française

En France, la filière cacao sert à alimenter la production de chocolat, que ce soit la production des 4 000 artisans chocolatiers ou la production industrielle qui emploie près de 30 000 personnes (dans leurs usines et dans leurs magasins) et réalise un chiffre d'affaires de + de 2 milliards d'euros.

Le chocolat produit en France est produit à partir de cacao qui provient à plus de 70 % d'Afrique de l'ouest et principalement de Côte d'Ivoire.

Le Cacao est un pilier fondamental de l'économie ivoirienne.

1,7 millions de tonnes de Cacao ont été produits en Côte d'Ivoire entre 2013 et 2014. Cela représente 22% du PIB du pays et 16,3% des recettes fiscales. La Côte d'Ivoire compte près de 800 000 exploitations employant chacune en moyenne 5 personnes soit 25% des emplois de Côte d'Ivoire et 40% des recettes d'exportation.

Label cacao origine Côte d'Ivoire

Une charte a été signée en 2014 entre les professionnels français de la filière et leurs partenaires CIRAD, AFD et le gouvernement ivoirien, visant à soutenir le développement d'une filière de production de cacao ivoirien durable, que ce soit au niveau R&D comme au niveau de la structuration socio-économique, et permettant de promouvoir l'utilisation et la valorisation du cacao ivoirien dans les chocolats. La France a su, au travers de ce projet, établir un partenariat public / privé fort avec la Côte d'Ivoire, apportant son savoir-faire en vue d'une labélisation origine Côte d'Ivoire.