

## Les Mardis du quai Voltaire

### Mangerons-nous du chocolat en 2050?

Mardi 24 septembre 2019

<https://www.aptalumni.org/gene/main.php?base=3775>

en duplex avec : l'amphithéâtre Risler ; Clermont-Ferrand ; Rennes ; Angers.

*Débat sur filière cacao, mettant l'accent sur les enjeux du commerce équitable à l'approche du salon du chocolat (Paris, 30 octobre, 2019).*

#### Intervenants :

- **Christophe Bertrand**, chocolatier artisanal (« [A la reine Astrid](#) »),
- **Christian Cilas**, chercheur [CIRAD](#),
- **Blaise Desbordes**, directeur général de [Max Havelaar France](#),
- **Patrick Poirrier**, président-directeur général, groupe [CEMOI](#).

**Modératrice** : **Nathalie Helal**, journaliste, auteure de « Dictionnaire exquis du chocolat »

**Conclusion** : **S.E.M. Charles Providence GOMIS**, ambassadeur de Côte d'Ivoire à Paris.

#### Données préliminaires :

- 5 millions de planteurs dans le monde.
- Environ 4,5 millions de tonnes de fèves sèches produites par an, dont 70% par 4 pays, notamment Côte d'Ivoire (43%) et Ghana (20%) ; ces deux derniers pays ont conclu un accord (on parle de l'OPEP du cacao).
- Production assurée à 95% par des exploitations familiales.
- Rendements : entre 150 et 2.500 kg/ha.
- Deux grands marchés internationaux : New York et Londres ; actuellement les cours mondiaux sont bas (surproduction).
- Consommations : France : 7,3 kg/hab/an ; Allemagne : 11,0 kg/hab/an ; Chine : 0,1 kg/hab/an.

#### Débat

##### *Menaces :*

- La menace climatique n'apparaît pas primordiale ; lente régression de la pluviométrie (-2mm/an depuis 40 ans) en Côte d'Ivoire, faible effet de l'augmentation de la température. Par ailleurs, le cacaoyer est sujet à de nombreuses maladies.
- La déforestation serait plutôt une menace que la culture du cacao ferait peser sur la biodiversité et le changement climatique. En fait, selon Christian Cilas, les planteurs ne défrichent pas, même s'ils s'installent dans les zones déboisées.
- La principale menace serait plutôt le vieillissement de la population des planteurs. En Côte d'Ivoire, la moyenne d'âge des planteurs est de 65 ans ! Cette situation reflète sans doute le prix faiblement rémunérateur de la culture. Les jeunes préfèrent partir en ville. Le travail des enfants, phénomène peu documenté, peut être le signe d'une main d'œuvre familiale misérable.
- Un auditeur s'est interrogé sur l'absence de plantations industrielles dans la filière cacao. Christian Cilas a estimé que ce n'était pas un objectif.

- L'oligopole Cargill/Barry-Callebaut dominant le négoce mondial n'a pas été évoqué parmi les menaces.

#### *Leviers ou remèdes*

- Mieux payer le planteur, objectif stratégique de Max Havelaar et du commerce équitable. Blaise Desbordes et Patrick Poirrier sont encouragés par les adhésions à la [charte du commerce équitable](#) qui offre des prix minima garantis aux planteurs.
- Pédagogie auprès du consommateur, insuffisamment informé sur les enjeux du commerce équitable. Le rôle du consommateur est primordial ; il s'agit de l'intéresser aux engagements des marques et à la provenance du produit, et d'orienter son achat en conséquence.
- Encadrement et formation des planteurs selon l'exemple de la coopérative camerounaise créée par Chr. Bertrand, qui considère prioritaire l'amélioration de la qualité de la fermentation.
- « Structuration » (= renforcement) des coopératives pour maîtriser la première transformation (primes de développement de la charte du commerce équitable cacao).
- Les intervenants ont évoqué le retard de l'Afrique – notamment sur les deux derniers points – par rapport à l'Amérique latine (Equateur).

#### *Perspectives (scénarios d'évolution)*

- La menace climatique n'est pas écrasante : les intervenants estimaient que nous consommerions toujours du chocolat en 2050 ! pourvu cependant que le consommateur accepte de payer la qualité et la rémunération décente du planteur.
- Blaise Desbordes estime que, ne payant pas un prix couvrant le coût de production, le consommateur européen laisse le coût des « externalités négatives » à la charge de la planète. En l'occurrence, la principale externalité négative semble être la sous-rémunération des planteurs. Comparativement, aux Etats-Unis, le consommateur paie un prix supérieur pour une qualité moindre.
- Même s'il progresse, le commerce équitable ne représente encore que 2% de la production. Par ailleurs, le chocolat de dégustation ne représente que 20% du marché. La qualité importe moins pour le chocolat d'enrobage et les poudres. Dans ces conditions, l'industrie alimentaire se souciera-t-elle du commerce équitable ?
- En France notamment, le chocolat devient un produit recherché pour le plaisir et la dégustation, comme le vin. On attend le développement d'une production artisanale, comme chez les brasseurs. La France voit fleurir un marché varié de chocolats de qualité.
- Dans la production, les zones tropicales ne risquent pas de connaître la concurrence des zones tempérées. Mais à l'inverse, les zones tropicales peuvent développer leur consommation. En Côte d'Ivoire, CEMOI s'efforce de développer une filière locale.
- La Chine reste un grand marché potentiel, peu évoqué dans le débat.

#### **Conclusion de l'ambassadeur de Côte d'Ivoire**

Remerciements chaleureux aux participants. Salon du Chocolat : la « première dame » de Côte d'Ivoire en sera la marraine. Vertus de l'accord Côte d'Ivoire-Ghana. Filière cacao = \$ 100 milliards mais les pays producteurs n'en reçoivent que 6%. Énumération des mesures prises par le gouvernement ivoirien (le débats ayant souligné le délabrement de la filière). La filière du chocolat assure de l'emploi dans les pays industriels (30.000 en France environ).