

CONFERENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DEVELOPPEMENT

CACAO

Un profil de produit de base par INFOCOMM

Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles



NATIONS UNIES
CNUCED

New York et Genève, 2016

Notes

INFOCOMM est un projet extrabudgétaire financé par le gouvernement de la France. Cette plateforme de partage de l'information multilingue a été développée par la CNUCED en 2000 en réponse à la rareté des informations sur le marché des produits de base dans les pays en développement qui en sont tributaires. INFOCOMM dissémine gratuitement des profils de produits agricoles mis à jour produits librement, en trois langues: anglais, français et espagnol.

Ce profil de produit INFOCOMM a été préparé par Mme Benedicte Chatel, consultante, sous la direction de Samuel Gayi, Directeur du Groupe spécial sur les produits de base, et la supervision de Yanchun Zhang, Cheffe de la Section de mise en œuvre des politiques des produits de base, Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED, en collaboration avec Danièle Boglio et Branko Milicevic pour la publication des textes.

Cette publication n'a pas été formellement traduite ni éditée.

Disclaimer

Les appellations employées dans ce document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent, de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies, aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le texte du présent document peut être cité ou reproduit sans autorisation, sous réserve qu'il en soit dûment fait mention, ainsi qu'une copie de la publication contenant la citation ou la reproduction à envoyer au secrétariat de la CNUCED: la CNUCED, Palais des Nations, CH-1211 Genève, Suisse.

Contacts

Pour de plus amples informations sur le Groupe spécial sur les produits de base, s'il vous plaît nous contacter à:

Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED

Palais des Nations

8-14, Avenue de la Paix

1211 Geneva 10

Switzerland

Phone: +41 22 917 1648 / 6286

Fax: +41 22 917 0509

Email: commodities@unctad.org

Website: unctad.org/commodities

Symbole de ce document

1. Introduction

1.1. Origine, histoire des premiers échanges

Les premières traces de l'existence du cacaoyer remontent à quelque deux mille ans, en Amérique centrale (Mésoamérique). Les Mayas (de 2600 avant JC à 1520 après JC) puis les Aztèques (de 1200 à 1521 après JC) cultivaient l'arbre ("cacahoaquahuitl") et utilisaient ses fruits –les cabosses ("cacahoaocentli") et ses graines –les fèves ("cacahoaatl")¹, comme produit alimentaire. Ils en faisaient une boisson "xocoatl", d'où le mot "chocolat", mais l'utilisaient aussi comme monnaie. Le cacao jouait donc un rôle majeur au sein de ces sociétés et était d'ailleurs considéré d'origine divine, apporté par le dieu Quetzacoatl ("serpent à plumes")².

C'est le conquistador espagnol Hernan Cortez qui, après avoir découvert le Mexique en 1519, s'intéresse au cacao et en rapporte en Espagne, à Charles Quint. Jusqu'alors, le cacao était consommé grillé, broyé, mélangé à de l'eau, battu, mélangé à de la farine ou à des condiments comme le piment et du rocou. Les Espagnols, quant à eux, ont remplacé le piment et le rocou par la canne à sucre et la vanille, créant une boisson rapidement appréciée. Les Espagnols gardèrent la recette jusqu'à ce que la fille du roi d'Espagne, Anne d'Autriche, épouse en 1615 Louis XIII : la recette se propagea alors en France et dans toutes les cours d'Europe.

A la fin du XVIème siècle, la culture des cacaoyers s'était répandue dans quasiment toute l'Amérique latine et les Antilles. Les Espagnols, les Hollandais, les Portugais, les Français l'ont introduite, de leur côté, dans leurs colonies en Afrique et en Asie. Au fil des siècles, et surtout au XXème siècle, la production s'est accélérée.

Aujourd'hui, plus de 6,5 millions de fermes travers le monde cultivent le cacao.

1.2. Culture et premières transformations

1.2.a. Cacaoyer

Le cacaoyer est un arbre fruitier qui pousse à l'état naturel dans les régions humides tropicales, entre 20° au Nord et au Sud de l'Equateur, idéalement entre 0 et 700 m d'altitude et au maximum à 1 250 m. Les conditions optimales de production incluent des températures moyennes constantes tout au long de l'année allant entre 20 et 30°, avec de faibles écarts, une forte humidité et un couvert végétal –la canopée– qui le protège du soleil et réduit l'évaporation. Pour la bon développement du cacaoyer dans sa première année, un ombrage dense, laissant passer seulement 50% de lumière, est

nécessaire. Le cacaoyer peut atteindre 12 à 15 m de hauteur à l'état sauvage, mais 5 à 7 m en plantation. Sa taille et son développement dépendent de l'espace dont le cacaoyer dispose.

Les premières fleurs et fruits du cacaoyer planté apparaissent dès la 3ème ou 4ème année, mais il faut attendre 6 à 7 ans pour atteindre un plein rendement. Une plantation a une durée de vie rentable de l'ordre de 25 à 30 ans mais peut donner pendant 40 ans et plus mais avec un rendement plus faible et un arbre plus fragilisé.³

Le cacaoyer pousse à partir d'une graine, d'une bouture ou d'une greffe. La graine doit être plantée rapidement après avoir été extraite de la cabosse car elle perd vite son pouvoir germinatif. La germination se produit en 4 à 5 jours et les premières feuilles apparaissent après une quinzaine de jours. Les jeunes plantules sont habituellement cultivées pendant 8 mois en pépinière avant d'être replantées, au début de la saison des pluies, soit sous couvert forestier aménagé, soit à l'ombre de végétaux plus grands (bananiers, cocotiers...)⁴.

Ses fleurs sont blanches ou jaune rosé, inodores et poussent en bouquets sur le tronc et les branches principales. La fleur donne un fruit –la cabosse– qui mûrit au bout de 4 à 6 mois. En moyenne, un cacaoyer produit entre 20 et 80 cabosses par an, une cabosse recelant elle-même jusqu'à une quarantaine de fèves. En moyenne, la cabosse fait 15 à 20 cm de long et 15 cm de large ; elle pèse environ 380 gr.

Les cabosses mûrissent tout au long de l'année mais, en général, la récolte se fait en deux périodes : la récolte principale où les fèves sont plus grosses et plus abondantes et la récolte intermédiaire, dite aussi "petite récolte".

1.2.b. La récolte

La cabosse doit être cueillie à parfaite maturité sinon les fèves peuvent être amères; elle est mûre lorsqu'elle a de belles couleurs vives et que l'on entend les fèves s'entrechoquer à l'intérieur. Les coupeurs coupent les cabosses qu'ils fendent, bien souvent, sur place pour libérer les fèves – c'est "l'écabossage". Les fèves sont ensuite triées et nettoyées. Démarrera alors le processus de fermentation, parfois sous des feuilles de bananiers, qui durera entre 2 et 8 jours.

¹ Braudeau, J., *Le cacaoyer*, Ed. Maisonneuve & Larose, Paris 1969

² Mossu, Guy, *Le cacaoyer*, Ed. Maisonneuve & Larose, Paris 1990

³ Mossu, op.cit.

⁴ Cirad, *Les Mondes du Cacao*, document édité à l'occasion du Salon international de l'agriculture 1999, Paris

Tableau 1: Périodes de récolte dans les pays différents		
Pays	Récolte principale	Récolte intermédiaire
Brésil	Octobre-Mars	Juin-Septembre
Cameroun	Septembre-Février	Mai-Août
Colombie	Avril-Juin	Octobre-Décembre
Congo, RD	Septembre-Mars	Avril-Septembre
Costa Rica	Juillet-Février	Mars-Juin
Côte d'Ivoire	Octobre-Mars	Mai-Août
Equateur	Mars-Juin	Décembre-Janvier
Ghana	Septembre-Mars	Mai-Août
Grenade	Avril-Novembre	Décembre-Mars
Haïti	Mars-Juin	Juillet-Février
Indonésie	Septembre-Décembre	Mars-Juillet
Jamaïque	Décembre-Mars	Avril-Novembre
Liberia	Octobre-Mars	Avril-Septembre
Malaisie	Octobre-Décembre	Avril-Mai
Mexique	Octobre-Février	Mars-Août
Nigeria	Septembre-Mars	Juin-Août
Panama	Mars-Juin	Juillet-Février
Papouasie Nlle Guinée	Avril-Juillet	Octobre-Décembre
Rep. Dominicaine	Avril-Juillet	Octobre--Janvier
Sri Lanka	Novembre-Février	Mars-October
Togo	Octobre-Mars	Avril-Septembre
Trinidad	Décembre-Mars	Avril-Novembre
Venezuela		Mars-Septembre

Source: ICCO⁵

Les fèves fraîches sont entourées d'une pulpe blanche – le "mucilage"– sucrée et acidulée. La fève se divise en deux cotylédons, très riches en matières grasses, qui représentent 50 à 55 % de la masse des fèves séchées, en polyphénols et tannins (7 %), en caféine, théobromine (2 %), glucides (12 %), protéines (10 %), fibres (17 %), sels minéraux et oligoéléments (2 %)⁶.



Source : <http://www.snv.jussieu.fr/bmedia/Fruits/cacao.htm>

1.2.c. La transformation

Après la période de fermentation, les fèves sont brassées et séchées, au soleil sur des claies ou des bâches, ou dans des séchoirs. Elles prennent alors une couleur brune et leurs arômes se développent. Bien sèches, elles sont mises en sacs qui sont entreposés dans un endroit aussi sec que possible pour éviter la moisissure, à l'abri des insectes et de toute pollution.

On procède ensuite au "décorticage" afin de ne conserver que le cotylédon. Les graines sont débarrassées de toutes impuretés et traitées par une solution alcaline pour éviter les tannins. On procède ensuite à une torréfaction atteignant 100° à 150°C pour dessécher la matière et développer les arômes. La dernière étape est le broyage à chaud, à environ 100° : les graisses fondent et une pâte onctueuse se solidifie ensuite. C'est la masse du cacao.⁷

En moyenne, il faut 25 000 cabosses pour obtenir une tonne de fèves sèches. Si les rendements peuvent atteindre 1000 kg à l'hectare, la moyenne est plutôt de l'ordre de 300 à 400 kg/ha : plus de 80% de la production mondiale de cacao est issue de petites plantations familiales de moins de 5 ha⁸, avec des moyens limités et peu d'intrants. En Afrique –notamment en Afrique de l'Ouest, où se trouvent environ 70% de la production mondiale de cacao, celle-ci s'effectue en quasi-totalité sur de petites superficies en moyenne de 3 ha, tandis qu'en Amérique latine la taille moyenne des plantations est plus variée, de 10 à 100 ha au Brésil, de 4,2 à 9 ha au Costa Rica ou encore de 3 à 4 ha en Equateur. En Asie, la

⁷Biologie et Multimedia, Université Pierre et Marie Curie, UFR des Sciences de la Vie, *Les fruits, Le fruit du cacaoyer*, 2007 <http://www.snv.jussieu.fr/bmedia/Fruits/cacao.htm>

⁸ ICCO, How many smallholders are there worldwide? Updated March 2012, <http://www.icco.org/faq/57-cocoa-production/123-how-many-smallholders-are-there-worldwide-producing-cocoa-what-proportion-of-cocoa-worldwide-is-produced-by-smallholders.html>

⁵ <http://www.icco.org/faq/58-cocoa-harvesting/131-what-time-of-year-is-cocoa-harvested.html>

⁶ Cirad, Les Mondes du Cacao, op.cit.

situation est également très diversifiée : en Malaisie, les plantations sont grandes et en général détenues par des propriétaires privés; en Indonésie, il existe de grandes plantations aux côtés de petits planteurs sur 0,5 à 4 ha⁹.

Le terroir crée l'arôme de constitution des graines mais cet arôme se développe véritablement dans les différentes étapes de la transformation des graines jusqu'au produit final. Les réactions sont biochimiques (on recense plus de 500 composés chimiques dans l'arôme du chocolat) et dégagent un arôme d'origine fermentaire qui est déterminant dans l'arôme final. D'où l'importance des emballages et autres récipients utilisés pour mettre le cacao. C'est à la torréfaction de la fève que l'arôme se développe le plus et prend l'arôme du chocolat.

1.2.d. Variétés, normes de qualité; classement

Classement

Tous les cacaoyers cultivés ont pour nom de genre *Theobroma cacao*. Le terme cacao a été introduit dans la littérature botanique en 1605 par le flamand Charles de L'Ecluse, né à Arras qui était alors les Pays-Bas espagnol. Le terme est repris en 1700 par le français Joseph Pitton de Tournefort. Mais en 1737, le suédois Carl von Linné préfère revenir aux sources mayas et aztèques et le renomme *Theobroma*¹⁰ qui signifie en grec "nourriture des dieux". Le genre *Theobroma* relève des *Byttnériées* de la famille des *Sterculiacées*.

Il existe trois principaux groupes de cacao :

- Le *Forastero*, originaire d'Amazonie, est le plus répandu : il représente environ 80% de la production mondiale ; ses fèves sont violettes et ses cabosses le plus souvent vertes et jaunes à maturité; son arôme est plutôt amer.

-Le *Criollo*, un cacao à l'arôme très fin, originaire d'Amérique centrale et du Mexique, est très sensible aux maladies ; il ne représente que 1% du cacao mondial. Ses fèves sont grosses et claires, ses cabosses étant tout d'abord vertes puis orangées à maturité.

- Le *Trinitario*, à l'arôme peu intense mais assez fin, originaire de Trinidad. C'est un hybride des

deux groupes précédents et représente 20 % de la production mondiale¹¹.

Le génome

Le génome du cacaoyer est diploïde et compte 10 paires de chromosomes¹². On a assisté au tournant de la décennie à une course contre la montre entre deux grands groupes rivaux du monde du chocolat et de la recherche. D'une part, en 2010, le groupe agroalimentaire Mars, en partenariat avec le Département américain de l'Agriculture (USDA) et IBM, ont annoncé avoir séquencé le génome du cacaoyer Matina 1-6, ancêtre des cacaos commerciaux.¹³ Parallèlement, un consortium international de chercheurs –International Cocoa Genome Sequencing Consortium– sous la houlette du centre français de recherche Cirad et en partenariat avec Pennsylvania State University et les groupes chocolatiers Hershey et Valhrona, ont séquencé le génome du Criollo collecté au Belize et issue de générations successives d'autofécondations naturelles : 28 798 gènes sont décryptés.¹⁴

Toutes les données de séquence sont mises dans le domaine public par le *Cacao Genome Project* (projet de séquençage du génome du cacaoyer) mais ne peuvent être répliquées.

1. 3. Les Standards

Les standards internationaux du cacao ne prennent en compte que le cacao fermenté après une période de séchage, pour autant que le produit soit sans goût de fumigation, sans odeurs étranges ou anormales et sans signe apparent d'altération. Il est également souhaitable que les fèves soient relativement uniformes et homogènes. En outre, elles ne doivent pas contenir des fragments de coque, ni être brisées ou avoir été endommagées par les insectes.

La référence internationale pour les standards de qualité sur le cacao est l'origine Ghana. Basé sur l'épreuve à la coupe, le produit est trié en fonction du nombre de fèves défectueuses. Les limites fixées par ce test sont :

Qualité I (Grade I)

- * Fèves moisies, maximum 3% par test ;
- * Fèves ardoisées maximum 3% par test ;

⁹ Roundtable for a Sustainable Cocoa Economy, *Towards a sustainable cocoa economy : overview of farming systems and challenges facing cocoa farmers worldwide*, 2009; - <http://www.icco.org/sites/www.roundtablecocoa.org/documents/RSCE2%20-%20Report%20for%20Roundtable%20website.pdf> http://www.icco.org/sites/www.roundtablecocoa.org/documents/RSCE2-6_EN%20Social%20Issues.pdf

¹⁰ Braudeau, *ibid.*

¹¹ Cirad, *Les Mondes du Cacao*, *op.cit.*

¹² Genome Biology, *The genome sequence of the most widely cultivated cacao type and its use to identify candidate genes regulating pod color*, 2013, <http://www.genomebiology.com/2013/14/6/r53>

¹³ Genome Biology, *op.cit.*

Pollack, Andrew, *Rival candy projects both parse cocoa's DNA*, *The New York Times*, Sept. 15, 2010,

http://www.nytimes.com/2010/09/15/business/15chocolate.html?_r=0

¹⁴ Genome biology, *op.cit.*

* Fèves plates, germées ou attaquées par les insectes, maximum total de 3% par test.

Qualité II (Grade II)

* Fèves moisies, maximum 4% par test;

* Fèves ardoisées maximum 8% par test ;

* Fèves plates, germées ou attaquées par les insectes, maximum total de 3% par test.

D'autre part, il existe des codes de classification des produits du Système harmonisé de description et de codification des produits de base (SH) et de la Classification type pour le commerce international (CTCI) figurant dans la Convention sur le système généralisé de commerce des Nations Unies qui sont les suivants.

Tableau 2: Classification des produits du cacao

Produit	Description	Code SH	Code CTCI
Cacao en fèves	Fèves de cacao, entières ou brisées, brutes ou torréfiées	18.01	072.01
Déchets de cacao	Coques, écorces, peaux et déchets de cacao	18.02	072.1
Pâte/liqueur de cacao	Pâte/liqueur de cacao, non dégraissée	18.031	072.31
Tourteaux de cacao	Tourteaux de cacao, pâte/liqueur de cacao, totalement ou partiellement dégraissée	18.032	072.31
Beurre de cacao	Beurre ou graisse de cacao	18.04	072.32
Poudre de cacao	Poudre de cacao sans ajout de sucre ou d'autre édulcorant	18.05	072.2
Chocolat et produits chocolatés	Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao (y compris poudre de cacao sucrée)	18.06	073.0

Source : Organisation mondiale des douanes¹⁵

1.4. Utilisations

Les fèves de cacao sont une source de recette d'exportation pour nombre de pays qui peuvent commercialiser le produit brut (fèves), ses dérivés (liqueur, pâte, beurre, tourteaux et poudre) et les produits finaux, essentiellement le chocolat et les confiseries, mais aussi les produits cosmétiques ou santé.

1.4.a. Le chocolat et produits chocolatés

Les fèves de cacao sont broyées pour les transformer en "masse" de cacao. Chauffée à 100-110 °C, elle devient liquide et on obtient de la "liqueur". Celle-ci est, à son tour, mise dans une presse hydraulique. De là, découle du beurre et du tourteau.

Le chocolat est produit à partir de liqueur et du sucre mélangés à chaud. Puis, on ajoute, toujours à chaud, du beurre de cacao, une étape de fabrication qui s'appelle le "conchage". Ce conchage peut durer des jours afin de parvenir à un produit lisse et onctueux. Ensuite, la température est réduite afin que la cristallisation puisse s'opérer, opération connue sous le nom de "tempéage". Le chocolat est ensuite moulé et refroidi à 6°C.¹⁶

Quant au tourteau, il est pulvérisé pour obtenir de la poudre. La poudre donne la saveur mais aussi la couleur du produit fini. De l'uniformité de la poudre, en terme de couleur, de finesse, d'acidité (pH) et de sa teneur en matières grasses dépendra l'aspect uniforme du produit final.¹⁷

La poudre de cacao est utilisée dans les boissons chocolatées, les desserts, les glaces (de la finesse de la poudre dépend le processus de cristallisation de la glace). On utilise aussi des poudres de cacao dégraissées, c'est-à-dire ayant une teneur en beurre de cacao supérieure à 10% m/m mais inférieure à 20% mm¹⁸ pour fabriquer des produits à basses calories ou à faible teneur en matières grasses.

1.4.b. Santé

Le cacao serait un des aliments les plus riches en flavonoïdes, surtout en catéchine et épicatechine, ce qui lui confère des vertus d'antioxydant permettant de diminuer les risques de maladies cardiovasculaires ou encore les maladies coronariennes en donnant de l'élasticité aux vaisseaux sanguins. Le cacao permet aussi de lutter contre le "mauvais" cholestérol.

La teneur en catéchine et en épicatechine dans le chocolat a un effet antiplaquettaire, comme l'aspirine. Le cacao a également des vertus par rapport à l'hypertension¹⁹. Le beurre de cacao est utilisée dans l'industrie pharmaceutique, notamment dans la fabrication

¹⁵ Organisation mondiale des douanes, Cocoa and cocoa preparations,

http://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/instrument-and-tools/hs_nomenclature_older_edition/~media/7954834F71DC4A26A7CF401602EB9F35.ashx

¹⁶Cirad file:///C:/Users/Ch%C3%A2tel/Downloads/cacao.pdf

¹⁷<http://www.cacaochocolade.nl/main.php?lng=3&p=inhoud&h=6&g=1&s=0&z=0&sp=>

¹⁸Codex alimentarius, Normes pour les cacaos en poudre et les mélanges secs, de cacao et de sucres,

www.codexalimentarius.org/input/download/standards/.../CXS_105f.pdf

¹⁹http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=chocolat_nu

de suppositoire. La coque de la fève de cacao contient de la caféine qui possède des propriétés antigras.

1.4.c. Cosmétique

Le cacao est très utilisé dans le secteur cosmétique, notamment le beurre de cacao car il est riche en acides gras, en phospholipides (ce qui restructure l'épiderme, hydrate et consolide la barrière cutanée), en polyphénols (ce qui ralentit le vieillissement de la peau) et en tanins (ce qui resserre les pores etaffermit la peau) et contient un peu de caféine^{20, 21}

1.5. Les ravageurs, maladies

Les maladies fongiques sont à l'origine de près de 30% de perte des récoltes de cacao. D'où l'importance des recherches sur les génomes et le séquençage afin de développer des variétés plus résistantes.

Les maladies les plus répandues sont le balai de sorcière et la pourriture brune des cabosses due au *Phytophthora*. Des maladies peuvent être évitées ou limitées en corrigeant l'ombrage ou en améliorant le drainage du sol²². Les insectes les plus répandus sont les capsides.

1.6. Impacts environnementaux et sociaux

1.6.a. Déforestation

Le premier impact de la cacaoculture sur l'environnement est le déboisement pour créer de nouvelles plantations, soit pour accroître la production, soit pour remplacer les vergers souvent vieillissants.

Pourtant, la cacaoculture peut s'effectuer dans un système agroforestier comme en témoignent les origines de l'arbre à son état sauvage. Des études ont été réalisées, notamment par le Cirad, au Centre du Cameroun où des cacaoyers de différents âges sont mélangés à des arbres fruitiers et d'autres espèces forestières, où des recépages de cacaoyers sont régulièrement effectués. Ce modèle de production n'utilise aucun intrant, a, certes, une productivité moindre mais préserve la forêt et les cacaoyers produisent plus longtemps.

²⁰ <http://www.signesetsens.com/vivez-beaute-mag-rayonnement-en-ligne-les-atouts-beaute-du-cacao-beaute-esthetique-seduire.html>

²¹ <http://bien-etre.comprendrechoisir.com/astuce/voir/273109/beurre-de-cacao-produit-de-beaute-naturel-aux-nombreux-bienfaits>

²² CTA, Le cacaoyer, op.cit. p. 82-83

Tableau 3: Cacao - principaux insectes et maladies

Champignons	Traitement
Pourriture brune	Pratiques culturales; pulvérisation bouillie aqueuse
Pourriture noire	Pratiques culturales; fongicide
Pourridies	Pratiques culturales; lutte chimique
Tracheomycose A calonectria	Pratiques culturales; traitement
Tracheomycose A verticillium	Pratiques culturales; remplacement
Vascular Streak Dieback	Pratiques culturales; remplacement
Mal de machette	Pratiques culturales
Gale des coussinets floraux	Traitement
Insectes	
Punaises pentatomides et coreides	Lutte chimique
Hanneton	Pratiques culturales; traitement
Coléoptères defoliateurs	Pratiques culturales; traitement
Mirides	Pratiques culturales; traitement
Psylle	Traitement
Foreurs des tiges et chenille mineuse du bois	Pratiques culturales; traitement
Cicadelles	Traitement
Leiodopteres défoliateurs	Traitement
Thrips	Traitement
Fourmis coupe-feuilles	Traitement
Virus	
Maladie verruqueuse des cabosses	Pratiques culturales; lutte chimique
Swollen shoot	Pratiques culturales; lutte chimique

Source: Mossu, Guy, *Le cacaoyer*, Ed. Maisonneuve & Larose, Paris 1990 Voir aussi CABI Bioscience, Vos G., Ritchie B., Flood J., *A la découverte du cacao*, 2003 http://worldcocoaafoundation.org/wp-content/files_mf/cabi_fr_1.pdf

1.6.b. Produits chimiques

Le deuxième impact est la quasi généralisation à travers le monde (hormis des zones limitées de culture biologique) d'une importante utilisation d'intrants chimiques (herbicides, fongicides, insecticides) car il existe environ 500 espèces différentes d'insectes déprédateurs sur le cacaoyer. Des pesticides (endosulfan, benomyl, propoxur, methyl-parathion,

fenobucarb, profenofos, cartap et diazinon)²³, bien qu'officiellement interdits, sont encore utilisés sur les exploitations cacaoyères. Les fréquences d'aspersion recommandées de fongicides ainsi que les doses sont souvent peu respectées. Or, la fève étant très riche en matières grasses, elle concentre facilement ces produits.

1.6.c. Travail des enfants

Le travail des enfants dans les plantations de cacao à travers le monde, et notamment en Afrique de l'Ouest, a été un sujet de grande préoccupation ces dernières années. En décembre 2014, le Forum international des droits du travail (ILRF de son sigle anglais) a publié un rapport faisant état de 500 000 à 1,5 million d'enfants qui travailleraient dans les plantations en Afrique de l'Ouest²⁴. De son côté, IONG Max Havelaar avance le chiffre de 250 000 enfants qui auraient travaillé et/ou auraient été exploités dans les plantations cacaoyères en Afrique de l'Ouest, notamment en Côte d'Ivoire; 15 000 enfants auraient fait l'objet de trafic humain.

En 2001, et pour la première fois dans l'histoire, les grands acteurs de l'industrie du cacao et du chocolat ont signé le protocole Harkin-Engel pour éliminer le travail des enfants et le travail forcé de la culture et de la transformation du cacao. En 2010, un Cadre d'action pour soutenir la mise en œuvre du Protocole a été approuvé.

Depuis 2001, de nombreuses initiatives sont entreprises, notamment de la part des multinationales qui veulent améliorer et préserver la durabilité de la filière et du marché majeur que constitue le chocolat et confiseries. En 2002 a été lancée l'International Cocoa Initiative (ICI) qui regroupe les grandes entreprises et la société civile, le Bureau International du Travail jouant un rôle de conseiller. Parmi ses membres figurent ADM, Barry Callebaut, Cargill, Ferrero, Hershey Foods, Mondelez, Mars, Nestlé, Olam, Touton, Twinings, Free the Slaves, la Marche mondiale contre le travail des enfants, the Sustainable Trade Initiative, WAO-Afrique, etc. L'objectif est de mener des programmes de développement dans les zones de plantations, notamment en Côte d'Ivoire et au Ghana, afin de renforcer les systèmes de protection des enfants et leur scolarisation.

La Fondation mondiale du cacao s'est aussi emparée de la question du travail des enfants afin de rendre plus durable la cacaoculture. En septembre 2011, plusieurs organisations ont lancé "10 campaign" qui exige que les

gouvernements renforcent leur dispositif législatif et que les multinationales prennent des engagements avec des objectifs précis en terme d'actions et de calendrier.

La Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, s'est très activement impliquée dans cette lutte contre le travail des enfants. La Première Dame, Dominique Ouattara, a créé et préside le Comité national de surveillance des actions de lutte contre l'exploitation, la traite et le travail des enfants.

Pourtant, un rapport de Tulane University aux Etats-Unis, publié le 30 juillet 2015, fait état d'une augmentation de 51%, à 1,3 million en 2013/14 par rapport à 2008/09, date de la dernière enquête du nombre d'enfants travaillant sur les plantations en Côte d'Ivoire. Au Ghana, en revanche, sur cette même période qu'en Côte d'Ivoire, ce pourcentage aurait baissé de 7%, à 960 000 enfants.

1.6.d. Durabilité

Face à la forte croissance de la demande mondiale, tous les acteurs de la filière s'intéressent à accroître l'offre mais pas à n'importe quelles conditions afin que cette croissance soit durable. De la qualité de vie des producteurs, de leur juste rémunération, de leurs bonnes conditions de travail et de vie dépendent l'attrait de la cacaoculture face à des cultures concurrentes. En outre, le consommateur, notamment dans les marchés matures, exige de plus en plus que son chocolat soit fait à partir de cacao respectant une certaine éthique.

Ces dernières années, de nombreuses initiatives tant privées que publiques sont apparues, pilotées ou avec un fort soutien de l'Organisation internationale du cacao (ICCO). Chaque multinationale a lancé des projets aux budgets conséquents pour lutter contre le travail des enfants, développer la scolarité, la santé, mais aussi développer les pratiques culturelles, améliorer les rendements afin de limiter la déforestation, etc.

Ces multinationales s'appuient sur des labels de certification (UTZ, Rainforest Alliance, Max Havelaar-Fair Trade de Max Havelaar, parmi les principaux). Certaines s'attachent d'abord aux critères sociaux, d'autres aux considérations écologiques. Mais seulement 3 % de la production mondiale de cacao est certifiée Fairtrade.

En 2010, la *Lettre d'intention pour le cacao durable* a été signée par des ONG, des entreprises, des gouvernements avec pour objectifs que d'ici 2025, le cacao consommé notamment aux Pays-Bas, premier transformateur mondial à l'époque, soit du cacao durable. Les grandes entreprises impliquées dans la filière cacao se sont, les unes après les autres, engagées à ne traiter

²³ Cirad, Utilisation des pesticides dans el secteur du cacao au Cameroun, Octobre 2012 <http://agritrop.cirad.fr/568525/>

²⁴ Han de Groot, Pour que le cacao ne laisse pas un goût amer, UTZ certified, 5 septembre 2015, <https://mrmondialisation.org/plus-de-500-000-enfants-travaillent-dans-les-plantations-de-cacao/>

à une échéance plus ou moins longue que du cacao durable.

1.6.e. Propriétés nutritionnelles

Le cacao serait un des éléments les plus riches en flavonoïdes (catéchine et épicatechine, surtout) ce qui lui donne de grandes capacités antioxydantes ; 10% des composantes de la poudre de cacao sont des flavonoïdes. Or, la consommation de flavonoïdes réduirait les risques de maladies cardiovasculaires, fluidifierait les vaisseaux sanguins, aurait un effet antiplaquettaire similaire à l'aspirine, réduirait l'hypertension, aiderait dans la lutte contre le diabète car améliore la sensibilité des cellules du corps à l'insuline.

Le cacao est également riche en phosphore, magnésium, fer, zinc, manganèse, cuivre, potassium, sélénium, vitamine B2 et B3.²⁵

2. OFFRE

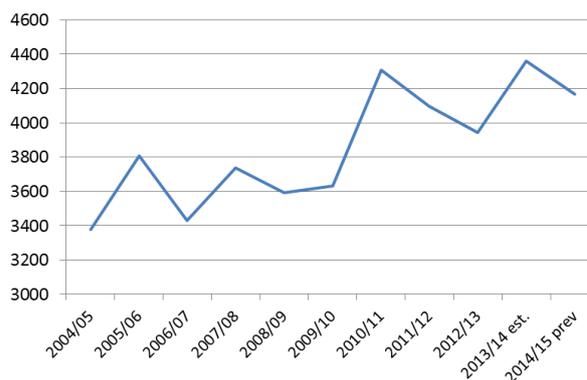
2.1. Production

De 2004 à 2014 la production mondiale de cacao a progressé de 24,5%, franchissant le cap historique des 4 millions de tonnes et excédant 4,3 millions de tonnes au cours des campagnes 2010/11 et 2013/14 es. Elle est devrait atteindre 4,16 millions de tonnes (Mt) durant la campagne 2014/15 contre une moyenne de 3,8 Mt sur les dix dernières campagnes.

Cette forte progression est essentiellement le fait du n°1 mondial, la Côte d'Ivoire. Malgré les crises politiques entre 2002 et 2007 et les violences post-électorales en 2010 et 2011, la Côte d'Ivoire renforce son rang de leader mondial avec une production qui a fait un bond de 35,3% sur 10 ans.

²⁵ Passeport Santé, *Chocolat et cacao*, http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=cocolat_nu

Figure 1: Cacao - Production Monde, en milliers de tonnes, 2004-2015

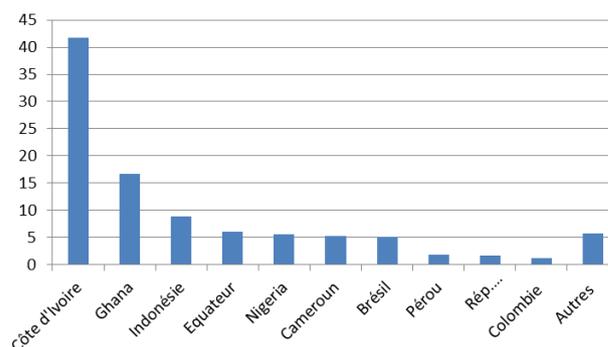


Source : ICCO²⁶

2.2. Les 10 premiers producteurs

Près de 95% de la production mondiale de fèves de cacao se répartit entre 10 pays : Côte d'Ivoire, Ghana, Indonésie, Equateur, Nigeria, Cameroun, Brésil, Pérou, République Dominicaine et Colombie.

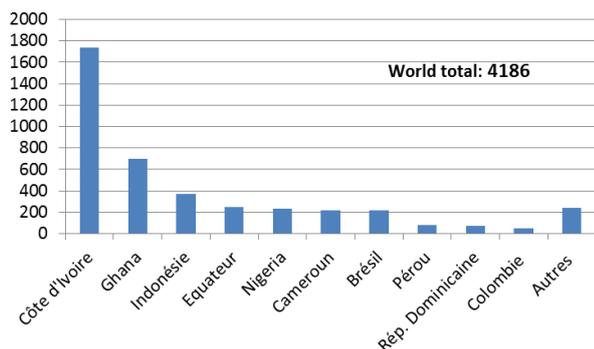
Figure 2: 10 premiers producteurs de fèves cacao, pourcentage, 2014-15 (prévus)



Source: ICCO, *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

²⁶ Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; ;Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 3: Fèves - 10 premiers producteurs, en milliers de tonnes , 2014/15 prév.



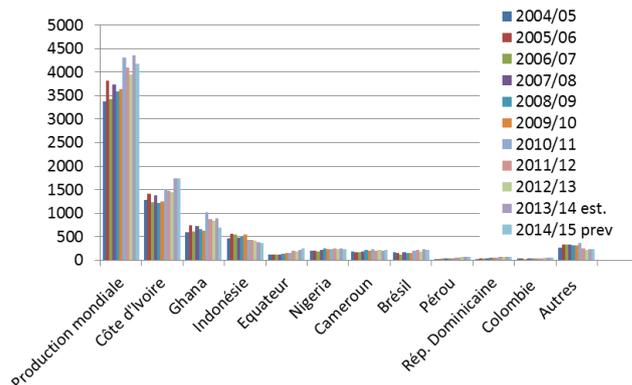
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Le premier record de production mondiale, à 4,309 millions de tonnes (Mt) en 2010/11, était principalement dû aux performances de chacun des deux acteurs majeurs, la Côte d'Ivoire (1.51 Mt) et le Ghana (1.025Mt). Cependant, le 2ème record de production, en 2013/14, à 4,359 Mt, est principalement dû à la Côte d'Ivoire dont la production a alors grimpé à 1,746 million de tonnes.

Le Nigeria et le Cameroun ne parviennent pas véritablement à décoller, même si leur production est globalement à la hausse : de 200 000 à 235 000 t pour le premier entre 2014/15 et 2014/15 (prév.) et de 184 000 à 220 000 t pour le second sur la même période.

Ailleurs, le Brésil et surtout l'Equateur, tout en demeurant à des volumes de production relativement faibles, ont enregistré une belle montée en puissance : +115% pour l'Equateur entre 2004/05 et 2014/15 (prév.) et +25,7% pour le Brésil. Selon les prévisions de l'ICCO, en 2014/15, l'Equateur se hisserait au 4ème rang, devant le Nigeria, le Cameroun et le Brésil.

Figure 4: Production des 10 premiers pays sur 10 ans, 2004-2014 en milliers de tonnes



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; ;Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Tableau 4: Cacao - Production, en milliers de tonnes, 2004-2014

	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14 est.	2014/15 prev.
Production mondiale	3378	3808	3430	3737	3592	3634	4309	4095	3945	4359	4168
Côte d'Ivoire	1286	1408	1229	1382	1223	1242	1511	1486	1449	1746	1740
Ghana	599	740	614	729	662	632	1025	879	835	897	696
Indonésie	460	560	545	485	490	550	440	440	410	375	370
Equateur	116	118	124	118	135	150	161	198	192	220	250
Nigeria	200	200	190	220	250	235	240	245	238	248	235
Cameroun	184	167	169	182	224	209	229	207	225	211	220
Brésil	171	162	126	171	157	161	200	220	185	228	215
Pérou	24	31	32	33	36	43	54	61	70	76	78
Rép. Dominicaine	31	46	42	45	55	58	54	72	68	70	72
Colombie	37	37	30	38	36	40	35	43	48	49	51
Autres	270	339	329	334	324	314	360	244	225	239	241

Source : ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; ;Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Globalement, on assiste, au fil des 10 dernières années, à un renforcement de la concentration géographique de la production. Tout d'abord, sur l'Afrique : les 4 pays d'Afrique de l'Ouest et centrale représenteraient 69% de

la production mondiale en 2014/15 contre 67% en 2004/05. La Côte d'Ivoire monte en puissance et devrait représenter, selon les prévisions de l'ICCO, 41,7% de la

production mondiale en 2014/15 contre 35% en 2010/11 et 38% en 2004/05

On note aussi une concentration de la production mondiale sur les 10 premiers producteurs, puisque les "Autres" ne représenteraient plus que 5,7% de la production mondiale en 2014/15 contre 7,9% en 2004/05.

a. La Côte d'Ivoire

La Côte d'Ivoire est, de loin, le premier producteur mondial de cacao. Son rang s'est d'ailleurs renforcé au fil de la décennie écoulée puisqu'en 2003/04, il représentait 38% de la production mondiale et 41,7% en 2004/05.

A la fin de la décennie de crises politiques et de guerres, le nouveau régime en place a voulu réformer la filière, ce qui s'est fait dès 2011/12. Un mécanisme de vente anticipée à la moyenne a démarré en janvier 2012 avec deux enchères par jour par messagerie électronique permettant de revenir à une politique de prix minimum garanti au planteur représentant 60% du prix CAF. Une politique de formation et de recherche, notamment contre les maladies, a été lancée.

b. Le Ghana

La Côte d'Ivoire est donc revenue à une organisation de sa filière cacao très semblable du Ghana, qui, au travers de son Cocobod, poursuit sa politique de prix garanti au producteur. Toutefois, la crise économique et financière au Ghana, avec la dévaluation du cedi, a mis à l'épreuve la distribution d'intrants, la lutte contre les maladies, le rajeunissement du verger, d'où la chute de production durant la campagne 2014/15.

c. L'Indonésie

L'Indonésie, au 3ème rang mondial, est le seul pays parmi les 10 premiers producteurs à avoir enregistré une baisse de production entre 2003/04 et 2014/15 (-19,5%). Ses vergers sont vieux, vulnérables aux maladies et difficiles à traiter car les petits planteurs sont dispersés. Comme les investissements dans les industries de broyage se sont développés –notamment par Cargill, Olam, Barry Callebaut– l'Indonésie doit considérablement augmenter (+300% en 2014) ses importations de fèves (150 000 t), notamment de Malaisie pour alimenter ses usines de broyages qui ne tournaient, en 2014/15, qu'à moitié de leurs capacités (550 000 t).

d. Equateur

L'Equateur s'est lancé en 2009 et 2010 dans une vaste opération de plantation de nouveaux arbres dont une partie est arrivée à maturité, d'où sa production en hausse. Des multinationales, comme Nestlé, ont par ailleurs développé de nouvelles plantations. L'Equateur deviendrait, en 2014/15, le 4ème producteur mondial, devant le Brésil. En outre, l'Equateur produit un cacao fin, bénéficiant d'une surcote, largement utilisé sur le segment de niche du marché des chocolats de spécialité.

e. Nigeria

Le Nigeria conserve son rang mondial mais ne parvient pas à décoller en terme de production pour des raisons météorologiques mais aussi d'accès en temps utile aux intrants, ce qui permettrait de combattre les maladies et booster les rendements.

f. Cameroun

A l'instar du Nigeria, le cacao au Cameroun peine à décoller, entravé par le vieillissement tant des vergers que des planteurs. Une vaste politique de replantation et de rajeunissement (New Generation) est en cours mais tarde à porter ses fruits notamment à cause de la concurrence d'autres filières, notamment l'hévéa, souvent plus rémunératrices.

g. Brésil

Le Brésil est parvenu à repasser au dessus de la barre des 200 000 t de production, sans toutefois retrouver ses 350 000 t de 1989/90, soit avant que la maladie de sorcière ne ravage ses plantations. La filière se redresse tout doucement, stimulée par une forte demande nationale en cacao et chocolat et d'importants travaux de recherche pour combattre les maladies, sans oublier de bons prix aux planteurs étant donné la bonne tenue des cours mondiaux ces dernières années.

2.3. Exportations

2.3.a. Evolution des exportations par type de produits du cacao

Plus de la moitié du cacao est exporté sous forme de fèves, suivi mais de loin par la poudre et les tourteaux, le beurre et la pâte et liqueur. Au cours des huit dernières campagnes (les chiffres 2014/15 ne sont encore disponibles), la part des fèves s'est contractée tandis que la pâte et liqueur sont fortement montés en puissance.

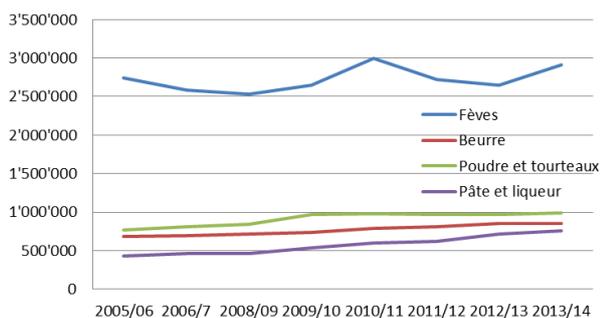
Tableau 5: Cacao - exportations par type de produits du cacao, en tonnes, 2005-2014

	2005/06	2006/7	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
--	---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Fèves	2 740 095	2 578 887	2 531 311	2 650 347	2 993 655	2 717 137	2 642 881	2 915 552
Beurre	679721	696595	719345	740 907	784 008	812 925	853 831	855 292
Poudre et tourteaux	766 733	815 047	843 619	968 472	979 750	965 588	964 890	992 458
Pâte et liqueur	433 934	459 882	465 532	535 819	602 950	622 184	710 085	754 354

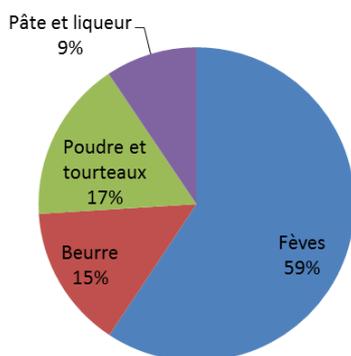
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 5: Evolution des exportations mondiales par type de produit du cacao, en tonnes, 2005-2014



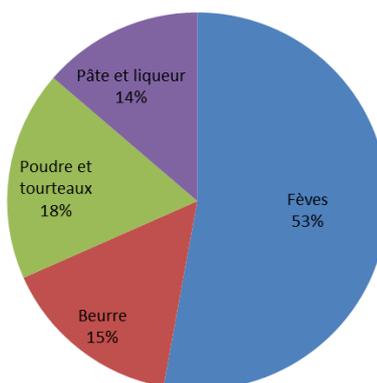
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 6: Cacao exportations - Répartition par type de produits en 2005/06



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 7: Cacao exportations - Répartition par type de produits en 2013/14



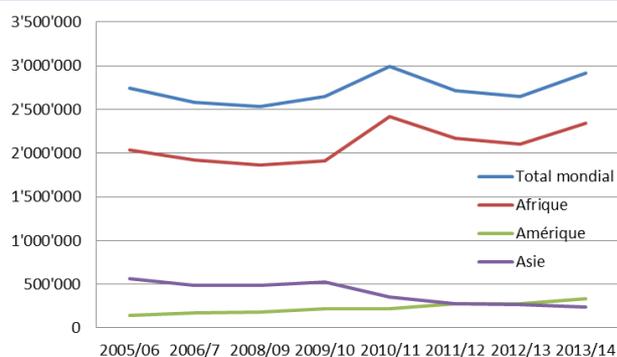
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

2.3.b. Evolution des exportations de fèves

Les exportations mondiales de fèves de cacao ont augmenté de 6,4% en volume entre 2005/16 et 2013/14.

L'Afrique renforce sa large dominance sur le marché mondial, avec une part de marché passant de 73% à 80% entre 2005/06 et 2013/14. La Côte d'Ivoire et le Ghana enregistrent tous deux une forte progression, même si, comme on l'a noté ci-dessus, en 2014/15, le Ghana enregistrera une baisse de sa performance.

Figure 8: Fèves de cacao - Evolutions des exportations, en tonnes, 2005-2014



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

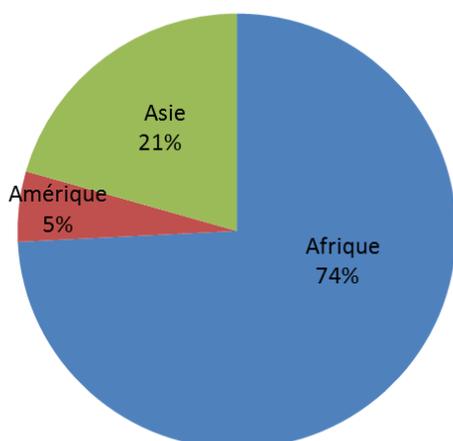
On constate sur cette période un bond de 134,4% des exportations des pays d'Amérique latine –le Pérou

multipliant par plus de ses exportations– mais le continent reste très loin derrière l'Afrique. L'Asie, notamment l'Indonésie, a enregistré une chute de ses exportations sur la période 2005 à 2014.

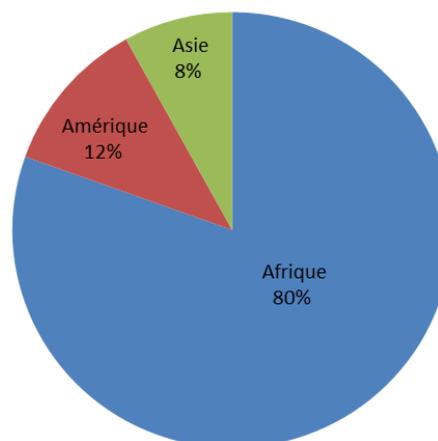
Tableau 6: Cacao - Exportations de fèves, en tonnes, 2005-2014

	2005/06	2006/7	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Total mondial	2 740 095	2 578 887	2 531 311	2 650 347	2 993 655	2 717 137	2 642 881	2 915 552
-Afrique	2 033 062	1 924 727	1 860 609	1 906 838	2 418 066	2 167 046	2 102 369	2 345 913
- Cameroun	146 182	139 845	200 108	177 188	204 136	172 715	186 381	159 970
- Côte d'Ivoire	1 006 031	850 515	791 590	820 102	1 079 272	1 000 023	1 045 233	1 191 764
- Ghana	569 810	619 768	479 737	520 765	697 394	684 350	600 627	709 226
- Nigeria	190 200	185 500	232 800	222 200	219 000	199 800	182 900	190 100
-Amérique	143 286	170 244	180 706	218 178	221 763	275 295	276 109	335 796
- Equateur	89 324	98 598	98 521	129 734	133 316	166 080	165 412	196 764
- Pérou	2 231	4 075	6 822	9 850	18 379	24 935	27 502	46 321
- Rép. Dominicaine	27 279	38 343	59 388	51 469	52 366	65 744	61 076	67 851
-Asie	563 747	483 916	489 996	525 331	353 826	274 796	264 403	233 843
- Indonésie	492 624	416 184	412 798	452 103	275 184	183 813	173 605	98 999
- Malaisie	13 707	14 823	10 695	25 184	20 909	44 484	39 138	89 540
- Papouasie N. Guinée	50 840	47 285	59 276	38 775	47 291	38 362	40 816	35 246

Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 9: Fèves de cacao - volumes exportés par grandes régions, en pour cent, 2005/06

Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 10: Fèves de cacao - Volumes exportés par grandes régions, en pour cent, en 2013/14

Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Evolution des exportations de beurre

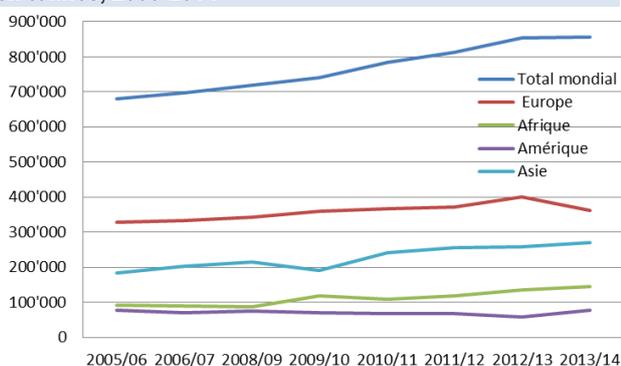
L'Asie est fortement montée en puissance ces dernières années en terme d'exportations de beurre de cacao et ce, au détriment de l'Amérique et surtout de l'Europe. Les quatre pays asiatiques majeurs ont tous enregistré de fortes hausses de leurs exportations de beurre, l'Indonésie rattrapant quasiment la Malaisie.

Table 7: Evolution des exportations de beurre, en tonnes

	2005/06	2006/07	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Total mondial	679 721	696 595	719 345	740 907	784 008	812 925	853 831	855 292
- Europe	327 730	333 458	343 879	360 355	366 081	371 176	400 296	361 152
- Pays-Bas	210 917	211 922	209 440	218 457	213 218	210 568	227 089	189 540
- France	73 249	78 123	80 228	74 954	81 196	78 131	84 631	60 441
- Allemagne	9 558	13 396	20 859	41 672	47 310	42 676	37 378	63 804
- Afrique	91 737	89 356	86 928	119 442	109 576	117 987	136 329	145 566
- Côte d'Ivoire	62 404	59 883	56 000	66 219	53 117	72 258	73 503	81 414
- Ghana	18 000	16 046	16 321	34 173	34 196	22 280	35 946	35 195
- Amérique	76 416	70 993	74 013	71 157	66 797	67 757	57 862	77 343
- Brésil	37 177	33 346	27 695	23 621	22 518	22 863	13 563	13 957
- Etats-Unis	18 848	20 076	24 216	25 406	21 959	20 209	15 178	36 481
- Asie	183 838	202 788	214 525	189 953	241 554	256 005	259 344	271 231
- Chine	15 478	15 751	17 671	9 322	9 599	12 593	21 239	17 137
- Indonésie	47 437	51 699	55 412	43 662	64 342	100 791	87 203	99 761
- Malaisie	91 921	102 218	105 158	99 723	126 955	95 571	104 020	104 872
- Singapour	16 254	21 515	24 427	22 355	25 929	32 147	30 961	30 306

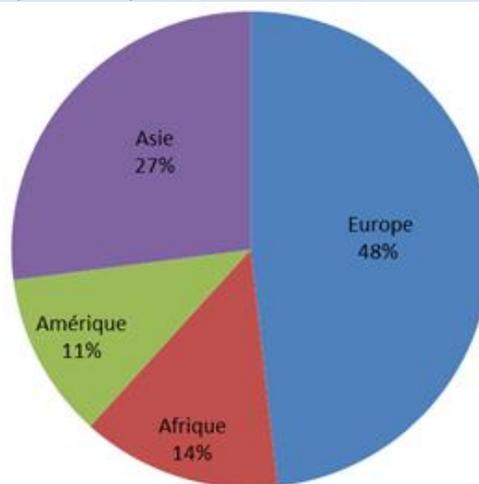
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 11: Evolution des exportations de beurre de cacao, en tonnes, 2005-2014



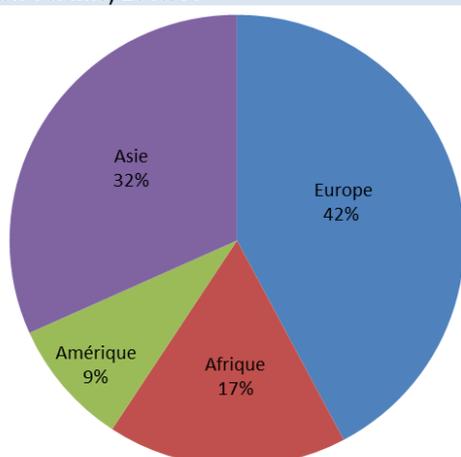
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 12: Part des exportations mondiales de beurre de cacao (en volume) 2005/06



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 13: Part des exportations mondiales de beurre de cacao (en volume) 2013/14



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Exportations de poudre et de tourteaux

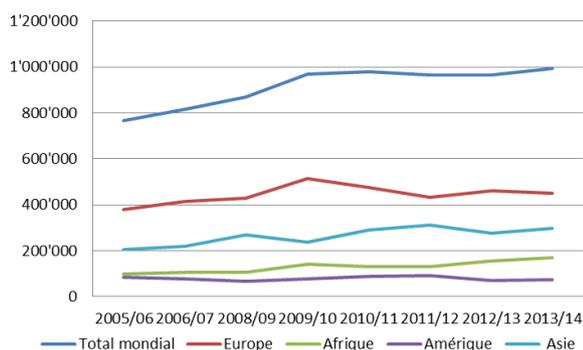
L'Europe continue de largement dominer les exportations mondiales de poudre et de tourteaux, avec les Pays-Bas largement en tête. Toutefois, l'Afrique gagner largement du terrain avec notamment une très forte progression de la Côte d'Ivoire. Ceci dit, si en 2005/06 les exportations ivoiriennes dépassaient celles d'Indonésie et de Malaisie, ces deux derniers étaient en tête en 2013/14.

Tableau 8: Exportations de poudre et de tourteaux, en tonnes, 2005-2014

	2005/06	2006/07	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Total mondial	766 733	815 047	868 094	968 472	979 750	965 588	964 890	992 458
- Europe	379 633	414 997	427 813	514 665	473 994	433 930	461 156	450 574
- Pays-Bas	210 201	212 569	218 401	266 487	218 447	212 659	228 908	205 643
- France	47 769	47 241	49 740	51 426	49 598	49 250	54 790	55 153
- Allemagne	44 074	54 352	54 017	97 840	109 550	86 581	91 334	92 108
- Espagne	33 081	42 704	47 947	47 954	51 984	46 004	46 848	55 119
- Afrique	97 419	105 019	103 973	140 022	129 207	130 840	155 835	171 023
- Côte d'Ivoire	74 789	78 692	70 192	83 523	68 172	91 788	92 742	103 632
- Ghana	19 000	19 805	20 061	37 516	39 610	18 555	39 938	45 265
- Amérique	85 480	76 764	68 143	77 358	87 275	89 954	70 350	73 272
- Brésil	41 963	36 689	32 966	23 767	29 216	24 592	25 512	25 450
- Etats-Unis	25 954	25 846	25 941	34 710	42 494	47 850	29 423	29 834
- Asie	204 201	218 267	268 165	236 427	289 274	310 864	277 549	297 589
- Indonésie	58 343	52 698	62 813	47 804	69 276	98 668	81 487	114 613
- Malaisie	96 364	108 477	140 964	114 086	141 543	136 725	137 391	113 168
- Singapour	27 053	32 553	37 458	34 550	34 670	32 400	29 690	37 116

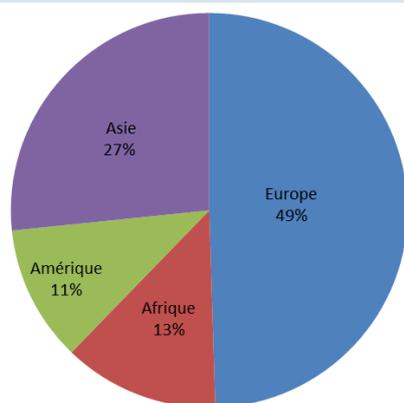
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 14: Exportations de poudre et de tourteaux, en tonnes, 2005-2014



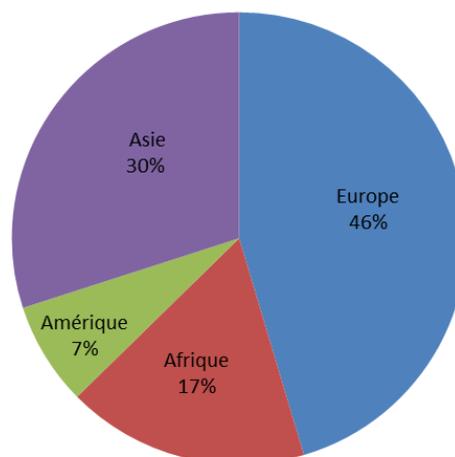
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 15: Exportations de poudre et de tourteaux de cacao 2005/06



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 16: Exportations de poudre et de tourteaux de cacao 2013/14



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Exportations de pâte et liqueur

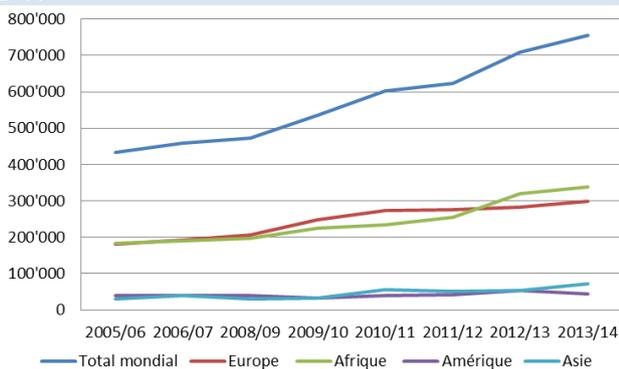
L'Afrique, la Côte d'Ivoire comme le Ghana, a considérablement accru sa part dans les exportations mondiales de pâte et liqueur, dépassant l'Europe en 2012/13. L'Asie demeure loin derrière mais connaît une forte progression également.

Tableau 9: Exportations de pâte et liqueur, en tonnes, 2005-2014

	2005/06	2006/07	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Total mondial	433 934	459 882	472 246	535 819	602 950	622 184	710 085	754 354
- Europe	180 555	191 819	205 164	247 422	272 943	276 457	282 685	299 617
- Pays-Bas	99 474	97 397	110 485	137 091	141 729	133 629	131 193	140 017
- France	19 191	25 690	23 706	25 109	25 526	36 028	38 203	38 060
- Allemagne	24 636	33 985	25 501	36 251	49 717	45 985	43 665	44 739
- Afrique	183 304	189 505	196 399	223 810	234 281	253 909	319 560	338 348
- Côte d'Ivoire	137 893	141 718	137 300	150 586	139 773	145 143	199 155	221 561
- Ghana	26 930	31 277	53 620	71 426	90 792	103 768	112 093	111 290
- Amérique	40 267	38 519	39 849	31 917	39 983	40 959	53 811	44 172
- Brésil	14 638	12 585	10 338	8 763	8 980	8 728	9 653	8 605
- Etats-Unis	13 258	14 297	16 527	11 858	17 176	19 452	25 709	20 181
- Asie	29 808	40 039	30 834	32 670	55 743	50 859	54 029	72 217
- Malaisie	12 916	20 797	16 022	16 388	25 289	24 111	20 997	24 203
- Singapour	10 111	11 936	11 762	10 521	12 290	11 589	12 981	12 505

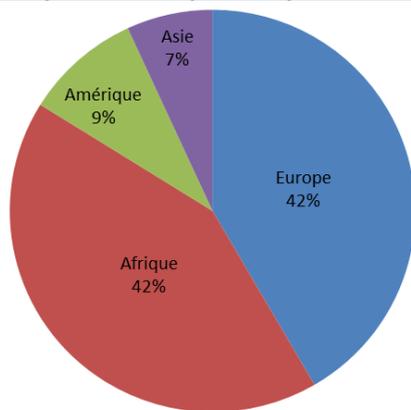
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 17: Exportations de pâte et liqueur, en tonnes, 2005-2014



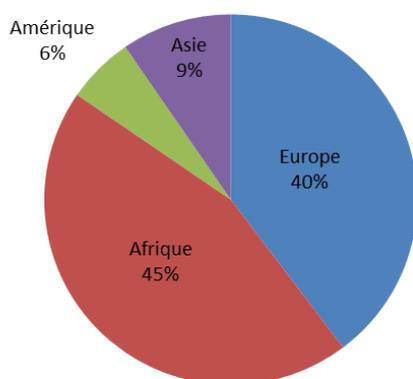
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 18: Exportations de pâte et liqueur 2005/06



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 19: Exportations de pâte et liqueur 2013/14



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

2.3.c. Facteurs impactant l'offre

90% de la production mondiale de cacao est effectuée sur de petites exploitations, dont les superficies varient entre 2 et 5 ha, selon l'ICCO, la moyenne étant de 1,5 ha. En outre, les cacaoyers sont souvent vieux (55% des cacaoyers à travers le monde ont plus de 20 ans), très vulnérables aux maladies et insectes. Les rendements sont donc faibles (en moyenne 400 kg/ha) et l'accessibilité aux intrants souvent limitée.

Un autre facteur majeur est le vieillissement de la population des cacaoculteurs et la difficulté de trouver des jeunes qui veulent démarrer ou reprendre une plantation. Le manque d'attrait, bien souvent, de la vie rurale, les incertitudes liées aux titres fonciers, le manque d'accès aux financements et surtout l'attrait d'activités économiques autres que l'agriculture et, au sein de l'agriculture, de cultures comme l'hévéa qui sont moins difficiles et moins aléatoires, détournent les jeunes. A ceci se greffent les aléas climatiques qui détournent de la cacaoculture et plus généralement de l'agriculture.

Plus en aval, si la transformation en produits semi-finis s'est beaucoup développée dans les pays producteurs, notamment en Côte d'Ivoire et en Indonésie, les activités à forte valeur ajoutée demeurent –comme la commercialisation– aux mains de grandes entreprises mondialisées et étrangères aux pays de production.

2.3.d. Perspectives

L'industrie mondiale chocolatière craint pour la durabilité de l'approvisionnement mondial en cacao, soulignant que la demande mondiale en cacao croît de 2,3% par an en moyenne. Actuellement, les rendements cacaoyers ne sont que 13% de leur potentiel biologique (3 tonnes/ha), estiment les chercheurs de Syngenta.²⁷ L'accès à la formation, aux nouvelles technologies, à de bonnes conditions de travail, correctement rémunéré, exempt de travail des enfants et aux bonnes pratiques culturales constituent des impératifs de plus en plus soulignés.

La certification devient un impératif car le consommateur est de plus en plus soucieux des conditions de travail dans les plantations, notamment des enfants, de l'impact que l'extension de la cacaoculture peut avoir sur les forêts et sur l'environnement en général et par l'importance pour les cacaoculteurs de bénéficier d'une rémunération équitable.

3. DEMANDE

Dans l'industrie du cacao, la "demande" se mesure en terme de "broyages" de fèves. Au fil des années, ce

²⁷ Syngenta, Sustainable cocoa production, Growing for the future;

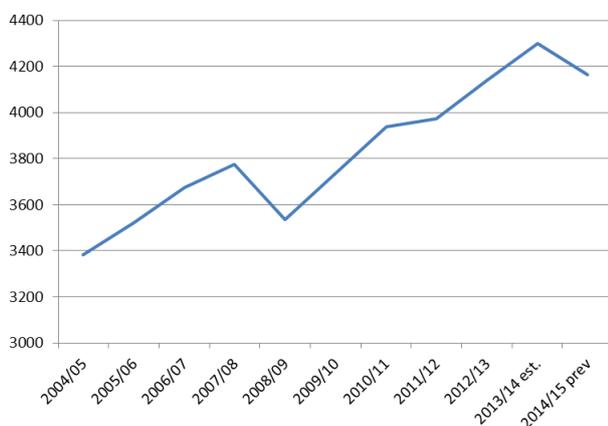
broyage s'effectue de plus en plus dans les pays producteurs car ces derniers veulent réduire les volumes de produits bruts exportés et accroître les produits à valeur ajoutée. En outre, et ceci explique l'accroissement considérable de la transformation dans des pays comme l'Indonésie ou la Malaisie, les grandes industries du cacao et du chocolat veulent se rapprocher des marchés. Ainsi, la consommation de chocolat en Asie étant en plein essor, les multinationales optent pour transformer plus près de leurs débouchés.

Les volumes moyens de broyages entre 2004/05 et 2014/15 se sont établis à 3,8 Mt par an, soit un niveau légèrement inférieur à la moyenne de production de fèves ces dix mêmes dernières années qui était de 3,86 Mt. Ceci dit, en 2013/14, les broyages ont excédé de 42 000 t la production au niveau mondial.

3.1. Consommation

Entre 2004/05 et 2014/15, les broyages mondiaux ont augmenté de 23%, la moyenne annuelle s'établissant à 3,8 Mt. Sur cette période de 10 ans, le plus faible volume de broyages a été en 2004/05 (3,4 Mt) et le plus élevé serait en 2013/14, à 4,3 Mt, selon les estimations non encore confirmées de l'ICCO.

Figure 20: Cacao - Broyages mondiaux, en milliers de tonnes, 2004-2015



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

3.2. 10 premiers broyeurs

Les Pays-Bas et la Côte d'Ivoire rivalisent depuis plusieurs années pour la place de premier parmi les broyeurs mondiaux de fèves. La Côte d'Ivoire ravirait la place de premier au cours de la campagne 2014/15, si les chiffres se confirment, tant par l'effet de la hausse de ses propres broyages que par la baisse de ceux aux Pays-Bas. Notons que, pendant longtemps, la Côte

d'Ivoire a été premier en terme de capacités, mais non de volumes effectivement broyés.

A eux deux, la Côte d'Ivoire et les Pays-Bas représentent 25% des broyages mondiaux, soulignant ainsi une plus grande panoplie d'acteurs qu'au niveau de la production. Les dix premiers broyeurs représenteraient 76% des broyages mondiaux en 2014/15, soit une concentration moins élevée qu'au niveau de la production de fèves.

On constate une forte montée en puissance des broyages en Indonésie que les multinationales du cacao ont élu comme destinataire majeur de leurs investissements en Asie ces dernières années. Ceci dit, la production en Indonésie a baissé entre 2004/05 et 2014/15 et par conséquent, le pays doit importer davantage de fèves de cacao, notamment de Malaisie, pour approvisionner ses usines.

Au-delà des dix premiers broyeurs, l'Espagne et la Turquie enregistrent des fortes montées en puissance ces dernières années. Ils ne sont, maintenant, qu'à quelques encablures des volumes broyés en France qui, au fil des ans et décennies, ont baissé contrairement aux Pays-Bas et à l'Allemagne. L'Allemagne qui demeure une véritable plaque-tournante pour l'Europe de l'Est.

Ceci dit, la tendance marquée sur le segment des broyages est la place majeure des pays d'origine : l'ICCO estime qu'en 2014/15, 44,1% des broyages s'y réaliseront.

Table 10: Cacao - Broyages Monde, en milliers de tonnes, 2004-2015

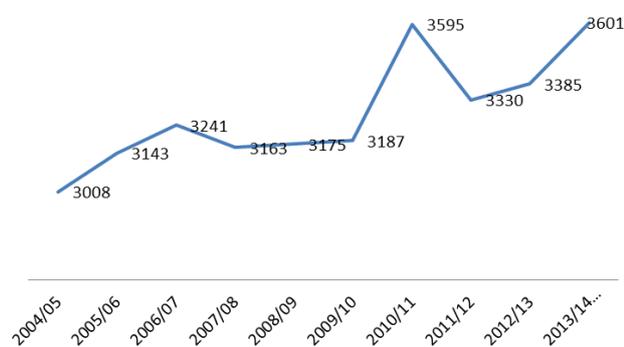
	2004/0	2005/0	2006/0	2007/0	2008/0	2009/1	2010/1	2011/1	2012/1	2013/14	2014/15
	5	6	7	8	9	0	1	2	3	est.	prev
Total monde	3382	3522	3675	3775	3537	3737	3938	3972	4140	4301	4164
Côte d'Ivoire	364	336	360	374	419	411	361	431	471	519	545
Pays-Bas	470	465	480	490	490	525	540	500	545	530	518
Indonésie	115	130	140	160	120	130	190	270	257	322	312
Etats-Unis	419	432	418	391	361	382	401	387	429	446	420
Malaisie	248	265	301	331	278	298	305	297	293	259	223
Ghana	80	85	121	123	133	212	229	212	225	234	200
Bésil	209	223	226	232	216	226	239	242	241	240	230
Allemagne	235	306	357	385	342	361	438	407	402	411	395
France	148	155	162	160	154	145	150	128	125	135	130
Espagne	72	76	83	97	91	86	86	90	95	97	96
Turquie	60	56	64	64	57	68	70	75	75	85	90

Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

3.3. Importations

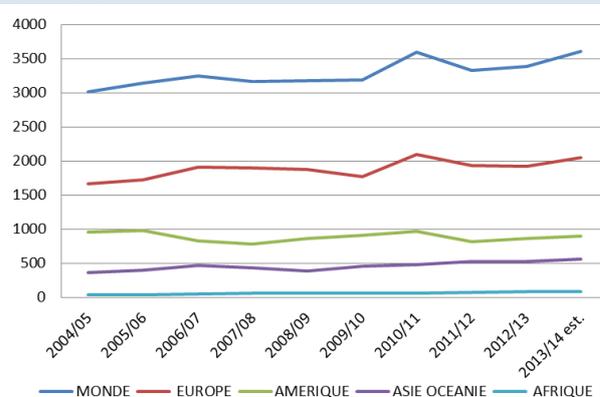
En 10 ans, les importations de fèves de cacao et de produits du cacao en équivalent fèves ont progressé de près de 20%, de 3 Mt à 3,6 Mt selon les estimations de l'ICCO pour la campagne 2013/14. Les plus fortes progressions ont été entre 2009/10 et 2010/11 (+12,8%) puis entre 2012/13 et 2013/14, si ces derniers chiffres se confirment. Certes, la hausse n'est pas aussi forte qu'entre 2009/10 et 2010/11 puisqu'elle n'est "que" de 6%, mais elle permettrait aux importations de franchir la barre des 3,6 Mt.

Figure 21: Monde - Importations nettes de fèves et de produits du cacao en équivalent fèves, milliers de tonnes, 2004-2015



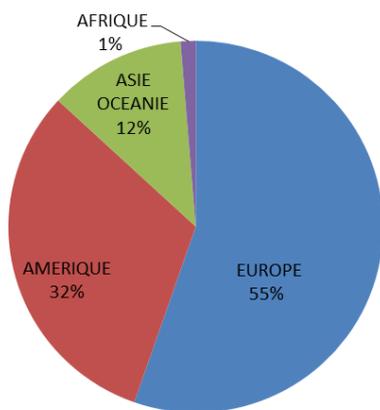
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 22: Importations nettes de fèves de cacao et de produits du cacao en équivalent fèves, milliers tonnes, 2004-2015



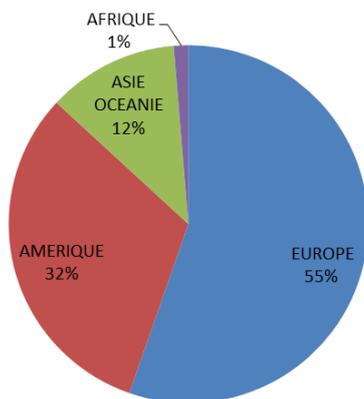
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 23: Répartition mondiale des importations nettes de fèves et de produits du cacao en équivalent fèves 2004/05



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 24: Répartition mondiale des importations nettes de fèves et de produits du cacao en équivalent fèves 2004/05



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

a) L'Europe

De toutes les régions, c'est en Europe (UE et Europe de l'Est) où la consommation est la plus forte, toutes années confondues ; elle serait de 2,05 Mt en 2013/14. Etant donné que sa consommation est déjà élevée, elle progresse moins fortement que la croissance enregistrée dans certains pays émergents. Mais la progression de la consommation européenne se situe tout de même à près de 20% sur les 10 ans. En outre, sa part dans le marché mondial se consolide : 55,3% en 2004/05 et 57% en 2013/14.

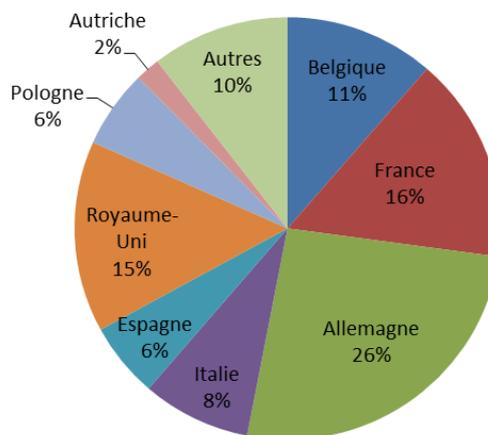
En Europe, l'UE se taille la part du lion avec 80% (1,65 Mt) des importations totales européennes, selon les estimations pour 2013/14 (81% en 2004/05, à 1,35 Mt). Au sein de l'UE, en 2004/05 comme en 2013/14, les 8 premiers pays importateurs de l'UE constituaient 90% des importations totales de l'UE. L'Allemagne, en tête,

s'est un peu renforcée sur les 10 ans (+13%, à 395 000 t en 2013/14 par rapport à 2004/05), suivi de la Belgique (+96%, à 302 000 t entre 2004/05 et 2013/14) avec des volumes d'importation qui ont doublé en 10 ans, illustrant sa place de plaque-tournante commerciale au sein de l'UE avec son port d'Anvers particulièrement dynamique. L'Italie est aussi en pleine progression (+44%, à 161 000 t entre 2004/05 et 2013/14). Quant au Royaume Uni, il perd nettement en puissance (-30%, à 138 000 t entre 2004/05 et 2013/14).

A noter que ces statistiques portent sur les importations nettes, soit les importations moins les exportations de fèves et de produits semi-transformés ou transformés. Ceci explique que les Pays-Bas, pourtant au premier rang des broyeurs mondiaux de fèves, *ex-æquo* quasiment avec la Côte d'Ivoire, ne figurent pas parmi les importateurs nets majeurs. En 2004/05, les flux néerlandais sont même négatifs (-19 000 t).

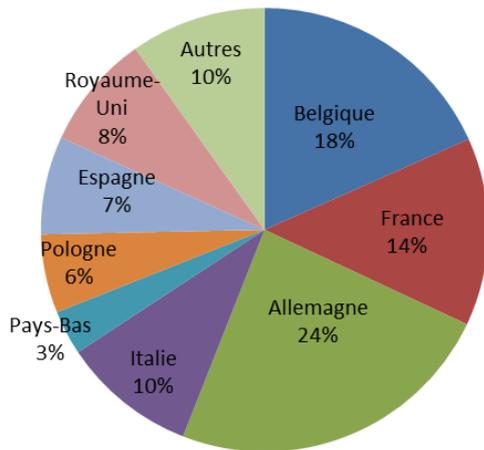
Quant aux petits acteurs dans l'UE, la Bulgarie enregistre sur 10 ans un taux de croissance de 123% de ses importations de fèves et produits assimilés, mais demeurent à de faibles volumes (16 510 t en 2013/14), comme la République tchèque (+35%, à 15 700 t en 2013/14)

Figure 25: UE - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2004/05 (est.)



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 26: UE - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2013/14 (est.)



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

La Suisse a enregistré une progression de 12% de ses importations, à 75 760 t, ce qui représente 3,7% des importations européennes (4% en 2004/05).

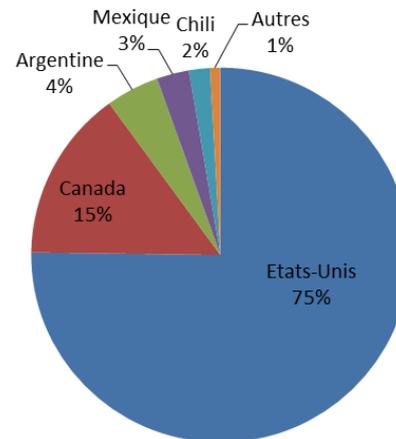
La part des pays de l'ex-bloc de l'URSS dans les importations européennes de fèves et équivalent se maintient au fil des ans, représentant 14,6% en 2013/14 (299 730 t) contre 13,4% en 2004/05 (223 520 t). De cela, la Russie se taille la part du lion avec 70% (208 700 t) des importations totales de l'ex-URSS en 2013/14 comme en 2004/15. Chaque pays de l'Est monte en puissance, sans exception.

b) Amérique

Les importations américaines, Nord et Sud confondus, ont baissé de 5% en volume sur la décennie. Elles représentaient le quart des importations mondiales en 2013/14 (900 100 t) contre 31,5% en 2004/05 (948 800 t). L'Amérique du Nord se taille la part du lion : 90% du total des importations américaines en 2013/14 étaient le fait des Etats-Unis et du Canada contre 92,6% en 2004/05. Mais leurs volumes ont baissé : 677 000 t en 2013/14 contre 741 610 t en 2004/05 pour les Etats-Unis, 133 280 t en 2013/14 et 137 650 en 2004/05 au Canada.

L'Argentine est en troisième position en Amérique, avec 41 000 t estimées en 2013/14, en progression de 32% sur 10 ans.

Figure 27: Amériques - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2013/14 (est.)

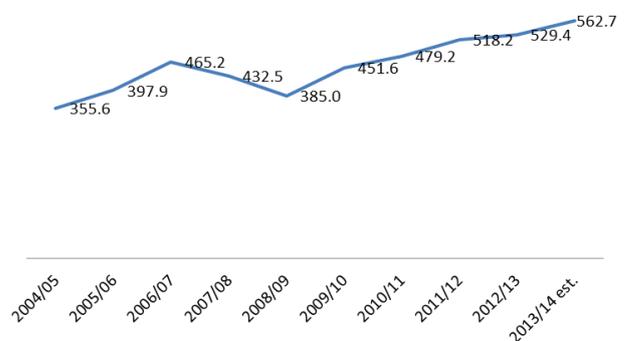


Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

c) Asie Océanie

Les importations nettes de l'Asie et de l'Océanie ont fait un bond de 58% en de 2004/05 à 2013/14 se plaçant au 3ème rang des grandes zones importatrices mondiales.

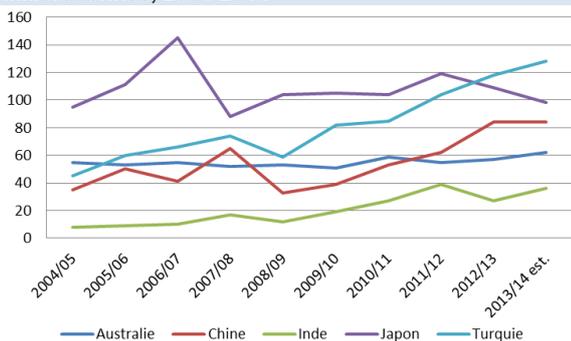
Figure 28: Asie Océanie - Evolution sur 10 ans des importations nettes de fèves et produits dérivés de la fève, milliers de tonnes, 2004-2015



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Le Japon, premier importateur net en 2004/05, est passé en deuxième position 10 ans plus tard, derrière la Turquie. Son volume n'a quasiment pas évolué, juste en dessous de la barre des 100 000 t.

Figure 29: Asie Océanie - Evolution des importations de fèves et leur équivalent des principaux pays 2013/014, milliers tonnes, 2004-2014



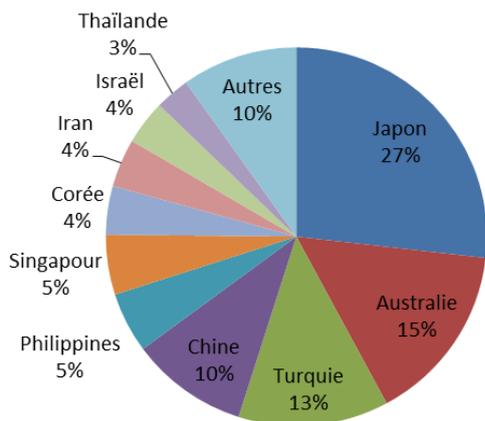
Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Les importations nettes de la Turquie ont progressé de 181% en 10 ans (à 127 630 t en 2013/14). C'est en 2011/12 que ce pays franchit la barre des 100 000 t d'importations nettes. La Chine a une progression tout aussi fulgurante mais moins élevée sur 10 ans (+139%, à 84 850 t).

L'Inde demeure un acteur modeste de la région mais avec une montée en puissance importante sur ces 10 ans (+364%, à 35 870 t).

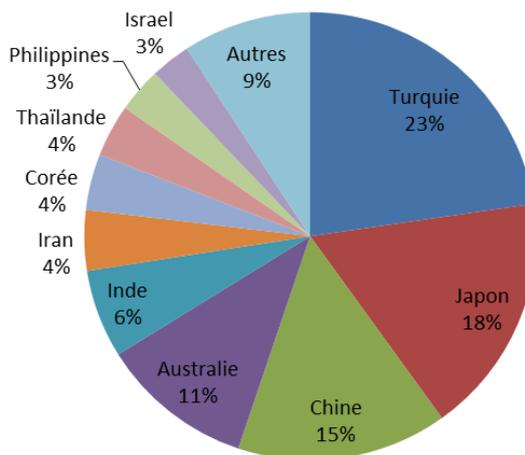
L'Australie, n°2 en 2004/05 (61 850 t), n'est plus qu'en 4ème position 10 ans après mais avec des volumes en progression de 13%.

Figure 30: Asie Océanie - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2004/05



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 coca year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

Figure 31: Asie Océanie - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2013/014

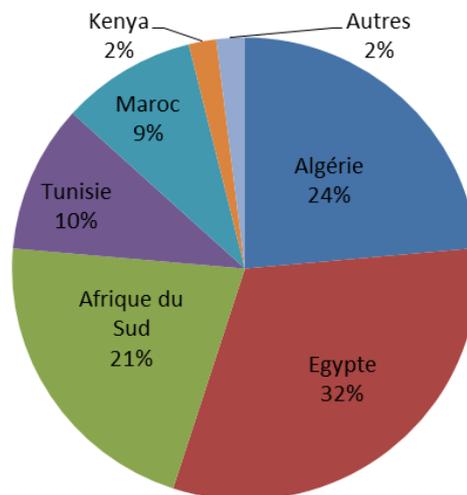


Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

d) L'Afrique

La part de l'Afrique dans les importations mondiales demeurent mineure, à 2,3% en 2013/14 (84 500 t). Mais, au monde, c'est la région qui enregistre la plus forte croissance en 10 ans, de l'ordre de 115% ; en 2004/05 (39 000 t), l'Afrique ne représentait que 1,3% du total des importations mondiales.

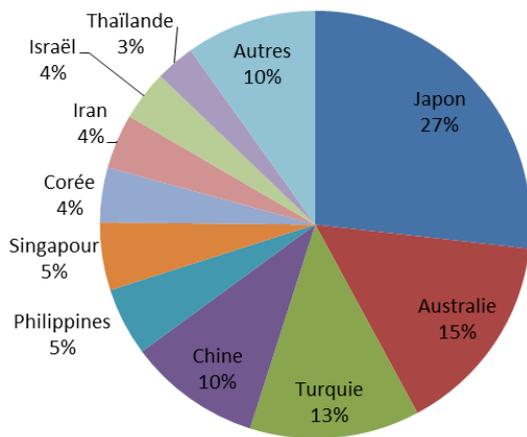
Figure 32: Afrique - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2013/14 (est.)



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

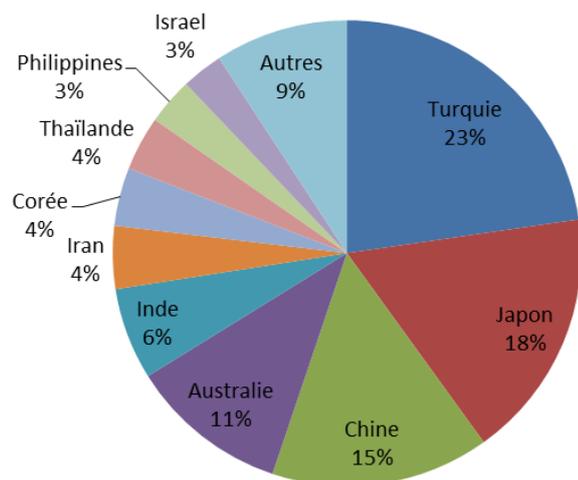
Les pays d'Afrique du Nord (dont l'Egypte) représentent à eux seuls 75% des importations totales africaines. L'Egypte a enregistré un bond de 263% en 10 ans, à 26 000 t en 2013/14.

Figure 33: Asie Océanie - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2004/05, en milliers tonnes



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXV N°4 cocoa year 2008/09

Figure 34: Asie Océanie - Répartition des importations de fèves et leur équivalent 2013/14, en milliers tonnes



Source: ICCO, Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

3.4. Facteurs affectant la demande

Dans les marchés matures (UE, Etats-Unis), la hausse de la consommation de cacao et de ses produits dérivés découle essentiellement de la montée en gamme du chocolat et de la hausse de la demande pour du chocolat gourmet, à très forte teneur en cacao par rapport à d'autres produits (lait, noix, etc.). La mode du chocolat noir a été véhiculée par une campagne d'information et de marketing sur ses bienfaits sur la santé. D'importantes campagnes ont été menées pour combattre l'association du chocolat avec la prise de poids.

Sur ces mêmes marchés, les campagnes de sensibilisation d'ONG à l'égard du travail des enfants sur les plantations, sur les conditions de travail et la

rémunération des cacaoculteurs, ont conduit à développer des segments toujours plus importants de produits chocolats éthique (voir Partie A, Impacts environnementaux et sociaux). Les grandes multinationales du cacao et des produits chocolatés se sont toutes engagées, en général à l'horizon 2020, à avoir la totalité ou une grande part de leurs produits certifiés cacao durable, tant au plan social qu'environnemental.

Dans les marchés émergents, c'est essentiellement la croissance démographique, l'accroissement considérable du pouvoir d'achat et le mimétisme du modèle de consommation des pays développés qui expliquent l'essor de la demande en chocolat.

3.5. Perspectives

La demande devrait demeurer supérieure à l'offre ces prochaines années et certains, comme Mars et Barry Callebaut, entre autres, ont, notamment en 2014 agiter le spectre de la pénurie sur le marché mondial d'ici 2020. Une demande largement tirée par les marchés émergents, Chine en tête dont la demande est estimée croître de 5% par an d'ici 2018 ; le marché brésilien ne cesse de croître aussi, les ventes de chocolat devant atteindre \$ 18,6 milliards en 2017, soit un chiffre comparable à celui des Etats-Unis.

4. PRIX

4.1. Historique

Globalement, de 2004/05 à 2014/15 le marché du cacao a connu 5 années d'excédent de production et 5 années de déficit. Mais depuis 2007/08, et après des années de léthargie, les cours du cacao sont passés au-dessus de la barre des \$ 2 000 la tonne. Depuis lors, ils s'établissent, en moyenne, à \$ 2 781 la tonne. En janvier 2010, les cours sur le marché à terme de Londres caracolaient à des niveaux qui n'avaient plus été enregistrés depuis 32 ans, touchant £ 2 334 la tonne tandis que New York atteignait \$ 3 472. Sur l'ensemble de 2010, la moyenne annuelle des prix a été record, à \$ 3 132,99 la tonne, et jamais égalée depuis lors.

Plusieurs facteurs expliquent ce revirement de tendance en 2007/08 et ce trend haussier depuis. Tout d'abord, c'est l'année de l'envol des prix de l'ensemble des matières premières. Deuxièmement, en 2006/07 et les campagnes suivantes, le marché mondial a été déficitaire. Un déficit de 266 000 t en 2006/07, 62 000 t en 2007/08, 28 000 t en 2008/09, 82 000 t en 2009/10.

En 2010/11, la campagne record ivoirienne et ghanéenne ont donné lieu à un excédent mondial de 341 000 t. Mais les événements politiques ont fait craindre le pire, ce qui a soutenu les cours mondiaux dans un premier temps, avant qu'ils ne s'effondrent car le dollar avait repris de la force face à la livre sterling, les stocks de cacao aux Etats-Unis avaient augmenté et la récolte 2010/11 s'annonçait belle en Afrique de l'Ouest.

Ceci dit, depuis 8 ans, les cours internationaux du cacao ont été, globalement, plutôt élevés alors même que les niveaux de récolte étaient bons. Mais les fluctuations sont importantes car les prix ont réagi aux très nombreux événements qui sont intervenus comme les phénomènes météorologiques dont El Niño, les manipulations spéculatives de marché notamment par le négociant

britannique d'alors Armajaro, la guerre en Côte d'Ivoire puis la réforme totale de son mécanisme de commercialisation, les déboires financiers que le Ghana a connu au plan macro économique et qui ont impacté sa filière cacao.

Autre facteur soutenant les cours de façon latente ces dernières années : le " spectre de déficit potentiel " de cacao à terme étant donné la croissance de la demande mondiale, stimulée par l'essor de la demande en chocolat des pays émergents. En 2014, le cacao a été le meilleur performeur sur le marché des "softs", stimulés fin 2014 par la crainte de voir le virus Ebola se propager en Côte d'Ivoire et au Ghana.

Tableau 11: Cours des fèves de cacao, ICE, Londres, £/tonnes, 2005-2-15

Année	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne
2005	848,8	887,8	942,1	857,7	835,4	868,2	872,4	848,7	853,5	845,0	846,9	888,9	866,3
2006	912,3	905,5	907,2	902,0	876,4	899,4	930,5	874,7	857,0	841,2	853,6	893,8	887,8
2007	900,3	959,2	1023,2	1030,6	1051,8	1054,5	1095,4	977,0	986,9	959,7	965,3	1069,8	1006,1
2008	1149,2	1308,8	1378,2	1382,1	1413,1	1581,5	1527,5	1530,3	1525,4	1360,6	1369,9	1664,1	1432,6
2009	1850,2	1867,3	1821,6	1774,4	1648,1	1683,7	1739,9	1828,2	1975,8	2147,3	2128,1	2248,3	1892,7
2010	2280,8	2224,2	2186,5	2219,9	2290,7	2335,0	2242,9	2062,0	1913,3	1904,2	1875,1	2005,1	2128,3
2011	2051,2	2199,6	2146,1	1943,1	1896,3	1874,3	1977,7	1903,8	1842,1	1713,8	1603,1	1418,2	1880,8
2012	1503,1	1508,2	1510,2	1455,5	1501,5	1499,9	1549,4	1633,8	1653,1	1560,1	1573,9	1513,1	1538,5
2013	1448,4	1438,4	1445,1	1513,9	1548,1	1493,5	1545,4	1623,5	1673,4	1719,4	1729,2	1754,1	1577,7
2014	1749,8	1844,4	1868,5	1865,0	1846,3	1930,6	1923,4	2001,2	2016,2	1970,2	1883,7	1927,5	1902,2
2015	1967,9	1965,7	1965,8										

Source: ICCO, *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XXXXV N°4 cocoa year 2008/09; Volume XXXVIII N°4 cocoa year 2011/12; Vol. XLI N°2 cocoa year 2014/15

4.2. Perspectives de prix

Après que le spectre d'un déficit mondial quasi structurel d'ici 2020 ait été agité, l'ICCO a souligné qu'il n'y avait pas de raison immédiate d'inquiétude au sujet de l'offre de cacao pour les cinq prochaines années. Certes, estime l'organisation, il y aura de probables déficits d'offre dans les années à venir mais les prix élevés devraient conduire nombre de pays producteurs à accroître leur offre, le marché s'auto-régulant. Entre temps, les stocks de fève devraient amortir cette évolution en attendant que la croissance de la production s'accélère.

5. Marchés

5.1. Structure de marché

Dans une note datant de juin 2015, la Banque africaine de développement (BAD) et l'ICCO ont indiqué que la valeur de la production mondiale de cacao est estimée à \$ 12 milliards, les planteurs percevant environ \$ 8 milliards. Face à cela, le marché mondial du chocolat est estimée représenter \$ 110 milliards.²⁸

Le marché du cacao est dominé par une poignée de multinationales, les entreprises de transformation (Barry Callebaut, Cargill, ADM, Blommer) et les grandes marques de chocolat plus connues (Kraft Foods, Nestlé,

²⁸ BAD, Secteur du cacao en Afrique : un gisement d'emplois et d'opportunités d'affaires, 29/06/2015, <http://www.afdb.org/fr/news-and-events/article/huge-youth-employment-and-business-opportunities-in-africas-cocoa-sector-14480/>

Mars, Hershey's et Ferrero). Les premières transforment la fève en produit de base pour confectionner le chocolat.^{29/30} On a assisté à plusieurs fusions majeures ces deux dernières années qui renforcent la concentration des acteurs. Ainsi, en 2014, Cargill a fusionné avec ADM et contrôle ainsi 70 à 80% de la fabrication de la couverture chocolat au monde. Dans le négoce, Ecom a absorbé Armajaro. Dans la fabrication de chocolat, Barry Callebaut a racheté Petra ; Kraft et Cadbury ont également fusionné donnant naissance au groupe Mondelez. Ainsi, deux fabricants de couverture contrôlent 70 à 80% du marché mondial, 8 négociants et broyeurs 60 à 80% de leurs segments de marché et 6 fabricants de chocolat contrôlent 40% de leur marché.³¹

Dans le reste du monde, les Pays-Bas demeurent la plaque-tournante principale pour le commerce du cacao et sa transformation en produits semi-finis. Le pays importe environ 20% des fèves de cacao échangés au plan mondial, soit environ 600 000 t. Le plus gros de ce volume est transformé dans la région néerlandaise de Zaan, avec Cargill et ADM comme acteurs majeurs, aux côtés d'Ecom Dutch Cocoa. La plus grande unité de production de chocolat au monde est celle de Mars à Veghel.³²

5.2. Standards publics et privés

La commercialisation du cacao au plan mondial se fait de façon croissante selon un certain nombre de paramètres qui correspondent à autant de segments de marchés qui se croisent parfois : équitable et bio ; segment de marché du cacao durable, etc.

5.3. Arrangements contractuels

De plus en plus, dans le cadre de projets sur la durabilité de l'approvisionnement en cacao, les multinationales (Cargill, ADM, Barry Callebaut, Nestlé, etc) travaillent en partenariat avec des coopératives de producteurs, selon un cahier des charges précis.

Par exemple, dans le cadre du Cargill Cocoa Promise, Cargill forme des planteurs de coopératives à accroître leur capacités de gestion, à améliorer leurs rendements, à accéder à la certification, mais aussi, au plan social, à protéger les droits des enfants, à accéder à l'éducation et aux soins, sans oublier le volet développement des

plantations : la régénération de la terre, l'amélioration de la biodiversité, l'amélioration des infrastructures et l'accès aux financements.

A titre indicatif, depuis le début de ce programme Cargill Cocoa Promise, \$ 44 millions auraient été versés aux planteurs participants en Côte d'Ivoire, au Brésil, au Cameroun et au Ghana pour leur cacao ainsi certifié UTZ, Rainforest Alliance ou Fairtrade, dont \$ 19 millions pour la seule année 2014.

5.4. Marchés de niche

Les marchés de niche sont, par définition, de petits marchés en terme de volumes mais qui sont généralement à plus forte valeur ajoutée.

Cacao biologique.- Le marché mondial du cacao bio demeure très faible, de l'ordre de 0,5% de la production totale, selon l'ICCO. Les principaux pays fournisseurs sont Madagascar, Tanzanie, Ouganda, Belize, Bolivie, Brésil, Costa Rica, République dominicaine, El Salvador, Mexique, Nicaragua, Panama, Pérou, Venezuela, Fidji, Inde, Sri Lanka et Vanuatu.

Face à cela, la consommation augmenterait davantage, permettant de dégager une prime de \$ 100 à \$ 300 la tonne au-dessus du prix du marché à terme de Londres.

Gourmet.- La notion de gourmet peut se définir, en amont, par l'approvisionnement du marché mondial en cacao fins. Des pays, généralement petites producteurs de cacao, sont spécialisés sur ce marché de niche.

A l'autre bout de la chaîne se développe un débouché de chocolat gourmet, du chocolat fin à haute valeur ajoutée. Le chocolat gourmet, souvent associé à des parfums exotiques comme le piment ou le gingembre, demeure à ce jour un marché de niche. Des acteurs indépendants comme La Maison du Chocolat et Vosges sont présents sur ce segment, mais aussi et de plus en plus des multinationales comme Mondelez avec Green & Black's, le coréen Lotte avec la marque belge Guylian, Mars avec Pure Dark, Hershey avec Scharffen Berger ou encore Nestlé en commercialisant la marque du suisse Cailler ou encore de l'italien Baci Perugina.³³

²⁹ <http://www.beurk.com/dossiers/les-enfants-esclaves-du-cacao-en-afrique-occidentale>

³⁰ http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf

³¹ Cocoa barometer 2015,

http://www.cocoabarometer.org/Download_files/Cocoa%20Barometer%202015%20Print%20Friendly%20Version.pdf

³² *Sustainable Cocoa, The Netherlands and the International Cocoa Sector*, Ministry of Economic Affairs of the Netherlands, 2014

³³ <http://bourse.lesechos.fr/infos-conseils-boursiers/infos-conseils-valeurs/infos/nestle-veut-une-plus-grosse-part-du-chocolat-haut-de-gamme-978350.php>

Table 12: Cacao fin - pays exportateurs

Pays	Part de cacao fin dans les exportations totales de cacao
Bolivie	100%
Colombie	95%
Costa Rica	100%
Dominique	100%
République Dominicaine	40%
Equateur	75%
Grenade	100%
Indonésie	1%
Jamaïque	100%
Madagascar	100%
Mexique	100%
Papouasie Nlle Guinée	90%
Pérou	90%
Sainte Lucie	100%
São Tome et Príncipe	35%
Trinité et Tobago	100%
Venezuela	95%

Source: ICCO, <http://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>

Equitable.- Nombre d'ONG dénoncent la pauvreté des producteurs de cacao alors que le prix du produit fini, le chocolat, augmente. Ces ONG plaident donc pour une meilleure rémunération des cacaoculteurs, de meilleures conditions de travail, le respect des droits de l'Homme, l'éradication du travail des enfants et le respect de règles agro-écologiques

Si la plupart des multinationales ont pris l'engagement pour un cacao durable à terme, ceci comprend en grande partie les concepts de cacao équitable (les producteurs du commerce équitable mettent en œuvre les pratiques dites agro-écologiques qui aident à produire dans le respect des ressources naturelles et de la biodiversité, et participent ainsi à la durabilité des filières) et d'exigences de traçabilité (plus de 80% des produits labélisés équitables bénéficient d'une traçabilité physique). En outre, 90% du chocolat équitable est également bio³⁴. On note toutefois qu'en 2013, seulement 1,3% des volumes de cacao vendus étaient dans les conditions de commerce équitable.³⁵

³⁴http://www.commerceequitable.org/images/pdf/dossier_de_presse_qc_e_2015.pdf

³⁵ http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf

5.5. Commerce regional/international

Trois transformateurs intermédiaires (Barry Callebaut, ADM Cocoa, et Blommer Chocolate) contrôlent environ 55 % du chocolat industriel mondial, tandis que la vente au détail est dominée par Mars, Nestlé, Hershey, Mondelez et Ferrero. Les 10 plus importants traders dans le cacao sont Cargill, ADM, Olam, Barry Callebaut, ECOM, Noble, Cemoi, Touton, Novel et Produce Buy Company (PBC) au Ghana.

5.5.a. Les 10 premiers pays exportateurs et importateurs

Table 13: Dix premiers exportateurs de fèves de cacao, en tonnes, 2013/14

Côte d'Ivoire	1 191 764
Ghana	709 226
Equateur	196 764
Nigeria	190 100
Cameroun	159 970
Indonésie	98 999
Malaisie	89 540
Rép. Dominicaine	67 851
Pérou	46 321
Papouasie Nlle Guinée	35 246

Source: ICCO, *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XLI N°2, 2014/15*

Table 14: 10 premiers importateurs de fèves, en tonnes, 2013/14

Pays-Bas	631 696
Etats-Unis	479 328
Allemagne	318 234
Malaisie	315 368
Belgique	258 010
Espagne	107 459
Italie	89 510
Turquie	87 847
Singapour	80 735
Indonésie	76 470

Source: ICCO, *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XLI N°2, 2014/15*

5.6. Les 10 premières entreprises dans le chocolat

Cinq entreprises se partagent un peu plus de 50% des parts de marché du broyage des fèves de cacao: Cargill, Archer Daniels Midland (ADM), Barry Callebaut, Petra Foods et Blommer. D'autre part, 50% de la fabrication de chocolat sont assurés par cinq industriels: Mars, Mondelez (ex-Kraft), Nestlé, Hershey et Ferrero.

Table 15: Les 10 premiers confiseurs au monde

Société	Ventes nettes 2014 (US\$ millions)
Mars Inc (USA)	18,480
Mondeléz International (USA)	14,350
Ferrero Group (Luxembourg / Italie)	10,911
Nestlé SA (Suisse)	10,466
Meiji Co Ltd (Japon)	9,818*
Hershey Foods Corp (USA)	7,485
Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG (Suisse)	4,022
Arcor (Argentine)	3,500*
Ezaki Glico Co Ltd (Japon)	3,049*
August Storck KG (Allemagne)	2,272

Source: Candy Industry, January 2015/ICCO

* dont des productions d'articles autres que du chocolat

5.7. Initiatives Fairtrade

Fairtrade est un label international cogéré par les représentants des producteurs, par des associations de commerce équitable, par des ONG et par des acteurs économiques. Le commerce équitable garantit aux producteurs, regroupés au sein de coopératives gérées démocratiquement, des conditions commerciales plus justes et leur offre ainsi les moyens de combattre la pauvreté par eux-mêmes, de renforcer leur capacité de négocier et de prendre en main leur propre avenir.

Les standards Fairtrade entendent encourager le développement social, économique et environnemental des producteurs et de leurs organisations. Ces standards jouent le rôle de filet de sécurité pour les petits producteurs contre les incertitudes des marchés, leur assurant ainsi de vendre à un prix couvrant leurs coûts de production.

L'organisme de certification indépendant FLO-Cert (agrée ISO 65) assure l'intégrité du système de certification et le respect des standards fixés par Fairtrade International.

L'initiative Fairtrade assure un prix minimum, une prime de développement, un préfinancement, des accords de partenariat de longue durée, des standards environnementaux, l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants.³⁶

Un nombre croissant d'opérateurs dans le commerce du détail ont pris l'engagement de commercialiser davantage de produits durables suite à la sensibilisation accrue des consommateurs quant aux conditions de travail dans la

chaîne de fabrication du chocolat, notamment sur les plantations.

Tous les leaders mondiaux de la confiserie et de la distribution ont pris des engagements ces dernières années pour utiliser davantage ou exclusivement du cacao certifié durable (*voir Standards publics et privés*).

De tels engagements ont été pris dernièrement par la chaîne allemande discount Aldi qui a annoncé en juillet 2015 augmenter de 90% à 100% l'utilisation de cacao certifié durable. En avril, le fabricant américain de chocolat Hershey avait fait de même. Les schémas de certification UTZ Certified, Rainforest Alliance et Fairtrade sont utilisés.

Début 2015, un nouveau tournant a été pris dans le Fairtrade. Un nouveau label a été créé suite à un accord entre Fairtrade et Mars pour que des produits chocolatés soient certifiés sur la base du cacao utilisé et certifié fairtrade, sans pour autant que les autres ingrédients dans la confection du produit final (noix, lait, sucre, etc.) le soient nécessairement.³⁷

5.8. Dossiers liés au commerce (dispute, négociation, accords)

Depuis 1973, l'Organisation internationale du cacao (ICCO), basée à Londres, a coordonné les sept accords internationaux successifs sur le cacao sous l'égide de la Conférence des Nations Unies pour le Commerce et le Développement (CNUCED). Les accords ont porté, dans un premier temps, sur des mesures de soutien des prix avec des quotas d'exportation. Le dernier accord en date est entré en vigueur en octobre 2012. Il entend promouvoir la coopération internationale dans l'économie mondiale du cacao pour renforcer les économies nationales du cacao ; garantir des prix plus justes et promouvoir la transparence ; promouvoir une économie durable du cacao ; encourager la consommation de chocolat et de produits à base de cacao ; améliorer la qualité et encourager l'élimination des barrières commerciales.

S'agissant de la sécurité alimentaire, le cacao est confronté principalement aux réglementations des pays importateurs sur les limites maximales de résidus de pesticides (LMR), sur la teneur maximale en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) qui provient du fait de faire sécher les fèves de cacao sur le bitume ou au brasero, et sur l'éventualité de voir

³⁶ http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf

³⁷ <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/feb/20/mars-bars-fairtrade-cocoa-new-partnership-deal>

s'appliquer des limites en mycotoxines ou en teneur en métaux lourds, notamment en cadmium.³⁸

6. Liens utiles

6.1. Statistiques

Organisation internationale du cacao (ICCO):
<http://www.icco.org/statistics/quarterly-bulletin-cocoa-statistics.html>

World Cocoa Foundation:
<http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-market-statistics/>

CNUCED: <http://www.unctad.info/fr/Infocomm/Boissons-tropicales/Cacao/Marche/>

FAO: <http://www.fao.org/statistics/fr/>

6.1. Organisations internationales et associations

Organisation internationale du cacao (ICCO):
<http://www.icco.org>

European Cocoa Association :
<http://www.eurococoa.com/fr>

The Cocoa Merchants' Association of America:
<http://www.cocoamerchants.com/>

Cocoa Association of Asia: <http://cocoa-association-asia.org/>

International Cocoa Initiative:
<http://www.cocoainitiative.org/fr/>

World Cocoa Foundation:
<http://worldcocoafoundation.org/>

Cocoa Fairtrade Foundation:
<http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/cocoa>

Oxfam: <https://www.oxfam.org>

Bill & Melinda Gates Foundation:
<http://www.gatesfoundation.org/Media-Center/Press-Releases/2009/02/Foundation-Partners-Pledge-90-Million-to-Boost-Incomes-of-Small-Farmers-in-Africa>

UTZ Certified: <https://www.utzcertified.org>

Confectionery News: <http://www.confectionerynews.com>

6.3. Actualités

Reuters : <http://www.reuters.com/>

Bloomberg : <http://www.bloomberg.com/>

Coffee & Cocoa International:
<http://www.coffeandcocoa.net>

<http://www.coffeandcocoa.net/>

6.4. Liens associés

Cirad: <http://www.cirad.fr/nos-recherches/filieres-tropicales/cacao/actualites>

Common Fund for Commodities: <http://common-fund.org>

Cacao & Chocolate online:
<http://www.cacaochocolade.nl>

<http://www.cacaochocolade.nl/main.php?p=inhoud&h=8>

International Cocoa Organisation (ICCO) :
http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/81-world-cocoa-conference-amsterdam-2014.html

Comprendre Choisir : <http://bien-etre.comprendrechoisir.com/astuce/voir/273109/beurre-de-cacao-produit-de-beaute-naturel-aux-nombreux-bienfaits>

Syngenta, Sustainable Cocoa Production,
http://www.nxtbook.com/syngenta/MLR_ROADSHOW/sustainablecocoa3/index.php?startid=1

Cirad, <http://agritrop.cirad.fr/568525/>

Beurk.com, Les enfants esclaves du cacao en Afrique occidentale, , décembre 2011,
<http://www.beurk.com/dossiers/les-enfants-esclaves-du-cacao-en-afrique-occidentale>

Fairtrade Belgium,
http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf
http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf

Cocoa Connect:
<http://www.cocoaconnect.org/publication/sustainable-cocoa-netherlands-and-international-cocoa-sector>

³⁸<http://www.icco.org/sites/sps/documents/Final%20SPS%20Africa%20Workshop%20Abidjan/2%20%20Overview%20of%20international%20SPS%20regulations%20and%20their%20impact%20on%20cocoa%20trade%20-%20by%20ECA.pdf>