



Avec le soutien de



MON REGARD SUR...

NOTE D'ALERTE AU CONSEIL CAFE CACAO ET A L'OIA CAFE CACAO

Par DASSO DENIS | Directeur des Publications & Rédactions | Collection AGRI-CLIMAT



MENACE SUR LE CACAO IVOIRIEN : LE CHOCOLAT SANS CACAO ARRIVE



MENACE SUR LE CACAO IVOIRIEN : LE CHOCOLAT SANS CACAO ARRIVE

NOTE D'ALERTE ADRESSEE AU CONSEIL CAFE CACAO ET A L'OIA CAFE CACAO

Par L'AGENCE ODD

Date : Juin 2026

L'AGENCE ODD est une agence dédiée à la veille stratégique, à l'information citoyenne et à la communication d'influence.

Notre mission consiste à transformer les faits, les données et les événements en connaissances utiles pour les décideurs, les entreprises, les organisations professionnelles, les collectivités et les citoyens.

I. CONTEXTE ET OBJET DE L'ALERTE

La filière café-cacao de Côte d'Ivoire, pilier de l'économie nationale représentant plus de 40 % des recettes d'exportation, fait face à une convergence de risques stratégiques sans précédent. À la pression réglementaire exercée par le Règlement de l'Union Européenne contre la Déforestation (RDUE/EUDR) vient désormais s'ajouter une menace technologique d'une tout autre nature : l'émergence commerciale du chocolat fabriqué sans fève de cacao.

Cette note d'alerte a pour objet d'informer les instances de pilotage de la filière de cette rupture technologique en cours, d'en analyser les implications économiques et stratégiques pour la Côte d'Ivoire, et de dénoncer l'hypocrisie manifeste des grands acteurs industriels du chocolat qui, tout en se réclamant de la durabilité et du bien-être des producteurs, investissent massivement dans des alternatives visant à s'affranchir définitivement de la dépendance au cacao d'origine.

II. LE FAIT DÉCLENCHEUR : BARRY CALLEBAUT INTÈGRE LE CHOCOLAT SANS CACAO

Le signal le plus fort de cette évolution est venu du leader mondial du chocolat industriel lui-même. Le groupe suisse Barry Callebaut — fournisseur de référence de Nestlé, Mondelez, Ferrero et des plus grandes marques de confiserie mondiales — a officiellement intégré à son catalogue commercial une alternative au chocolat conventionnel : le produit ChauViva, développé par la start-up allemande Planet A Foods.

RUPTURE TECHNOLOGIQUE CONFIRMÉE

ChauViva reproduit le goût et la texture du chocolat à partir de graines de tournesol et de pépins de raisin fermentés et torréfiés — sans utiliser la moindre fève de cacao. Il ne s'agit plus d'un projet de laboratoire : c'est un produit commercialisé par le plus grand acteur mondial de la transformation cacaoyère.

L'écosystème de ce que l'on peut désormais appeler le « cacao de synthèse » ou « chocolat de substitution » s'organise et se consolide rapidement :

- Israël — Celleste Bio : développement de beurre de cacao cultivé en laboratoire à partir de cellules végétales, avec le soutien financier direct de Mondelez International (États-Unis).
- Suisse — Foodbroué : mise au point d'un cacao produit à partir de cellules végétales, en dehors de toute culture agricole traditionnelle.
- Royaume-Uni — Nu Coco : transformation de fèves de caroube en alternative directe au chocolat, ciblant les marchés de la confiserie et de la biscuiterie.

La tendance est donc globale, multi-acteurs, multi-technologies. Elle bénéficie de financements privés considérables et de l'appui logistique des industriels les mieux positionnés dans la chaîne de valeur chocolatière mondiale.

III. LES MOTIVATIONS ÉCONOMIQUES : VOLATILITÉ DES PRIX ET ARBITRAGE DE COÛT

Pour comprendre l'accélération de ces investissements, il faut rappeler la trajectoire récente des cours mondiaux du cacao. En 2024, le prix de la tonne de cacao a atteint un niveau historique de 12 906 dollars, avant de retomber autour de 3 000 dollars début 2026. Cette volatilité extrême, combinée à des contraintes d'approvisionnement structurelles, a créé une urgence économique pour les industriels.

Chocolat classique (lait)	≈ 48 €/kg en grande distribution française (2025–2026)
Produit ChauViva (substitut)	≈ 28 €/kg en phase pilote — soit ~42 % moins cher
Avantage concurrentiel	Marges supérieures, prix stables, indépendance vis-à-vis des origines

Cible prioritaire	Biscuits, céréales, glaces, confiseries, produits à marque distributeur
--------------------------	---

La logique des industriels est limpide : face à un cacao dont le prix peut tripler en douze mois, la maîtrise d'un substitut stable et produit localement en Europe ou en Israël représente un avantage concurrentiel et un levier de marge considérable. Le profit, non la solidarité, guide ces décisions.

IV. LA GRANDE HYPOCRISIE DES MULTINATIONALES DU CHOCOLAT

⚠ DÉNONCIATION — DISCOURS DE FAÇADE

Barry Callebaut, Mondelez et leurs pairs investissent simultanément dans des programmes de « bien-être des producteurs » et dans des technologies conçues pour rendre ces mêmes producteurs superflus. Ces deux stratégies sont incompatibles. Seul le profit à court et moyen terme guide leurs arbitrages réels.

Depuis plusieurs années, Barry Callebaut pilote son programme "Forever Chocolate", Mondelez ses engagements "Cocoa Life", et l'ensemble de l'industrie chocolatière se présente en partenaire du développement durable de la filière cacao en Afrique de l'Ouest. Ces programmes multiplient les déclarations sur la lutte contre la pauvreté des cacaoculteurs, la certification Fairtrade, la traçabilité et la durabilité.

Or, ces mêmes entreprises financent ou intègrent commercialement des technologies qui visent explicitement à substituer le cacao d'origine tropicale par des matières premières tempérées ou synthétiques. Il n'y a pas là de contradiction involontaire : il s'agit d'une double stratégie délibérée — utiliser les discours RSE pour maintenir leur licence sociale d'opérer dans les pays producteurs, tout en préparant leur sortie progressive de la dépendance cacaoyère.

Les cacaoculteurs ivoiriens et ghanéens, présentés comme les bénéficiaires de ces programmes, sont en réalité les variables d'ajustement d'une industrie qui se prépare à les contourner. Cette hypocrisie institutionnalisée mérite d'être nommée, dénoncée et documentée par les instances de la filière.

V. LA CONVERGENCE DES MENACES : SUBSTITUTION + RDUE

La Côte d'Ivoire fait face à une configuration stratégique inédite : deux chocs majeurs se cumulent et se renforcent mutuellement sur la filière cacao.

RISQUE N°1 RDUE / EUDR Barrière réglementaire à l'accès au marché européen — Risque d'exclusion des producteurs non conformes	RISQUE N°2 CACAO DE SUBSTITUTION Effacement progressif de la demande mondiale de cacao traditionnel — Pression structurelle sur les prix
--	---

EFFET COMBINÉ : Contraction simultanée des volumes exportables et des prix de marché —
Déstabilisation potentielle des recettes publiques et du revenu des 1,2 million de producteurs ivoiriens

Le RDUE crée des contraintes d'accès au marché européen en imposant des exigences de traçabilité et de non-déforestation. Le chocolat de substitution, lui, réduit structurellement la base de demande pour le cacao d'origine. Ces deux dynamiques convergent vers le même résultat : une pression durable à la baisse sur les volumes et les prix du cacao ivoirien exporté. Séparément, chacun de ces risques est gérable. Ensemble, ils constituent une menace existentielle pour le modèle économique de la filière tel qu'il existe aujourd'hui.

VI. IMPLICATIONS POUR LA CÔTE D'IVOIRE

6.1 Impact sur les finances publiques

- Le cacao représente environ 40 % des recettes d'exportation du pays et une part substantielle des ressources fiscales via le DUS.
- Une contraction de la demande mondiale de 15 à 30 % sur dix ans entraînerait une réduction proportionnelle des ressources budgétaires disponibles pour les programmes sociaux et les investissements publics.
- Les projections de prix long terme sur les marchés à terme (ICE New York, ICE London) devront être réévaluées à la baisse de manière structurelle, affectant les instruments de garantie de revenu des producteurs (DRD, barème CCC).

6.2 Impact sur les producteurs

- Plus de 1,2 million de cacaoculteurs ivoiriens dépendent directement ou indirectement de la filière pour leur subsistance.
- Une dépréciation durable des prix du cacao anéantirait les gains partiels obtenus via le Différentiel de Revenu Décent (DRD) et remettrait en cause les investissements consentis pour la certification (UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade).
- Le chocolat de substitution cible en priorité les segments à bas coût (biscuits, céréales, produits industriels) — ceux-là mêmes qui achètent le cacao en volume. L'impact se fera sentir d'abord sur la demande en volume avant d'affecter les prix des origines premium.

VII. RECOMMANDATIONS À L'ATTENTION DU CCC ET DE L'OIA

RECOMMANDATION PRIORITAIRE

L'AGENCE ODD recommande l'inscription formelle du risque « chocolat de substitution » à l'agenda stratégique du Conseil du Café-Cacao et de l'OIA, au même titre que le RDUE, pour les exercices 2026–2027.

- Créer un Groupe de Veille Stratégique dédié aux innovations de substitution au cacao, associant le CCC, l'OIA, les exportateurs et les centres de recherche (CNRA,).
- Commander une étude d'impact économique quantifiée sur les scénarios de substitution à 5 ans, 10 ans et 15 ans, intégrant différentes hypothèses de pénétration des substituts sur les marchés européen, nord-américain et asiatique.

- Initier un plaidoyer international avec le Ghana, l'Indonésie et les autres pays producteurs pour alerter les instances multilatérales (OMC, CNUCED, ICO) sur les distorsions créées par ces technologies.
- Réviser les paramètres du barème CCC et du DRD en intégrant des hypothèses de prix bas durables comme scénario de stress-test budgétaire.
- Interpeller publiquement Barry Callebaut et Mondelez sur la contradiction entre leurs engagements de durabilité et leurs investissements dans les technologies de substitution, en coordonnant ce message avec les organisations paysannes et les gouvernements du Ghana et de Côte d'Ivoire.

La filière cacao ivoirienne a su traverser bien des crises. Mais la disruption technologique en cours est d'une nature différente : elle ne découle pas d'une mauvaise récolte, d'une épidémie ou d'un choc de cours passager. Elle résulte d'un choix industriel délibéré, financé à grande échelle, visant à rendre le cacao tropical progressivement optionnel. **Produire davantage ne sera plus suffisant. Il faudra produire mieux, se différencier, transformer davantage et parler d'une seule voix.**