



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

chocolat

Question écrite n° 61591

Texte de la question

M. François Loncle interroge Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur la pénurie annoncée de cacao et, en conséquence, le risque de renchérissement du chocolat. En 2013, la consommation mondiale de cacao a dépassé plus de quatre millions de tonnes, soit une augmentation d'un tiers en dix ans. Cette forte demande a entraîné une hausse du prix du cacao de près de 31 % en 2013. La tonne de cacao se vend en juillet 2014 à plus de 3 000 dollars. Ce sont surtout les pays émergents, notamment la Chine et l'Inde, où la consommation progresse de manière croissante. D'ailleurs, l'offre n'a pas été suffisante pour couvrir tous les besoins. Surtout situées en Afrique occidentale (Côte d'Ivoire, Ghana), les exploitations de cacaoyers, tenues principalement par de petits fermiers indépendants, ne sont pas en mesure d'accroître rapidement leur productivité, d'autant plus que des arbres nouvellement plantés ne produisent pas de fèves avant dix ans. De surcroît, des planteurs abandonnent, de plus en plus, le cacao pour l'huile de palme et le caoutchouc, plus lucratifs. Selon l'Organisation internationale du cacao (ICCO), le prix de la fève de cacao devrait continuer d'augmenter durant les cinq prochaines années, dans la mesure où la demande restera supérieure à la production. Si le déficit mondial en cacao est évalué pour la saison 2013-2014 à 75 000 tonnes, il pourrait atteindre le million de tonnes en 2020. Il devrait logiquement en résulter une hausse du prix du chocolat. Dans ce contexte, il souhaite qu'elle dresse un tableau général du marché du chocolat et de ses perspectives tarifaires à moyen terme. Il lui demande à veiller à ce que les critères de qualité du chocolat et la réglementation en vigueur soient rigoureusement respectés par les industriels qui pourraient être tentés d'utiliser un substitut au chocolat comme le beurre de cacao ou de réduire la taille des produits vendus.

Texte de la réponse

Le prix du cacao connaît depuis le mois de juin 2013 une progression très importante sur les marchés mondiaux : le cours du cacao à New York est passé de 2258,8 dollars US par tonne en juin 2013 à 3100,7 dollars US par tonne en juin 2014, soit une progression de 37,3 % sur un an. D'après les données de l'Insee, cette forte augmentation des prix de la matière première a eu un impact significatif sur les prix à la production des industriels : en juin 2014, les prix à la production de l'industrie française de fabrication du cacao, du chocolat et des produits de confiserie sont en hausse de 6,0 % sur un an. Pour le moment, cette tendance ne semble pas s'être traduite par une hausse des prix au détail : en juin 2014, les prix à la consommation des produits à base de chocolat sont même en baisse de 1,8 % sur un an (source Insee). Cependant, l'augmentation du prix du cacao semble inéluctable dans les prochaines années, car la hausse de la consommation mondiale (de 2 à 3 % par an en prévision) ne pourra être compensée par la production, structurellement insuffisante. Pour faire face à la demande, les experts estiment qu'il faudrait augmenter la production de 25 % d'ici 2020. Or cela nécessiterait des investissements massifs, rendus difficiles par la production éparpillée sur un grand nombre de petits producteurs. Selon l'Organisation internationale du cacao (ICCO), en l'absence de mesures destinées à accroître la production, le déficit de production serait de 1 million de tonnes à cette date et le prix du cacao pourrait être multiplié par cinq ou six d'ici 2030. Ainsi, la société Mars Chocolate North America, un des leaders du secteur, a

annoncé en juillet 2014 une augmentation des prix de ses produits de 7 % en moyenne en Amérique du Nord, afin de compenser une hausse de ses coûts. Hershey, société leader de la confiserie aux Etats-Unis, a également relevé d'environ 8 % les prix de ses produits chocolatés outre-Atlantique. Depuis juin 2000, une directive européenne transposée en droit français autorise les fabricants de chocolats à ajouter des matières grasses d'origine végétale autres que le beurre de cacao, dans la limite de 5 % du produit fini (après déduction des garnitures comestibles). Néanmoins, en application de cette réglementation, l'étiquetage doit mentionner la présence de graisses végétales autres que le beurre de cacao. De plus, le code de la consommation prévoit la possibilité d'inscrire les dénominations « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » sur les étiquetages du chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao. Enfin, l'étiquetage du chocolat et des produits de cacao doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao, et le pourcentage en beurre de cacao doit figurer sur certains produits tels que le cacao en poudre, sucré ou non. Dans le cadre de ses missions, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) assure la protection économique des consommateurs. Ainsi, elle vérifie que le consommateur dispose d'une information claire et loyale pour les produits alimentaires tels que le cacao et le chocolat. Pour cela, elle s'assure que les dénominations utilisées, les étiquetages et la composition de ces produits soient conformes aux règles nationales et communautaires. C'est ainsi que lors de la dernière enquête nationale effectuée chez les fabricants de chocolat des filières artisanale et industrielle, les résultats ont permis de mettre en évidence que le recours aux matières grasses végétales autres que le beurre de cacao ne concerne que 7,5 % des échantillons analysés, le consommateur français privilégiant traditionnellement le chocolat « pur beurre de cacao ». A l'occasion de la mise en oeuvre de plans de surveillance et de contrôle d'ampleur nationale sur les denrées alimentaires festives (opérations de fin d'année) et d'enquêtes ponctuelles (fêtes de Pâques), la DGCCRF réalise des contrôles portant sur le prix réel au kilo des chocolats vendus en ballotins afin de s'assurer que le prix de l'emballage parfois luxueux n'est pas inclus dans le prix du chocolat lui-même. Elle s'assure également du respect des règles d'hygiène dans les ateliers de fabrication et les magasins de détail. En outre, la DGCCRF est garante de la loyauté des transactions commerciales et du bon fonctionnement des marchés. Dans le secteur du chocolat, elle vérifie l'utilisation de certaines mentions valorisantes, notamment les mentions « artisan-chocolatier », « chocolat artisanal » et « fabrication artisanale ». La réglementation fixe en effet des conditions strictes pour l'emploi du terme « artisan », et la jurisprudence et la doctrine administrative précisent les conditions s'attachant à l'utilisation du qualificatif « artisanal ».

Données clés

Auteur : [M. François Loncle](#)

Circonscription : Eure (4^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 61591

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [29 juillet 2014](#), page 6332

Réponse publiée au JO le : [12 mai 2015](#), page 3578