



ACADÉMIE  
FRANÇAISE  
DU CHOCOLAT  
ET DE LA  
CONFISERIE

**Colloque du 20<sup>ème</sup> anniversaire à Lyon - Lundi 15 octobre 2018**  
**« *Quels défis pour la chocolaterie et la confiserie du 21<sup>ème</sup> siècle* »**



**Table ronde n° 2**  
**« *Quelles sont les causes cachées  
d'une possible pénurie de cacao ?* »**

**Intervenant : Franck MORIN** - Artisan chocolatier  
torréfacteur de cacao

Le cacao est une matière première de base gérée comme une commodité. Des volumes considérables sont produits dans le monde, des millions de personnes en vivent et en dépendent. L'ensemble de la filière est complexe et parfois opaque.

De nombreuses raisons légitimes pourraient nous faire croire à un éventuel risque de pénurie : la reconnaissance du travail des planteurs, l'organisation du marché mondial, les problèmes politiques de certains pays producteurs, les variations climatiques, la déforestation...

Mais de quel cacao parle-t-on ? Du cacao de masse ou du cacao de qualité ?

Les problématiques des petits cultivateurs sont forcément différentes et dépendent de plus en plus de leur adaptation à la demande, et des synergies avec les utilisateurs de leurs fèves, les chocolatiers des pays consommateurs.

Il y a pourtant des raisons d'être optimiste : certaines pratiques changent, les attentes des consommateurs sont différentes et ils le font savoir, le monde est en mouvement...

**À condition de prendre conscience d'une responsabilité collective**, il faut :

- Exiger une traçabilité du cacao ;
- Veiller à la durabilité des cultures ;
- Acheter un produit et non un prix.

**Mais alors, quel est l'intérêt de prédire une pénurie ?**

- Est-ce pour pousser à de nouvelles mises en culture ?
- Est-ce pour rendre la durabilité des cultures incontournable ?
- Ne serait-ce pas surtout pour nous faire accepter une augmentation du prix du cacao ?

**Le jour où il n'y aura plus de cacao, nous aurons à faire face à beaucoup d'autres problèmes.**