



Cacao 2.0

Panorama des tendances,
tensions et alternatives pour
l'industrie agroalimentaire



C&DAC

Conseil et Développement Agro-Culinaire

AUTEURES : JUSTINE BEAUDOIN, ÉLISE BOURCIER

NOVEMBRE 2025

À propos de C&DAC

C&DAC (Conseil et Développement Agro-Culinaire) est une société spécialisée dans l'innovation, la formulation et l'accompagnement technique des entreprises agroalimentaires. Notre objectif central est d'aider les acteurs du secteur à proposer aux consommateurs des produits plus sains et plus durables, en réponse aux enjeux de la transition alimentaire et nutritionnelle.

Notre approche mêle expertise scientifique, créativité et pragmatisme industriel afin de permettre à nos clients de construire des projets robustes, cohérents et innovants.



Un petit mot d'Élise, fondatrice de C&DAC

Au travers de ces rapports de veille, je souhaite vous partager notre vision des enjeux qui transforment le secteur agroalimentaire. Je constate chaque jour, dans mes échanges avec nos clients, à quel point les filières évoluent rapidement : tensions d'approvisionnement, enjeux environnementaux, attentes consommateurs, nouvelles technologies... Ces rapports sont pour moi un moyen d'aider chacun à y voir plus clair, à anticiper, à prendre des décisions éclairées.

En tant que fondatrice de C&DAC, je vois ce partage de notre veille comme une extension naturelle de notre mission : accompagner, éclairer et donner les clés pour construire une alimentation plus durable et innovante.

Bonne lecture !



Résumé

Le cacao occupe une place centrale dans l'industrie agroalimentaire. Matière première incontournable du chocolat, il est également présent dans une multitude de boissons, pâtisseries, desserts et produits laitiers. En 2023, la production mondiale avoisinait les cinq millions de tonnes, concentrée pour plus de 60 % en Côte d'Ivoire et au Ghana (FAO, 2023). Cette dépendance géographique, combinée à des enjeux économiques, environnementaux et sociaux, rend aujourd'hui la filière particulièrement vulnérable. L'industrie se voit ainsi contrainte de repenser ses approvisionnements et d'explorer de nouvelles pistes d'innovation, parmi lesquelles les substituts au cacao.

Table des matières

Résumé	2
Table des figures	5
Table des tableaux	5
Le chocolat : histoire, procédés de fabrication et cadre réglementaire.....	6
1. Histoire et origines du chocolat	6
2. Les variétés de cacao et leur influence sur la qualité	6
3. Processus de fabrication du cacao et du chocolat.....	6
3.1. Récolte et écabossage	6
3.2. Fermentation	7
3.3. Séchage.....	7
3.4. Torréfaction et décorticage.....	7
3.5. Broyage et affinage	8
3.6. Alcalinisation	8
3.7. Conchage, tempérage et moulage	8
4. Composition et aspects nutritionnels	9
5. Cadre réglementaire et normes de qualité du cacao et chocolat	10
Contexte de la consommation, ventes et attentes consommateurs	11
1. Consommation mondiale, européenne et française	11
2. Répartition des ventes par catégories (ventes au détail et B2B).....	13
3. Chiffres de ventes : volumes et valeur.....	13
4. Attentes consommateurs et traduction en actes d'achat	14
Contexte de la crise du cacao.....	14
1. Contexte économique sous tension.....	14
2. Enjeux environnementaux et sociaux.....	15
Les alternatives au cacao et chocolats.....	17
1. Vers une diversification des approvisionnements : les attentes des industries agroalimentaires	17
2. Substituts et alternatives aux produits issus du cacao	17
2.1. Légende et définition rapide	17
2.2. Substituts et alternatives au cacao maigre (poudre de cacao).....	18
2.3. Substituts et alternatives aux produits finis (pâte de cacao et chocolat).....	20
2.4. Innovations / Biotech / Culture cellulaire / Upcycling	22
2.5. Conclusions sur les alternatives	23
3. Cadre réglementaire et normes de qualité des alternatives	23

Conclusions.....	25
Bibliographie	27