



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Le secteur mondial du cacao teste la qualité comme stratégie économique face aux pressions climatiques et de marché

Alors que les perturbations climatiques et l'extrême volatilité des prix déstabilisent l'approvisionnement mondial en cacao, le secteur cherche des alternatives à un modèle de matières premières qui a laissé la majorité des producteurs exposés aux risques et à de faibles revenus. Dans les régions productrices, les agriculteurs se tournent de plus en plus vers la différenciation par la qualité comme l'un des rares leviers dont ils disposent pour influencer leur avenir économique.

La semaine prochaine, les Cacao of Excellence Awards dévoileront les résultats d'un cycle international d'évaluation de 18 mois consacré au rôle économique de la qualité dans les marchés du cacao.

Cette édition a évalué 191 échantillons de fèves provenant de 45 pays producteurs, au moyen d'analyses en laboratoire, d'une transformation standardisée en chocolat et d'une évaluation sensorielle à l'aveugle réalisée par un jury international de 38 experts du cacao et du chocolat, avec l'appui d'un comité technique spécialisé en analyse sensorielle du cacao. Les 50 meilleurs cacaos seront présentés sous forme de chocolats individuels dans la Cacao of Excellence Treasure Box, offrant un aperçu comparatif rare de la diversité mondiale du cacao.

Le programme Cacao of Excellence est un programme de l'Alliance de Bioversity International et du CIAT. Il fonctionne comme une plateforme mondiale reliant recherche, formation et visibilité internationale pour les producteurs de cacao.

« Le cacao relie moyens de subsistance, biodiversité et systèmes alimentaires mondiaux. Reconnaître la qualité aide les producteurs à démontrer la valeur de leur travail et à construire des perspectives plus stables dans un secteur soumis à de fortes pressions. »
— **Stephan Weise**, Directeur du programme Cacao of Excellence

Le programme intervient dans un contexte de tension structurelle sur les marchés du cacao. Les risques climatiques, la concentration de l'offre et la volatilité des marchés obligent à repenser la manière dont la valeur est créée et distribuée le long de la chaîne. Pour de nombreux producteurs, la reconnaissance internationale de la qualité ouvre l'accès à des relations commerciales à plus forte valeur avec des acheteurs à la recherche de cacaos différenciés.

À travers des compétitions nationales coordonnées par 45 Comités nationaux d'organisation, les Awards relient les producteurs locaux à une évaluation internationale et à une visibilité mondiale. Pour les agriculteurs participants, le programme constitue une opportunité de positionner leur cacao dans un cadre international reconnaissant le profil aromatique et le savoir-faire post-récolte.

« Les Awards créent un langage commun pour parler d'excellence », a déclaré **Julien Simonis**, Responsable du programme Cacao of Excellence. « Si la qualité doit influencer les marchés, elle doit être visible et comparable au-delà des frontières. »



« Pour les producteurs, la qualité est concrète », a ajouté **Simonis**. « Lorsque leur cacao est évalué à l'échelle internationale, les acheteurs perçoivent leur travail différemment et de nouvelles opportunités de dialogue émergent. »

Au-delà de la compétition, le programme soutient la recherche et la formation afin de renforcer l'expertise locale en évaluation du cacao. À long terme, il contribue à construire une référence mondiale partagée pour la qualité, plus proche du modèle du café de spécialité, où le goût et le savoir-faire agricole se traduisent plus directement en valeur économique.

Les Awards se tiendront le **20 février au Centre de conventions Beurs van Berlage dans le cadre du salon Chocoa**, organisés en quatre cérémonies régionales tout au long de la journée :

09:30 — Cérémonie d'ouverture

10:00–10:45 — Asie et Pacifique

11:00–11:45 — Afrique et océan Indien

15:00–15:45 — Amérique du Sud

16:00–16:45 — Amérique centrale et Caraïbes

16:45–17:15 — Cérémonie de clôture

Tous les horaires sont indiqués en heure d'Europe centrale (CET). L'intégralité du programme sera diffusée en direct sur les chaînes Facebook et YouTube de Cacao of Excellence.

Les médias sont invités à assister à l'événement en personne ou à suivre la retransmission en direct et à demander des entretiens avec la direction du programme, les jurés et les producteurs participants.

À propos de Cacao of Excellence

Cacao of Excellence est un programme international de l'Alliance de Bioversity International et du CIAT dédié à l'identification et à l'évaluation de cacaos de haute qualité et à l'amélioration de l'accès des producteurs à des marchés à plus forte valeur grâce à la reconnaissance de la qualité. Il opère un système mondial reliant recherche, formation et visibilité internationale, contribuant à bâtir une référence partagée pour la qualité du cacao dans les régions productrices. L'objectif à long terme du programme est de relier plus directement goût, biodiversité et savoir-faire agricole à la valeur économique.

À propos de l'Alliance de Bioversity International et du CIAT

L'Alliance de Bioversity International et du CIAT développe des solutions fondées sur la recherche pour valoriser la biodiversité agricole et transformer durablement les systèmes alimentaires afin d'améliorer les conditions de vie des populations. Elle fait partie du CGIAR, un partenariat mondial de recherche pour un avenir alimentaire sûr, et travaille avec des partenaires en Amérique latine, en Asie et en Afrique sur les enjeux liés au climat, à la biodiversité, à la nutrition et à la résilience.

Contact presse :

Nadia Villaseñor

Programme Cacao of Excellence

Alliance de Bioversity International et CIAT

Email : N.Villasenor@cgiar.org