

Colloque International SFER AGP 2014



## Agriculture et Géopolitique rivalités - puissance - coopération

Guyancourt - 12 et 13 février 2014

 cirad



### Le goût amer du chocolat européen

P. Lebailly

Unité d'économie et développement rural-GxABT/ULg, Passage des déportés,2, 5030 Gembloux, Belgique  
philippe.lebailly@ulg.ac.be

#### Résumé

*La Directive 73/241 du 24 juillet 1973 avait été adoptée dans le cadre du droit communautaire alimentaire afin d'établir des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat. Lors des discussions de la Directive, la possibilité d'une adjonction de matières grasses végétales (MGV) autres que celles contenues naturellement dans le cacao n'avait pas pu faire l'objet d'une entente entre les neuf états qui composaient alors la Communauté européenne. Avec l'arrivée de nouveaux Etats, le rapport de force s'est modifié et les négociations pour une révision de la Directive de 1973 ont été relancées en 1996.*

*L'argument principal pour une harmonisation des législations faisait référence à la libre circulation des marchandises avec le Marché unique en faisant valoir que le maintien de normes différentes créait des obstacles aux échanges, cloisonnant le marché du chocolat dans l'Union Européenne. La question qui restait posée était d'autoriser ou pas les matières grasses végétales (MGV).*

*Les plaidoyers en faveur du respect de la tradition et de la qualité et les intérêts des producteurs de cacao n'ont pas réussi à convaincre et la nouvelle réglementation communautaire du chocolat fait à l'évidence le bonheur des multinationales du secteur pour lesquelles son adoption a été une victoire : depuis le 23 juin 2000, la Directive 2000 / 36 abroge la directive de 1973 et permet d'utiliser d'autres MGV, moins chères que le beurre de cacao pour la fabrication du chocolat, dans la limite de 5 % du poids total du produit fini. En théorie, sont considérés comme MGV: l'illipé, l'huile de palme, le sal, le beurre de karité, le kogum gurgi et les noyaux de mangue. Dans les faits, c'est l'huile de palme qui est le produit de substitution.*

*Dix ans après avoir autorisé l'incorporation d'huile de palme dans le chocolat, le consommateur européen découvre les méfaits de celle-ci sur la santé et l'environnement ! Un bien triste constat et ce d'autant que l'adoption de la Directive a privé les planteurs africains (l'offre de fèves de cacao est pour 70% d'origine africaine) d'un revenu bien nécessaire pour lutter contre la pauvreté en zone rurale.*

## INTRODUCTION

L'Europe représente un continent important lorsque l'on s'intéresse à l'économie du cacao et ce au moins pour deux raisons : les développements technologiques liés à l'industrie du chocolat ont été initiés en Europe et le vieux continent est le plus gros consommateur de fèves de cacao (l'Europe représente aujourd'hui le principal débouché pour les fèves de cacao puisqu'elle assure plus de 40 % des broyages).

Par ailleurs, le chocolat est un des secteurs les plus importants de l'industrie agro-alimentaire européenne avec une croissance soutenue depuis de nombreuses années et une création de valeurs très élevées dans l'alimentaire. L'Europe a également des liens privilégiés avec les grands pays producteurs de cacao africains tels la Côte d'Ivoire, le Ghana et le Cameroun. Cela ne l'a cependant pas empêché d'adopter en 2000 une Directive qui autorise 5% de matière grasse végétale autres que celles contenues naturellement dans le cacao avec un effet désastreux sur les prix mondiaux de cette matière première agricole. Une fois encore l'Afrique apparaît comme la grande perdante dans cette saga conduite par le lobby de l'industrie oléagineuse à Bruxelles. Plus d'une dizaine d'années après ce coup de force, l'expression populaire wallonne « le bac se retourne toujours sur le cochon » semble s'appliquer : l'huile de palme est décriée à la fois pour ses effets sur l'environnement et sur la santé et les multinationales du chocolat s'inquiètent d'une pénurie de fèves de cacao.

## LES CARACTERISTIQUES DE L'OFFRE DES FEVES DE CACAO

Le cacaoyer (*Theobroma cacao* L.) est un arbre tropical originaire du bassin amazonien dont les exigences agro-écologiques (précipitations annuelles entre 1 200 et 2 500 mm ; température comprise entre 21 °C et 32 °C et toujours supérieure à 10 °C, saison sèche inférieure à 3 mois, sol profond et riche en matière organique) font qu'il est cultivé entre 20° Nord et Sud autour de l'Equateur généralement après découvert forestier. Parmi les trois variétés rencontrées, la plus répandue est désignée sous le nom Forastero et représente environ 90% de la production mondiale, les Criollos (à l'origine des fèves de type « cacao fin ») et les hybrides (ou Trinitario) ne totalisant que 10 % des fèves produites.

Les contraintes exposées ci-avant n'ont cependant pas confiné la culture du cacao à une aire géographique déterminée et l'on a assisté au cours du temps à des déplacements des principales zones de production d'abord de l'Amérique centrale vers l'Amérique du Sud (avec les plantations bahianaises) et ensuite vers l'Afrique (le Ghana devient le premier producteur mondial en 1911 pour ensuite être détrôné par la Côte d'Ivoire en 1977). A partir des années quatre-vingts mais toujours subsidiairement, l'Asie avec la Malaisie et l'Indonésie produit du cacao. L'analyse de ces mouvements ou cycles de production a été décrite de manière remarquable par F. RUF (1991)<sup>1</sup>. Deux faits majeurs sont à retenir de cette évolution : d'une part, le continent africain s'est imposé comme l'offreur majeur sur le marché des fèves de cacao depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle jusqu'à aujourd'hui en produisant plus des deux tiers de la production mondiale ; d'autre part les cacaoyères sont très largement réalisées par de petits planteurs à la tête d'une exploitation familiale, les plantations de grande taille recourant à de la main d'œuvre salariée sont peu représentées et essentiellement localisées au Brésil et en Malaisie.

## LA DEMANDE

Le chocolat est issu de la fève de cacao qui a été importée d'Amérique centrale en Europe par Christophe Colomb. Ce n'est toutefois qu'au début du XIXe siècle qu'apparaissent les premières fabriques de chocolat en Europe avec les futurs grands noms de ce qui va devenir une industrie chocolatière. En 1815, le chimiste néerlandais Conrad Van Houten installe une première usine de chocolat et met au point une méthode permettant d'extraire une grande partie de la graisse contenue dans la fève de cacao et de fabriquer de la poudre de cacao.

---

<sup>1</sup> Ruf François. Les crises cacaoyères. La malédiction des âges d'or ? In : Cahiers d'études africaines. Vol. 31 N° 121-122. 1991. pp. 83-134.

Une autre révolution se produisit encore au 19<sup>e</sup> siècle dans le domaine de la production du chocolat. Tout d'abord, un procédé tout à fait innovateur fut mis au point pour condenser le lait (poudre lactée inventée en 1860 par l'industriel suisse d'origine allemande Henri Nestlé). Ce procédé fut encore amélioré par Daniel Peter en 1875 pour permettre le mélange de chocolat et de lait. Ce fut l'avènement du chocolat au lait, une denrée appréciée qui allait modifier le cours de la production de chocolat dans le monde avec notamment l'américain Milton Hershey qui invente après d'intense recherche la barre chocolaté qu'il lance en 1894 et qui fonde sa première usine en 1903.

Durant le 20<sup>ème</sup> siècle, la création d'entreprise s'est poursuivie et la consommation du chocolat s'est considérablement démocratisée : le chocolat qui était considéré comme un produit de luxe et devenu un produit de consommation de masse essentiellement apprécié dans l'hémisphère Nord. Si le cacao est très largement produit dans les pays du Sud, les produits dérivés sont principalement consommés dans les pays industrialisés. Pour les fèves, les acheteurs de ces pays sont essentiellement l'industrie chocolatière de transformation et de confection.

Dans un contexte où l'économie mondiale est en crise, l'industrie du chocolat est reconnue pour être une valeur sûre qui sur le long terme présente des taux de croissance très soutenus de son chiffre d'affaires et qui affiche une valeur ajoutée parmi les plus importantes de l'industrie agro-alimentaire.

Une poignée de multinationales de taille importante contrôle aujourd'hui la transformation et la confection de chocolat. Ainsi, les chiffres présentés ci-après pour les achats de cacao en Côte d'Ivoire, premier pays exportateurs mondial, montrent que 12 exportateurs réalisent à eux seuls les trois quarts des achats de cacao pour la campagne 2011-2012 :

Exportateurs	Maison mère	Achats de cacao (2010-2011, en milliers de tonnes)
Cargill West Africa	Cargill (USA)	184
ADM Cocoa SIFCA	ADM (USA)	141,6
Saco	Barry-Callebaut (Suisse)	108,4
Outspan Ivoire	OLAM (Singapour)	101,6
TNCI	Touton Négoce (France)	95,2
SAF Cacao	Ali Lakiss (Liban)	86
Cargill Cocoa	Cargill (USA)	75,3
Cocaf Ivoire	Noble (GB/Singapour)	74,2
Zamacom	Estève (Brésil)	74
Barry Callebaut	Barry Callebaut (Suisse)	63,2
Armajaro négoce	Armajaro (GB)	58,8
Unicao	ADM (USA)	56,4
Sous-total		1 118,7
Total campagne d'achat		1 449,3

Source: Conseil de régulation, de Stabilisation et de développement de la filière Café-Cacao, République de Côte d'Ivoire

Traditionnellement, les chiffres relatifs aux broyages mondiaux sont utilisés pour représenter la mesure de la demande globale puisque les usiniers ont tendance à broyer les fèves de cacao pour satisfaire la demande en produits chocolatés. Dans le même temps, les déséquilibres entre l'offre et la demande mondiale se traduisent par une augmentation ou une diminution des stocks mondiaux qui représentent la donnée fondamentale pour analyser l'évolution du cours mondial du cacao.

On obtient le bilan ci-après établi pour les dix dernières années :

Campagne	Production brute	Broyages	Surplus/déficit	Stocks en fin de campagne	Ratio Stocks/broyages
2001/02	2 867	2 885	- 37	1 336	46.3
2002/03	3 169	3 079	+ 69	1 405	45.6
2003/04	3 535	3 236	+ 280	1 682	51.9
2004/05	3 390	3 348	+ 8	1 690	50.4
2005/06	3 808	3 522	+ 248	1 902	54.0
2006/07	3 430	3 670	- 274	1 628	44.3
2007/08	3 737	3 759	- 59	1 569	41.7
2008/09	3 593	3 512	+ 45	1 614	45.9
2009/10	3 631	3 716	- 121	1 493	40.1
2010/11	4 313	3 929	+ 341	1 774	45.1
2011/12	4 052	3 921	+ 90	1 864	47.5

Source : ICCO, cité par Cyclope

La progression de la demande est soutenue et continue sur la période considérée à l'exception de la campagne 2008/2009 où les effets de la crise financière intervenue semblent avoir eu un impact immédiat sur les broyages. Selon les continents, la prépondérance de l'Europe qui réalise plus de 40% des broyages est manifeste avec les Pays-Bas et l'Allemagne où se concentre l'activité. Elle est suivie par les Amériques avec environ 22 % des broyages et par ordre d'importance les Etats-Unis et le Brésil. En Asie, la Malaisie est le principal pays où l'on broie les fèves de cacao. Enfin, l'Afrique qui est le principal acteur au niveau de la production ne réalise que 18% des broyages essentiellement en Côte d'Ivoire et au Ghana.

Parmi les firmes présentes sur ce marché, les deux sociétés multinationales d'origine américaine Cargill et Archer Daniels Midland (ADM) sont les premiers fournisseurs dans le monde pour les produits à base de cacao et de chocolat. Ces deux grands groupes servent les industries de la pâtisserie, de la viennoiserie, des produits laitiers et des autres secteurs alimentaires en proposant une gamme complète de poudres de cacao de qualité, de liqueurs de cacao, de beurre de cacao ainsi que des confiseries au chocolat et autres compositions.

## LE MARCHÉ INTERNATIONAL ET LES PRIX

Le commerce international de cacao représente environ 13 milliards de US\$ par an et le secteur du chocolat, qui dépend de celui-ci, est évalué à environ 105 milliards de US\$ par an (Cyclope, 2013). Sur les 50 pays producteurs de cacao dans le monde, quatre nations (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria et Cameroun) se trouvent en Afrique et fournissent 70 % de la production mondiale. Pour la plupart de ces pays africains, le cacao contribue de façon décisive à leur développement socio-économique.

Le tableau ci-après retrace l'évolution des prix du cacao au départ des données établies par l'ICCO (Indicateur : Indice ICCO, daily price of cocoa beans (\$/tonne)) :

Cours	1970	1980	1990	2000	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ICCO (US\$/tonne)	670	2 098	1 193	990	2 516	2 599	3 246	3 109	2 979	2 391*	2 350

Source : ICCO, Cyclope, FAO

\* = source : ICCO cité par Agence française de Développement, Produitdoc

A partir de 1970 les prix des fèves de cacao ont connu une forte hausse qui a encouragé l'arrivée de nouveaux pays producteurs notamment en Asie (Malaisie et Indonésie). A partir de 1980 et jusqu'au milieu des années 2000, on assiste à un net recul des prix qui se maintiennent globalement à un niveau plancher et qui situe durant cette période les prix mondiaux du cacao au niveau de ceux des années 1970. On peut donc affirmer qu'en étant capable de produire un cacao bas prix en grande quantité durant cette longue période, les producteurs africains ont aidé à la démocratisation de la consommation de chocolat. Par ailleurs, la crise ivoirienne qui a débuté en 2002 n'a pas provoqué une flambée des prix du cacao. Les cours ont connu des périodes avec des cours très soutenus entre 2008 et 2010. Ils sont revenus à des niveaux très inférieurs en 2012 et 2013 essentiellement suite à une demande contractée liée à la crise mondiale.

## **LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE À LA COMPOSITION DU CHOCOLAT**

La Directive 73/241 du 24 juillet 1973 avait été adoptée dans le cadre du droit communautaire alimentaire afin d'établir des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat. Lors des discussions de la Directive, la possibilité d'une adjonction de matières grasses végétales (MGV) autres que celles contenues naturellement dans le cacao n'avait pas pu faire l'objet d'une entente entre les neuf états qui composaient alors la Communauté européenne. Pour les pays fondateurs de l'Europe (Allemagne, France, Italie, Benelux) le beurre de cacao présent dans le cacao est la seule matière végétale admise. Pour d'autres (Danemark, Royaume Uni et Irlande), le « chocolat » pouvait contenir des MGV autres. Faute d'accord, la Directive de 1973 laissait subsister les normes nationales sur cette question.

Avec l'arrivée de nouveaux Etats, le rapport de force s'est modifié : sept pays sur 15 utilisent des MGV (aux trois précédents s'ajoutent le Portugal, l'Autriche, la Suède et la Finlande) et les négociations pour une révision de la Directive de 1973 ont été relancées en 1996.

L'argument principal pour une harmonisation des législations faisait référence à la libre circulation des marchandises avec le Marché unique en faisant valoir que le maintien de normes différentes créait des obstacles aux échanges, cloisonnant le marché du chocolat dans l'Union Européenne. La question qui restait posée était d'autoriser ou pas les MGV. Les plaidoyers en faveur du respect de la tradition et de la qualité et les intérêts des producteurs de cacao n'ont pas réussi à convaincre. La nouvelle réglementation communautaire du chocolat fait à l'évidence le bonheur des multinationales du secteur pour lesquelles son adoption a été une victoire.

En effet, depuis le 23 juin 2000, la Directive 2000/36 abroge la directive de 1973 et permet d'utiliser d'autres matières grasses végétales (« MGV »), moins chères que le beurre de cacao pour la fabrication du chocolat, dans la limite de 5 % du poids total du produit fini. Sont considérés comme MGV : l'illipé, l'huile de palme, le sal, le beurre de karité, le kogum gurgi et les noyaux de mangue.

Pour faire adopter cette Directive, les lobbies de l'agro-alimentaire auprès de la Commission avec en tête la FEDIOL (1996), ont mis en avant l'intérêt de l'autorisation des 5% pour certains pays sahéliens comme le Burkina Faso et le Mali pour le développement de la filière beurre de karité, principal substitut au beurre de cacao. Or, pour la plupart des spécialistes, cette éventualité était peu probable (Lebailly et Zagbai, 2001) et dans les faits, c'est l'huile de palme qui est le produit de substitution.

Sur un plan plus géopolitique, on a donc assisté à un double clivage lors de la discussion pour l'adoption de cette Directive : entre la « Vieille Europe » et les nouveaux Etats membres au niveau de la Commission et entre les pays africains forestiers (Côte d'Ivoire, Ghana, Cameroun) et sahéliens (Burkina et Mali) au niveau du groupe ACP.

Dix ans après avoir autorisé l'incorporation d'huile de palme dans le chocolat, le consommateur européen découvre les méfaits de celle-ci sur la santé et l'environnement ! Un bien triste constat et ce

d'autant que l'adoption de la Directive a privé les planteurs africains (l'offre de fèves de cacao est pour 70% d'origine africaine) d'un revenu bien nécessaire pour lutter contre la pauvreté en zone rurale.

Les défenseurs du chocolat « 100 % cacao » ont obtenu une maigre compensation avec les règles liées à l'information du consommateur et l'étiquetage qui prévoit que les dénominations de vente « chocolat », « chocolat au lait » et « chocolat de couverture » peuvent être complétées, dans certains cas, par des qualificatifs se rapportant aux critères de qualité du produit (teneurs plus élevées en cacao et en lait). En outre, la présence de MGV autres doit être mentionnée de façon à attirer l'attention et à être clairement lisible.

Enfin, la Directive prévoyait la réalisation d'une étude après cinq années afin de mesurer l'impact des 5% sur les pays producteurs de cacao et de MGV. Au regard des conclusions de cette étude, la possibilité de revoir la liste des produits d'origine pour les MGV restait ouverte.

Cette évaluation a été confiée par la Commission européenne à LMC International (2006). Globalement, le cabinet d'études conclut à l'issue d'une analyse fouillée des données sur les prix et les échanges internationaux que la Directive a eu un impact très faible sur l'économie cacaoyère mondiale. La présentation des résultats s'obstine à présenter l'huile de palme comme un substitut mineur et l'impact sur les prix semble minimisé dans la mesure où la situation de référence n'est pas celle d'un rejet d'une incorporation de MGV dans le chocolat mais celui d'un statut quo au niveau de la législation européenne. Selon le modèle de prévision utilisé par LMC, la diminution des prix est inférieure à 5 USD par tonne. On peut s'étonner de ce raccourci et ce d'autant que deux études menées respectivement par l'ICCO (Brewer, 1995) et par l'Université d'Amsterdam (Burger, 1996) estimaient respectivement la diminution de la demande de fèves de cacao à 135 000 tonnes et à 118 000 tonnes soit, à l'époque, la production camerounaise cinquième exportateur mondial.

## **DIRECTIVE 2000/36 ET GEOPOLITIQUE**

Les éléments présentés ci-avant relatifs à l'économie cacaoyère mondiale ont permis en quelque sorte de planter le décor. Une question reste posée : la fève de cacao est-elle un objet géopolitique ? Pour cette filière-produit, il nous semble manifeste que les jeux d'acteurs impliquant les Etats et singulièrement la Commission européenne et certaines firmes multinationales ont été déterminants dans les orientations prises au cours de ces dernières années. Les organisations paysannes africaines et les ONG de la société civile en Europe se sont montrées incapables d'infléchir une décision particulièrement injuste pour les planteurs de cacao de l'Afrique de l'Ouest et pour le consommateur européen.

Comme largement souligné par différents auteurs, les économies de la plupart des pays africains sont très dépendantes des recettes d'exportation de quelques produits agricoles de base. Ainsi dans le cas qui nous concerne et en 2002 (la mise en œuvre de la Directive 2000/36 a été effective dans les 15 pays de l'UE en 2003), le cacao représentait 44% de la valeur des exportations totales pour la Côte d'Ivoire, 34 % pour le Ghana et 10% pour le Cameroun. Réduire la demande de plus de 100 000 tonnes a eu un effet doublement désastreux pour les économies de ces pays : d'une part, les marchés ayant anticipés la décision, les prix sont restés moroses et d'autre part on réoriente une part de la demande liée à l'offre de chocolat soi-disant vers les pays sahéliens avec le karité mais plus vraisemblablement vers l'Asie où se concentre l'offre d'huile de palme.

Cette logique nous semble particulièrement cynique lorsque l'on sait que dans la chaîne de valeur du chocolat et selon l'ICCO, la fève de cacao payée au planteur ne représente que 6%. Dans ces conditions, une revalorisation du prix au planteur n'aurait qu'un impact limité sur l'augmentation des coûts de production avec une réduction minime sur les marges des chocolatiers. Ce serait sans doute un tribut à payer pour garantir aux chocolatiers un approvisionnement stabilisé en fèves de cacao à partir de systèmes de production durable qui permettent aux planteurs d'Afrique de l'Ouest d'être plus

correctement rétribués. Cette solution que l'on peut qualifier d'« idéaliste » n'a cependant jamais véritablement été imaginée. On lui préfère des réponses ponctuelles organisées autour de la certification « équitable » qui comme le souligne F. RUF (2012) masque la réalité au lieu de l'affronter. Dans le même temps, on assiste à des campagnes de sensibilisation des industriels du secteur comme celle initiée fin 2013 par le leader mondial des fabricants de produits de cacao et de chocolat, Barry-Callebaut : *"La consommation de chocolat ne cesse d'augmenter, et en particulier dans les pays émergents. Si la croissance continue à ce rythme, il y aura un manque de cacao d'ici quelques années"*.

Un autre élément important révélé par l'adoption de la Directive est lié à l'influence croissante des multinationales de l'agro-alimentaire selon qu'elles sont concernées par la transformation primaire (le broyage des fèves) ou secondaire (la fabrication du chocolat). Ainsi, les Cargill et ADM n'ont pas fait le poids par rapport aux intérêts d'Unilever, Nestlé ou Barry-Callebaut.

Pour les consommateurs, l'adoption de la Directive s'inscrit selon nous dans la perte d'identité d'un produit. En autorisant l'incorporation de matières grasses végétales autres que celles de beurre de cacao dans le chocolat, on ouvre la porte à des manipulations qui risquent de créer le doute chez le consommateur. L'exemple récent de la découverte des ingrédients qui composent la pâte à tartiner Nutella du groupe italien Ferrero est exemplaire à cet égard. L'idée d'une taxation par la France de l'huile de palme a fait prendre conscience à des millions de consommateurs de la composition de ce que l'on osait appeler « chocolat à tartiner ». La réaction de l'industriel ne s'est pas faite attendre : il s'est engagé à ne plus acheter que de l'huile de palme certifiée RSPO ( Roundtable for a sustainable Palm Oil).

## CONCLUSIONS

Agriculture et géopolitique sont intimement liées. Cela n'est pas nouveau mais avec la globalisation et l'internationalisation accrues des échanges, le phénomène met en jeu des intérêts plus subtils qui s'inscrivent toujours dans les visions financières à court terme des firmes multinationales qui mettent en concurrence les paysanneries afin de pouvoir disposer d'une matière première agricole à bas prix en grande quantité. La logique n'est pas répréhensible en soi. Elle interpelle cependant lorsqu'elle s'appuie sur des Etats qui n'hésitent pas à modifier les règles du jeu sans aucune considération pour les effets induits des changements adoptés sur les revenus des producteurs agricoles qu'ils sont sensés protéger.

Le chocolat ne déroge pas à ce principe alors qu'il représente le secteur de l'agro-alimentaire où les perspectives de croissance ont été et restent soutenues avec une forte création de richesse en aval de la production et des marges confortables pour les industriels. Aujourd'hui, la situation semble avoir évolué et les campagnes répétées contre l'huile de palme révèlent une prise de conscience du citoyen européen sur les manipulations opérées par certains grands groupes de l'agro-alimentaire au détriment de l'environnement et de la santé. Le moment n'est-il pas venu de proposer une nouvelle évaluation par le Parlement européen de l'impact de la Directive 2000/36 ? La solution à recommander n'est-elle pas de retirer l'huile de palme des six produits constitutifs des MGV ?

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BREWER, A. (1995). "Assessments of the Effects on the World Cocoa Market of Possible Changes in the Use of Non-Cocoa Vegetable Fats in the Manufacture of Chocolate Within the European Union", International Symposium about Coffee and Cocoa organized by ISCID, Le Touquet, France, 24-25 october 1995, 14 p.
- BURGER, K. (1996). The European Chocolate Market and the Impact of the Proposed EU Directive. Economisch en Sociaal Instituut, Amsterdam, 48 p.
- CCC (2013). Conseil du Café-Cacao. République de Côte d'Ivoire, <http://www.conseilcafecacao.ci>
- CHALMIN, Ph. (2013). Rapport Cyclope, les marchés mondiaux 2013, Economica, mai 2013, pp. 357-361
- CNUCED, <http://unctad.org/infocomm/francais/cacao/technologie.htm>
- FEDIOL (1996). Vegetable fats in chocolate. The facts. 2p.
- ICCO (2010). The World Cocoa Economy : Past and Present. London, 44 p.
- LEBAILLY, Ph. (1989). Key features of the cocoa channel in Cameroon, 711-719. In : Economics in tropical regions. Price formation and agricultural trade. Proceedings of the Xth Seminar of Economics and Sociology. Centre for International Cooperation in Agronomic Research for Development. Paris.
- LEBAILLY, Ph. (1998). Evolution of the world cocoa economy. International Symposium on "Globalization and agri-food systems" - AIEA 2, Caracas, 18p.
- LEBAILLY, Ph. et ZAGBAI, S.H. (2001). Beurre de karité : situation et perspective. Conférence internationale sur l'avenir des cultures pérennes. Yamoussoukro, 5 au 9 Novembre 2001, 12 p.
- LMC INTERNATIONAL (2006). The Impact of Directive 2000/36/EC on the Economies of those Countries Producing Cocoa and Vegetable Fats other than Cocoa Butter. Main Report, 106 p.
- RUF, F. (1991). Les crises cacaoyères. La malédiction des âges d'or ?. In : Cahiers d'études africaines. Vol. 31 N° 121-122. pp. 83-134.
- RUF, F. (1995). Booms et crises du cacao. Les vertiges de l'or brun. Karthala, 459 p.
- RUF, F., N'DAO, Y. et LEMEILLEUR, S. (2012). Certification du cacao, stratégie à hauts risques. Inter-réseaux. Développement rural. 7 p.