

NOTE D'ALERTE STRATÉGIQUE

Le cacao camerounais face à la montée du « cacao de laboratoire » et des substituts industriels

Une analyse de risque, trois scénarios à l'horizon 2031, et des recommandations d'action pour les acteurs de la filière café et cacao au Cameroun

À l'attention de

L'Office National du Cacao et du Café (ONCC), les exportateurs et coopératives de la filière cacao, la Chambre d'Agriculture, des Pêches, de l'Élevage et des Forêts (CAPEF), l'interprofession café et cacao, ainsi que les institutions de financement agricole.

Douala, le 30 août 2026. Ce document a été préparé par Douala Tech Park (DTP) dans le cadre de son programme de veille technologique sectorielle.

1. Douala Tech Park et sa mission de veille technologique

Douala Tech Park (DTP) est le pôle technologique camerounais dont la vocation est d'accompagner la transformation numérique et technologique de l'Afrique francophone. Parmi les piliers de sa stratégie figure une veille technologique permanente, menée en continu sur plusieurs secteurs économiques, notamment l'agriculture, l'énergie, la santé, la finance et les télécommunications, afin d'anticiper l'impact des technologies émergentes avant qu'il ne devienne visible pour la plupart des acteurs.

Cette veille s'appuie sur la donnée, sur l'intelligence collectée auprès de multiples sources spécialisées, ainsi que sur l'accès privilégié de DTP à des technologies de pointe et à des dirigeants visionnaires du secteur technologique mondial. Elle permet à DTP de dessiner des futurs probables pour chaque secteur suivi, de suivre l'évolution des tendances technologiques dans la durée, et de formuler des recommandations concrètes destinées à orienter les acteurs économiques et institutionnels vers les futurs les plus favorables pour le Cameroun et pour le continent africain.

C'est dans ce cadre que s'inscrit la présente note, consacrée au secteur du cacao et du café.

2. Ce que notre veille remonte sur la filière cacao et café

Notre dispositif de veille signale actuellement un phénomène technologique en pleine accélération, à savoir l'émergence de startups internationales capables de reproduire le cacao et le chocolat sans passer par la culture du cacaoyer, que ce soit par la production de cacao « cellulaire » cultivé en bioréacteur ou par des substituts fermentés imitant le cacao. L'analyse qui suit s'appuie sur des sources spécialisées, datées et vérifiables.

Cette veille aboutit à une conclusion claire. Le risque est réel, documenté, et déjà pris au sérieux par les instances professionnelles de la filière en Afrique de l'Ouest. Il ne s'agit pas d'une rumeur mais d'un mouvement industriel en accélération depuis 2024 et 2025, avec l'entrée récente d'acteurs majeurs comme Mondelēz et Barry Callebaut au capital ou au partenariat commercial de ces startups.

3. Ce que confirment les sources indépendantes

3.1 Les technologies en jeu

- Le cacao cellulaire, ou cell based. Des cellules de cacaoyer sont prélevées puis multipliées dans des bioréacteurs, sans arbre ni terre. Parmi les acteurs qui portent cette technologie, on trouve Celleste Bio en Israël, partenaire de Mondelēz International, qui a annoncé en avril 2026 ses premières tablettes au beurre de cacao cultivé. California Cultured, aux États Unis, travaille avec l'Université UC Davis dans des bioréacteurs de 1 600 litres et vise une production commerciale de poudre de cacao dès début 2027. Food Brewer, en Suisse, prévoit une mise sur le marché fin 2026 et ambitionne des dizaines de milliers de tonnes par an d'ici 2035. Kokomodo, en Israël, développe la même approche.
- Le chocolat sans cacao par fermentation. Des graines de tournesol, de raisin ou de fève de fava sont fermentées puis torréfiées pour imiter le goût du cacao. Planet A Foods, en Allemagne, a vu son produit ChoViva intégré en mai 2026 au portefeuille de Barry Callebaut, le premier chocolatier mondial, en vue d'une distribution industrielle à grande échelle. Nukoko, au Royaume Uni, a développé une technologie brevetée à base de fève de fava et s'est associé à l'allemand Döhler pour l'industrialisation.
- Un exemple économique déjà documenté illustre l'enjeu. Un chocolatier français, Abtey, commercialisait en 2024 un produit à base de ChoViva à environ 28 € le kilo, contre près de 48 € le kilo pour du chocolat au lait traditionnel, soit un écart de prix de l'ordre de 40 %.

3.2 Le contexte de marché qui rend ces technologies attractives

- Les cours mondiaux du cacao ont culminé à 12 906 \$ la tonne à New York en décembre 2024, avant de retomber autour de 3 000 \$ la tonne début 2026. Cette volatilité extrême pousse les industriels à chercher des sources alternatives plus stables.
- Selon l'analyste Edward George, interrogé par l'Agence Ecofin en mars 2026, le broyage et l'utilisation du cacao reculent nettement en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. Les chocolatiers utilisent moins de cacao et développent des formulations alternatives, tandis que la baisse du pouvoir d'achat des ménages freine la consommation de confiserie.
- Le 12 août 2026, l'Initiative Cacao Côte d'Ivoire Ghana, qui représente les deux premiers producteurs mondiaux, a publiquement exprimé sa préoccupation face aux substituts et aux reformulations industrielles qui réduisent la part de cacao réel dans des produits vendus comme chocolatés.
- Le Codex Alimentarius impose qu'un produit ne puisse être vendu sous l'appellation chocolat que s'il contient une proportion minimale de cacao. Cette protection réglementaire limite pour l'instant la substitution totale, mais elle n'empêche pas la substitution partielle dans les usages industriels tels que la biscuiterie, les glaces, les céréales ou les confiseries enrobées.

4. Pourquoi le Cameroun est particulièrement exposé en ce moment

Cette menace technologique survient alors que la filière cacao camerounaise traverse déjà sa crise la plus sévère depuis au moins cinq ans, selon les chiffres publiés par l'ONCC pour la campagne 2025 et 2026.

- La production commercialisée s'est établie à 247 914 tonnes, en baisse de 19,9 % par rapport à 2024 et 2025, où elle atteignait 309 518 tonnes.
- Les exportations ont chuté à 125 469 tonnes, un recul de 34,65 % par rapport aux 192 012 tonnes de la campagne précédente.
- Les recettes d'exportation sont tombées à 400,9 milliards de FCFA, en repli de 63 % en valeur.
- Le prix payé aux producteurs s'est effondré jusqu'à 700 FCFA le kilo, son plus bas niveau en cinq ans.
- Plusieurs facteurs locaux aggravent la situation. Une épidémie de pourriture brune, aussi appelée gousse noire, touche le Sud Ouest. Le verger vieillit. Et la filière dépend à 84,6 % du seul marché européen, avec les Pays Bas en tête, lui même soumis au règlement européen sur la déforestation importée.

Un choc de demande structurel, même partiel, provoqué par la substitution industrielle interviendrait donc sur une filière déjà fragilisée de l'intérieur, sans marge d'absorption.

5. Trois futurs possibles à l'horizon 2031

L'hypothèse de travail demandée est la suivante. Les startups évoquées atteignent une échelle commerciale significative dans les cinq prochaines années. Trois trajectoires plausibles et non exclusives se dessinent alors pour la filière cacao camerounaise.

Scénario	Mécanisme	Probabilité (5 ans)	Impact filière CM
A. Une substitution ciblée aux marges. C'est le scénario le plus probable.	Le cacao de synthèse et les substituts fermentés captent surtout les usages industriels de masse, comme la biscuiterie, les glaces, les barres enrobées ou les produits d'entrée de gamme, là où le Codex Alimentarius autorise des appellations hors chocolat. Le cacao réel reste la référence pour le chocolat premium et les usages traditionnels.	Élevée	Un impact modéré à moyen terme. La pression porte sur les prix du cacao standard, qui constitue l'essentiel de l'export camerounais, avec un effet limité sur le cacao fin ou certifié.
B. Une compression sévère de la demande commodity.	Barry Callebaut, Mondelēz et d'autres géants généralisent l'incorporation partielle de substituts dans une large gamme de produits pour réduire leur exposition à la volatilité du cacao. La demande mondiale de fèves brutes stagne ou recule durablement, indépendamment des cycles de prix.	Moyenne	Un impact élevé. Le Cameroun, exportateur quasi exclusif de fèves brutes non transformées, avec une transformation locale déjà en recul de plus de 15 % en 2025 et 2026, se trouve en première ligne d'un recul durable des volumes et des prix.
C. Une bifurcation du marché entre cacao standard et cacao premium.	Le marché se scinde entre un segment de commodity où le cacao de synthèse devient compétitif sur le prix, et un segment haut de gamme fondé sur l'origine, la traçabilité, la durabilité et le terroir, où le cacao réel conserve une prime que la technologie ne reproduit pas encore.	Élevée en combinaison avec A ou B	Un impact mixte. C'est une opportunité réelle pour les producteurs capables de monter en gamme et en traçabilité, mais un risque élevé d'exclusion pour les circuits non certifiés, qui représentent aujourd'hui la majorité du volume camerounais.

Ces trois scénarios ne s'excluent pas les uns les autres. Le plus probable à cinq ans combine A et C, avec une érosion progressive du marché de masse compensée en partie par une prime croissante sur le cacao certifié et traçable. Le risque de bascule vers B existerait surtout si les industriels réussissaient à lever les derniers verrous de coût et de réglementation d'étiquetage plus vite que prévu.

6. Actions immédiates de mitigation recommandées

6.1 Au niveau institutionnel : ONCC, État, interprofession

- Rejoindre ou coordonner avec l'Initiative Cacao Côte d'Ivoire Ghana pour porter une position commune de l'Afrique de l'Ouest et du Centre sur l'étiquetage des substituts et la défense de l'appellation cacao et chocolat dans les enceintes du Codex Alimentarius et de l'Union européenne.
- Accélérer la certification et la traçabilité, en matière de durabilité, d'origine et de conformité au règlement européen, afin de basculer le maximum de volume vers le segment premium que la technologie ne peut pas encore reproduire économiquement.
- Soutenir la transformation locale, notamment le broyage et les produits semi finis, pour capter davantage de valeur ajoutée avant que la fève brute ne devienne un maillon de plus en plus concurrencé.

- Mettre en place une veille technologique permanente sur les startups de cacao alternatif, en suivant leurs financements, leurs franchissements d'échelle et l'entrée de grands groupes à leur capital, afin de disposer d'un système d'alerte précoce plutôt que de découvrir les ruptures après coup.

6.2 Au niveau des exportateurs et des coopératives

- Diversifier les débouchés au delà de l'Europe, qui concentre aujourd'hui 84,6 % des exportations, notamment vers l'Asie, où la demande de cacao réel reste en croissance relative.
- Négocier des contrats pluriannuels avec les chocolatiers qui font le choix stratégique de préserver le cacao réel dans leurs gammes premium, en s'appuyant sur l'argument de la qualité et de l'origine plutôt que sur le seul prix.
- Investir dans la lutte contre la pourriture brune et dans le renouvellement variétal, pour restaurer un avantage de coût de production qui rendra la filière plus résiliente face à toute pression de prix externe.

6.3 Une recommandation à examiner de près : investir directement dans les startups de cacao alternatif

Entrer au capital plutôt que subir

Plusieurs de ces startups, dont Celleste Bio, California Cultured, Food Brewer, Kokomodo, Planet A Foods et Nukoko, sont encore en phase de levée de fonds ou de partenariat industriel. Pour les acteurs camerounais de la filière, qu'il s'agisse d'exportateurs, de coopératives structurées, de fonds sectoriels ou même de l'État par le biais d'un véhicule dédié, une prise de participation minoritaire dans une ou plusieurs de ces entreprises permettrait de transformer une partie du risque de disruption en source de revenu. Si le cacao de synthèse capte une part significative du marché de masse dans les cinq à dix prochaines années, les dividendes ou les plus values générés par cette participation viendraient compenser en partie la perte de revenus sur les volumes exportés. Il s'agit d'une stratégie de couverture, pas d'un pari, et elle mérite une étude de faisabilité dédiée, en particulier sur l'accès à ces tours de financement et sur le ticket d'entrée réaliste pour un acteur camerounais.

7. Le café est-il exposé à un risque comparable ?

Oui, un mouvement technologique parallèle existe pour le café, mais il se trouve à un stade différent, et le risque paraît structurellement moins pressant pour le Cameroun à court terme, pour trois raisons.

7.1 Ce que montrent les sources

- Le café sans grain, obtenu par reconstruction moléculaire. Atomo Coffee, aux États Unis, recompose le profil aromatique du café à partir d'ingrédients recyclés comme les noyaux de dattes, les pépins de raisin ou la chicorée. Ce n'est pas du café cultivé en laboratoire mais une imitation moléculaire. Atomo a racheté la startup israélienne Bio T en janvier 2025 pour renforcer sa recherche sur les lignées cellulaires.
- Le café cellulaire, plus proche techniquement du cas du cacao. Compound Foods, aux États Unis, et Stem, en France, qui travaille aussi sur le cacao, développent des cultures cellulaires en bioréacteur. L'institut finlandais VTT avait déjà produit dès 2021 les premières preuves de concept académiques. Mighty Coffee, en Israël, vise une mise sur le marché dans les prochaines années.
- Le consensus des analyses spécialisées consultées est que le café de laboratoire pourrait capter une partie du segment commodity, en particulier le robusta bas de gamme, d'ici dix à quinze ans, mais qu'il reste très en retard sur la reproduction du profil aromatique complexe du café arabica de spécialité. C'est très différent du cacao, où un écart de coût de 28 € contre 48 € le kilo est déjà documenté commercialement.

7.2 Ce que cela signifie pour le Cameroun

La production caféière camerounaise, principalement du robusta, reste nettement plus petite en volume que la production cacaoyère, et le café de synthèse cible aujourd'hui surtout le segment commodity, comme le robusta industriel ou le café soluble, plutôt que le segment spécialité. Le risque existe donc bel et bien, mais avec un horizon plus long, de dix à quinze ans plutôt que cinq à dix ans pour le cacao, et une fenêtre d'adaptation plus large. Il reste recommandé d'inclure le café dans le même dispositif de veille technologique, sans pour autant déclencher une mobilisation d'urgence équivalente à celle requise pour le cacao.

8. Synthèse et prochaine étape

Le risque documenté par des sources indépendantes est réel, daté, et déjà pris au sérieux par les instances professionnelles régionales, à commencer par l'ICCI. Il touche une filière camerounaise déjà en crise conjoncturelle sévère durant la campagne 2025 et 2026, ce qui réduit d'autant sa capacité d'absorber un choc de demande supplémentaire. La réponse recommandée combine trois axes. Il s'agit d'abord d'une défense réglementaire et d'un positionnement collectif auprès du Codex et de l'ICCI. Il s'agit ensuite d'une montée en gamme et en traçabilité pour sécuriser le segment premium. Et il s'agit enfin, à titre exploratoire, d'une prise de participation directe dans les startups technologiques concernées, comme instrument de couverture financière.

Douala Tech Park se tient à la disposition de l'ONCC et de l'interprofession pour approfondir cette analyse, notamment par un chiffrage plus précis de l'exposition camerounaise selon les segments de marché, entre volume de masse et volume premium, et par une étude de faisabilité sur les tickets d'entrée dans les startups citées.

Sources vérifiables citées

- [1] Agence Ecofin. La montée en puissance du faux chocolat, une menace pour la filière cacao. 4 juin 2026.
<https://www.agenceecofin.com/actualites/0406-138981-la-montee-en-puissance-du-faux-chocolat-une-menace-pour-la-filiere-cacao>
- [2] Financial Afrik. Cacao, la Côte d'Ivoire et le Ghana en guerre contre la menace des substituts. 14 août 2026.
<https://www.financialafrik.com/2026/08/14/cacao-la-cote-divoire-et-le-ghana-en-guerre-contre-la-menace-des-substituts/>
- [3] Bakery and Snacks. The race to reinvent cocoa, lab grown chocolate and cocoa alternatives. Mars 2026.
<https://www.bakeryandsnacks.com/Article/2026/03/10/the-race-to-reinvent-cocoa-lab-grown-chocolate-and-cocoa-alternatives/>
- [4] Chemistry World. Lab grown chocolate, cell cultured cocoa tackles climate crisis and supply issues. Mai 2026.
<https://www.chemistryworld.com/news/could-lab-grown-cocoa-be-the-solution-to-the-climate-and-supply-chain-woes-plaguing-chocolate/4023550.article>
- [5] Food Dive. Mondelēz backed startup reaches breakthrough for lab grown chocolate, à propos de Celleste Bio. Octobre 2025.
<https://www.fooddive.com/news/celleste-bio-cocoa-butter-lab-grown-chocolate-startup/803034/>
- [6] GreyB. 10 Cocoa Alternative Startups disrupting the \$20 billion Chocolate Market. Mai 2026. <https://food.greyb.com/blog/cocoa-alternatives-startups/>
- [7] Office National du Cacao et du Café, ONCC. Données de la campagne 2025 et 2026, relayées par Investir au Cameroun, 26 août 2026. <https://www.investiraucameroun.com/agriculture/2608-23707-cacao-les-exportations-du-cameroun-chutent-de-66-543-tonnes-34-65-au-cours-de-la-saison-2025-2026>
- [8] Ecomatin. Cameroun, les revenus du cacao chutent de 59 % au terme de la campagne 2025 et 2026. 5 août 2026.
<https://ecomatin.net/cameroun-les-recettes-du-cacao-chutent-de-59-au-terme-de-la-campagne-2025-2026>
- [9] Green Queen. Coffee Sans Beans, sept startups qui explorent les alternatives cellulaires et moléculaires. 2024.
<https://www.greenqueen.com.hk/beanless-coffee-startups-lab-grown-molecular-cell-based/>
- [10] HTF Market Intelligence. Lab Grown Coffee Market, à propos du rachat de Bio T par Atomo Coffee. Janvier 2025.
<https://www.htfmarketintelligence.com/report/global-lab-grown-coffee-market>