

La filière du café broie du noir

Par **Elise Legrand**

Les prix s'envolent. Les torréfacteurs se voient contraints de répercuter l'augmentation sur leurs clients. Dans les supermarchés, dosettes et paquets deviendront-ils des produits de luxe?

Une augmentation de 185% en 18 mois! Telle est la courbe folle du cours de l'arabica, qui flirte avec les quatre dollars la livre depuis la mi-mars. Du jamais-vu en 50 ans. «Les prix du café ont atteint des niveaux historiques et restent exceptionnellement élevés», confirme Petty De Sloovere, secrétaire générale de la fédération belge Koffiecafe.

Cette envolée puise sa source dans plusieurs facteurs concomitants. A commencer par le changement climatique, qui affecte sévèrement le sud de la ceinture équatoriale, où est récoltée la majorité des grains de café vert. Le Brésil, qui représente un tiers de la production mondiale, a notamment connu des conditions météorologiques défavorables – tantôt trop pluvieuses, tantôt trop sèches – ces dernières années. La hausse des températures dans les zones de culture favorise en outre la propagation des maladies fongiques, comme la rouille du caféier. Résultat: les récoltes y sont inférieures aux attentes. Alors que ces dérèglements ne devraient pas se résorber, la crainte d'une nouvelle baisse de la production en 2025 alerte l'ensemble de la filière. D'autant que face aux maigres récoltes, les producteurs sont de plus en plus nombreux à quitter leurs plantations pour s'installer en ville ou se reconvertir dans d'autres secteurs. «Cet exode raréfie encore la mise à disposition de matière sur le marché», note Christophe Deharre, marketing manager chez Charles Liégeois Roastery.

L'engouement des investisseurs

La pénurie actuelle et les incertitudes sur l'offre future dopent logiquement la spéculation. «Les investisseurs considèrent aujourd'hui le café comme un placement attractif», observe Petty De Sloovere. Cette tendance entraîne une augmentation de la demande de contrats à terme et une pression supplémentaire sur les prix pour les torréfacteurs. «C'est un vrai problème, car cela dérègle complètement le marché», déplore Christophe Deharre. Aujourd'hui, le café est devenu la Bourse la plus spéculative après le pétrole.»

En réponse à cette spéculation, de nombreux producteurs stockent leurs réserves, dans l'attente d'une nouvelle hausse des prix, ce qui accentue encore la rareté des produits sur le marché. «Combinée à une demande croissante de nouveaux publics, comme les Chinois et les Indiens, l'offre mondiale ne suit tout simplement plus», analyse François Delahaut, administrateur des Cafés Delahaut.

La Belgique, troisième plus grand importateur de café vert en Europe, subit évidemment cette crise de plein fouet. La hausse des prix a des conséquences sur l'ensemble de la chaîne, à commencer par les torréfacteurs. «On a ressenti cette augmentation principalement pour les grains utilisés dans nos mélanges, qu'on appelle les *blends*, détaille Benoit Desmaretz, cofondateur de la torréfaction bruxelloise Boo. Alors que, cet été, on les achetait à environ 7 ou 7,50 euros le kilo au Brésil, on ne trouve aujourd'hui plus rien sous les dix euros.» Une flambée des coûts «qui fait mal» à la jeune marque, lancée il y a à peine huit mois. «En tant que nouveau venu sur le marché, on misait surtout sur nos prix – globalement plus compétitifs que la concurrence – pour démarcher

des clients», poursuit Benoit Desmaretz. Une stratégie qui s'est heurtée aux nouvelles réalités financières. A contre-cœur, Boo a ainsi décidé d'augmenter ses prix début février, passant de 22 à 25 euros le kilo pour son café de base. «Cela a fait l'objet de nombreuses discussions avec mon associé, commente le torréfacteur. On a réfléchi à d'autres possibilités, mais nos stocks diminuant à vue d'œil, on a été forcé de prendre cette décision pour rentrer dans nos frais.»

Le bras de fer avec les supermarchés

Pour les propriétaires de coffee shops, l'effet se fait également ressentir, dans une moindre mesure. Contrairement aux torréfacteurs, ces commerçants vendent «principalement des boissons (du café préparé), souvent avec du lait et d'autres ajouts, rappelle Petty De Sloovere. Par conséquent, l'augmentation du prix du café a un effet légèrement moins direct sur leur produit final.» Mais la situation reste malgré tout délicate. «Mon fournisseur principal a malheureusement augmenté ses prix en janvier», relate Chloé Maquet, fondatrice de Tulipe Specialty Coffee, sise dans le quartier Montgomery, à Bruxelles. Une hausse que la gérante, qui s'est lancée en juillet, a pour l'instant décidé de ne pas répercuter sur ses clients. «Je viens à peine d'ouvrir, ç'aurait été un mauvais signal. Et puis, j'étais déjà relativement chère par rapport au reste du marché. Ça a clairement rongé ma marge, mais j'en assume les conséquences.»

Les acteurs bien installés, eux aussi, ne sont pas insensibles aux effets de la crise. Début février, les Cafés Delahaut, institution namuroise depuis 1864, ont également décidé de revoir leurs prix à la hausse, d'environ trois euros par kilo.



La crainte d'une nouvelle baisse de la production en 2025 alerte l'ensemble de la filière.

très exigeante dans ses relations avec les torréfacteurs. Charles Liégeois Roastery, qui commercialise sa marque Charles Liégeois et fournit les grandes chaînes en «private label», en a fait les frais. «Les négociations sont toujours extrêmement tendues avec les supermarchés, qui comprennent rarement nos réalités, regrette Christophe Deharre. Or, nos marges y sont ridicules. Augmenter nos prix, c'est une question de survie, pas de bénéfices.» Les contrats se négociant annuellement, la volatilité actuelle des prix plonge d'autant plus les torréfacteurs dans la précarité. Les contrats pour l'année 2024 ont d'ailleurs seulement été bouclés en février 2025, après plusieurs menaces de cessation des livraisons.

«Beaucoup s'y attendaient»

Pour faire comprendre l'augmentation de leur prix, les entreprises misent sur une communication transparente. Tant à destination des particuliers, en magasin ou sur les réseaux sociaux, que des professionnels. «Je suis allé voir mes clients un par un, plutôt que de leur annoncer la nouvelle par e-mail ou par téléphone, se souvient Benoit Desmaretz. En leur détaillant nos chiffres et nos difficultés, la nouvelle est mieux passée.» Un choix également payant pour les Cafés Delahaut: «Les clients comprennent qu'il devront continuer à mettre le prix pour conserver une certaine qualité. On n'a d'ailleurs pas vu de diminution dans nos ventes, ce qui est vraiment rassurant.»

Enfin, les torréfacteurs appellent à relativiser cette augmentation de prix. «Il faut ramener ça au prix de la tasse, insiste Christophe Deharre. Avec un kilo de café, on peut faire entre 120 et 140 tasses. Une augmentation de trois ou cinq euros le kilo représente donc à peine une hausse de trois ou quatre centimes la tasse. Ce n'est pas grand-chose pour garantir de meilleures conditions aux producteurs.» Après l'eau, le café (et le thé) reste en effet la boisson la moins chère sur le marché. ●

«On n'avait jamais augmenté autant en une seule fois, la décision fut assez terrifiante à prendre, reconnaît François Delahaut. Mais c'était inévitable pour continuer à couvrir nos coûts et payer dignement nos collaborateurs, sans céder à la tentation d'acheter des grains de qualité inférieure.» Même chose du côté de Charles Liégeois Roastery, contraint d'augmenter ses prix en janvier.

Dans les supermarchés, le prix des dosettes et du café moulu a également augmenté de 29% en trois ans, selon testachats. Rien qu'en février, l'inflation sur l'or noir a atteint 9% dans les rayons. Pourtant, la grande distribution est généralement

«Le café est devenu la Bourse la plus spéculative après le pétrole.»