

**Les bons artisans
font les bons cafés**

Journée internationale du café – jeudi 1^{er} octobre 2026

Le monde veut toujours plus de café. Les terres, elles, n'en peuvent plus...

À l'occasion de la Journée internationale du café, le Collectif Café invite les consommateurs à repenser leurs habitudes : boire moins, mais mieux.



Préserver les terres, les producteurs et la qualité ne tient qu'à quelques centimes par tasse

Changement climatique, déforestation, pression sur les récoltes, recul du nombre de producteurs, hausse de la demande mondiale : derrière un geste aussi banal que boire un café se joue aujourd'hui l'avenir de toute une filière.

Le café, 2^{ème} boisson la plus consommée au monde après l'eau, est bu sur tous les continents et compte parmi les produits agricoles les plus échangés au monde.

En un peu plus de 30 ans, sa consommation mondiale a augmenté de près de 90 %, selon l'Organisation internationale du café (OIC).

Jamais la consommation de café ne s'est autant massifiée à l'échelle mondiale. Dans des pays comme l'Inde, la Chine ou la Corée du Sud, le café s'installe de plus en plus dans les habitudes quotidiennes.

Ce phénomène entraîne une croissance exponentielle de la demande, qui n'est pas sans conséquences sur les méthodes de culture, les terres, les producteurs et la qualité du café.

« On prend un café ? » Oui, mais lequel ?

Le café est partout. Dans nos cuisines, au bureau, au comptoir, au restaurant, à l'hôtel, « à emporter » et dans des coffee shops dont le nombre augmente chaque jour en France.

80 % des Français en consomment régulièrement, à raison de près de 2 à 3 tasses par jour en moyenne. Et alors que près de **90 % des achats de café se font en grande distribution**, le choix reste très majoritairement guidé par le prix et les habitudes, sans réelle distinction d'origine, de terroir, de traçabilité ou de qualité.

Mais derrière ce geste devenu presque automatique se cache une question que nous nous posons rarement : **quel café buvons-nous, à quel prix et pour quelle qualité ?**

La quasi-totalité des cafés dits « de commodité » ne donne pas d'informations sur leur provenance, leur composition, les conditions de production, contrairement aux cafés de spécialité, pour lesquels l'origine, le terroir, la traçabilité et la qualité sont au cœur de la démarche.

À croire que pour certains consommateurs, le café pousse directement en paquet dans les rayons des supermarchés.

Face à la hausse de la demande mondiale, répondre par toujours plus de volume et par la recherche du prix le plus bas n'est pas une réponse durable.

Préserver l'avenir du café doit passer par une consommation plus éclairée et responsable, qui privilégie la qualité et une meilleure valorisation de toute la filière.

Quelques centimes de plus par tasse peuvent tout changer

Entre un café conventionnel (ou de commodité) et un café de spécialité, la différence de prix se compte en centimes. La différence de qualité, elle, peut être considérable et ces quelques centimes peuvent contribuer à faire vivre toute une filière.

Un café de spécialité est un café sélectionné pour sa qualité, son origine et sa traçabilité, évalué selon des critères précis de dégustation et noté au moins 80/100. À l'image du vin, il exprime un terroir, une variété, un savoir-faire et une palette aromatique qui lui sont propres.

Il joue aussi la carte de la transparence : origine, région de production, producteur ou ferme selon les cafés, variété, méthode de traitement, profil aromatique, torréfaction... autant d'informations qui **permettent au consommateur de savoir ce qu'il achète et ce qu'il boit.**

Selon une récente étude du Collectif Café, une tasse coûte en moyenne 8,7 centimes d'euros pour un Robusta conventionnel, 15,9 centimes pour un Arabica conventionnel et 29,6 centimes pour un café de spécialité 80+.

Ainsi, passer d'un Arabica conventionnel à un café de spécialité 80+, c'est seulement investir 13,7 centimes de plus par tasse.

Comme le vin, le café offre une extraordinaire palette aromatique : fruitée, florale, chocolatée, épicée, acidulée... Mais contrairement à de nombreux produits gastronomiques, cette expérience reste particulièrement accessible : pour quelques dizaines de centimes, une tasse de café de qualité permet de s'offrir au quotidien un véritable plaisir gustatif.

Choisir un café de spécialité, c'est surtout soutenir une logique de production plus raisonnée et plus éthique, qui privilégie la qualité plutôt que la course aux volumes, préserve davantage les terres et permet une meilleure valorisation du travail des producteurs.

« On prend un café Derrière cette phrase si banale se cache aujourd'hui une vraie question : oui mais lequel ? Face aux défis climatiques et économiques, nous devons apprendre à choisir notre café. Quelques centimes de plus par tasse peuvent faire toute la différence : plus de goût, des terres mieux préservées, des producteurs mieux rémunérés et, surtout, une filière que l'on soutient pour préserver le café de demain. Comme on achète une bonne baguette chez un artisan boulanger, il est temps d'acheter un bon café chez les professionnels. Tout le monde y gagne. » Loïc Marion, Président du Collectif Café.

*** Etude réalisée par le Collectif Café en juillet 2026**

Prix relevés dans la grande distribution pour 4 références de cafés conventionnels pour les catégories robusta et arabica et chez des torréfacteurs adhérents du Collectif Café pour les cafés de spécialité (Arabica 80+ et 84+). Coût à la tasse calculé sur la base de 125 tasses préparées avec 1 kg de café (soit environ 8 g/tasse).

À propos du Collectif Café : Fondé en 1959, le Collectif Café œuvre pour soutenir la filière française du café en mettant en avant tous les professionnels du secteur. En tant qu'acteur engagé pour un café plus éthique et de meilleure qualité, il partage l'expertise unique de ses adhérents afin d'encourager le grand public à adopter une consommation plus responsable. Présidé par Loïc Marion, le Collectif Café représente la principale fédération professionnelle française dans ce domaine. Sa mission consiste à accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops dans leur démarche d'amélioration, tout en encourageant une montée en gamme de la filière. Pour ce faire, il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée, en mettant en avant quatre valeurs fondamentales : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire. Le Collectif Café compte plus de 170 adhérents et 400 points de vente dans toute la France représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle. collectifcafe.fr