

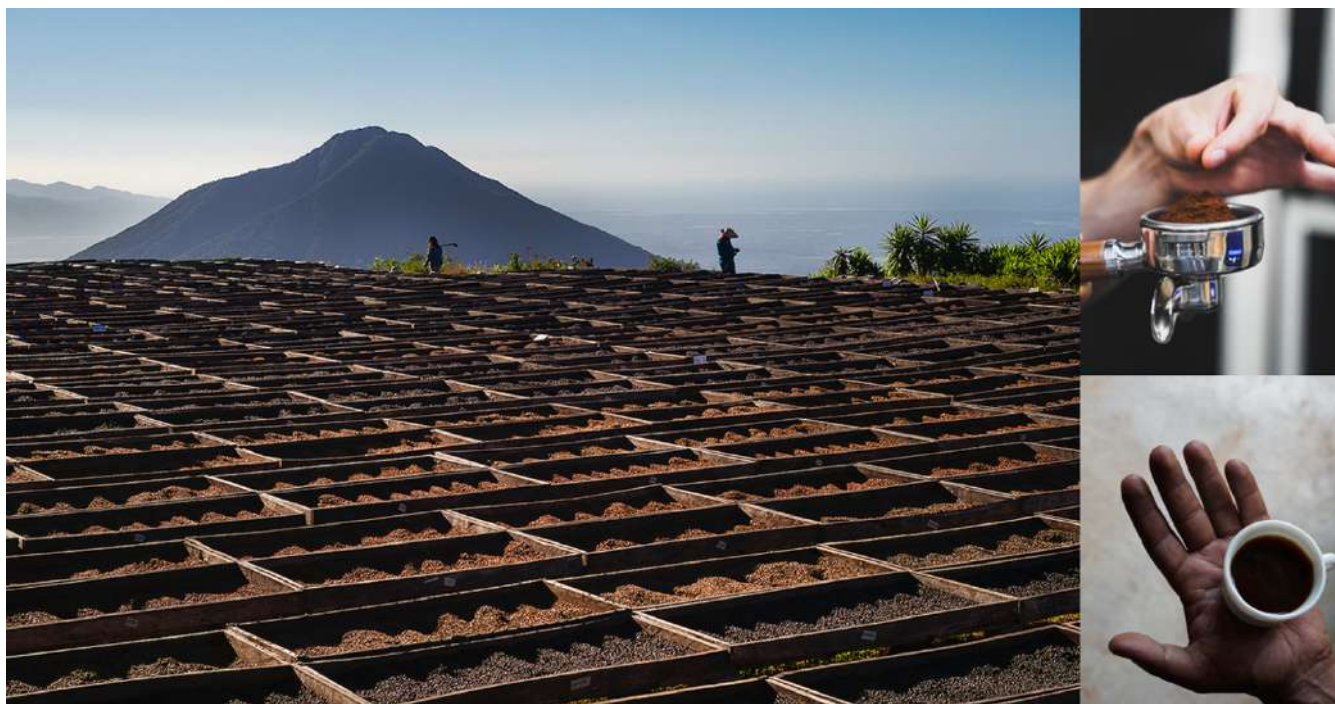


Les bons artisans
font les bons cafés

Communiqué de presse
Paris, le 8 septembre 2025

Journée Internationale du café - 1^{er} octobre 2025

**À l'approche de la Journée Internationale du Café,
le Collectif Café, lance une alerte :
le café, 2^{ème} boisson la plus consommée au monde après l'eau, est en danger.
Il est temps de faire des choix éclairés pour une consommation durable.**



Le café, 1^{ère} denrée agricole échangée au monde, est sous pression

Crise climatique, tensions géopolitiques, spéculation, vieillissement des producteurs, chute de la qualité, pratiques de grande distribution... Des facteurs qui fragilisent tout l'écosystème de la filière. Tous ces paramètres ont des conséquences directes sur la hausse des prix, la volatilité accrue du marché, l'appauvrissement des sols, la perte de qualité et des risques de pénurie à long terme.

- **La production de café a bondi de +60% en 35 ans**

2,6 milliards de tasses sont consommées chaque jour dans le monde et ce chiffre, ne cesse d'augmenter. En 1 an, les prix ont explosé : +75 % pour l'Arabica, +60 % pour le Robusta.

Principalement produit en Amérique latine (70 %), en Asie (20 %) et en Afrique (10 %).

L'Europe, importe 39 % du café à elle seule.

Le café fait vivre 125 millions de familles dans 60 pays. L'âge moyen des caféiculteurs atteint désormais 59 ans et la relève n'est pas assurée.

- **La France est le 19^{ème} pays consommateur de café**

80 % des Français déclarent boire du café régulièrement, soit 5,4 kg/an.

90% d'entre eux achètent leur café dans la grande distribution alors que plus de 90 % des consommateurs achètent leur pain en boulangerie artisanale et accordent leur confiance au boulanger artisanal, loin devant les chaînes de boulangeries, les hyper-supermarchés et les chaînes de points chauds.

"Prendre un café" est une habitude bien ancrée et un style de vie : plus d'1/3 des Français (33 %) consomment leur café hors du domicile.

Un virage vers la qualité et la durabilité est à prendre

La grande distribution a bouleversé nos habitudes de consommation avec l'arrivée massive du café de "commodité" moulu sous vide ou en dosette : un produit souvent bas de gamme, sans fraîcheur, réduit à de la "poussière de grains" torréfié depuis des années et de plus en plus "aromatisé".

Le café a été dénaturé, standardisé au détriment de la qualité.

Derrière des appellations comme "100% Arabica", se cachent parfois des cafés de très faible qualité, issus de cultures intensives et peu traçables.

- **Face à la crise, une réponse existe : le café de spécialité**

Le café de spécialité est un café de qualité, traçable, respectueux des terroirs et produit de manière durable. Comme pour les labels Bio, il répond à des critères exigeants.

Il est noté 80+/100 par la Specialty Coffee Association (SCA).

Présent principalement chez les torréfacteurs et les coffee shops indépendants, il représente désormais près de 8% des ventes de café en France et progresse chaque année de + 15%.

Désormais, en France les torréfacteurs tirent le marché vers la qualité. Plus de 3 500 coffee shops dont plus de 1 000 indépendants proposent des cafés à déguster principalement à Paris et dans les grandes villes. Le café en grain a de plus en plus de succès avec une part de marché de 25,9% de part de marché et la vente de machines avec broyeur explose (800 000 unités/an).

La consommation hors domicile augmente, notamment dans les coffee shops où les recettes de type latte, moka, ou café glacé enregistrent une croissance estimée à +15 à +20% en 2024, avec une prévision à +20% en 2025. L'expérience gustative et la qualité des cafés servis déterminent le choix du coffee shop. 49% de la clientèle accordent de l'importance quant à l'origine du café de spécialité (le café d'Ethiopie étant le plus plébiscité) source : World Coffee Portal 2025.

- **Le Collectif Café appelle à revaloriser le café et changer sa consommation**

La différence de prix entre un café de "commodité" (ou industriel) et un café de spécialité peut être comparée à la différence de prix entre la baguette en supermarché et la baguette chez votre artisan boulanger. Ce sont quelques centimes de plus, qui font toute la différence en termes de goût et de qualité.

Café industriel à 14 €/ kg en grande surface = 10 cts d'€ la tasse.

Café de spécialité à 20 €/ kg = 14 cts d'€ la tasse.

1 tasse de café de qualité torréfié en France par des artisans coûte seulement 0,04 cts de + qu'un café industriel dit de "commodité".

« Le café est comme tous les produits agricoles, il doit se consommer frais, être récolté de l'année, torréfié peu après la récolte et moulu à la demande au plus proche du moment de dégustation.

Un bon café ? C'est un café qui a du goût... et des valeurs : respect du producteur, rémunération équitable, culture durable et savoir-faire artisanal.

Un mauvais café ne brûle pas que l'estomac : il brûle toute une filière. »

Loïc Marion, Président du Collectif Café.

Pour les membres du Collectif Café,

il est temps de faire des choix éclairés pour une consommation durable :

- Lire une étiquette de café comme on lit une étiquette de vin.
- Favoriser la traçabilité, la fraîcheur, le savoir-faire des artisans du café
- Soutenir les producteurs, préserver la qualité, rémunérer leur travail
- Adopter une consommation qualitative et responsable.

"Le Collectif Café soutient et développe, de la cerise à la tasse, une filière caféière vertueuse, respectueuse des producteurs, de la nature et des consommateurs pour proposer de "bons" cafés aujourd'hui et demain. Le café est par essence un produit de terroir noble aux variétés, subtilités et qualités remarquables. Assimilé à un produit de commodité hyper consommé et industrialisé, il est aujourd'hui menacé au niveau écologique, économique et qualitatif. Un « bon » café, est un café qui respecte les producteurs, la nature, le goût, le plaisir et la santé des consommateurs. Ces critères définissent le café de qualité et donnent l'espoir que le café puisse rester une boisson quotidienne et abordable et non pas un produit rare et de luxe dans les années à venir. Il est urgent de bâtir, avec et grâce aux consommateurs et professionnels, une filière éthique et durable pour préserver son écosystème et son avenir". Loïc Marion - Président du Collectif Café.

Le dossier de presse du Collectif Café

chiffres, données et tendances marché

[Dossier de presse ici](#)

Les rendez-vous du Collectif Café

Campagne “les bons artisans font les bons cafés” : [Video ici](#)

LE PARIS COFFEE SHOW - du 13 au 15 septembre - Parc Floral de Paris

Le plus grand événement français dédié au café : 80 exposants, conférences, animations, concours et championnats de France. <https://pariscoffeeshow.fr>

LES JOURNÉES DU CAFÉ - à partir du 1^{er} octobre (Journée mondiale du café)

Pendant 3 jours, 400 points de vente proposent des dégustations, ateliers, découverte du café de spécialité en partenariat avec De'Longhi France.

LES RENCONTRES EN RÉGION - Toute l'année

Événements locaux autour d'accord mets/cafés de spécialité, valorisant le savoir-faire des artisans torréfacteurs.

A 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. 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 180 adhérents et 400 points de vente dans toute la France et les DROM COM représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle.

<https://collectifcafe.fr>