



Les bons artisans
font les bons cafés

Le vrai prix du café

Quand quelques centimes d'euros de plus à la tasse changent tout !

Le Collectif Café révèle une étude* qui apporte un éclairage concret sur le prix du café et ses valeurs



Le café, un marché sous tension

Le café est traditionnellement considéré comme une matière première agricole cotée sur les marchés internationaux (commodity).

2^{ème} boisson la plus consommée au monde après l'eau, le café est le plus échangé et **fait vivre près de 25 millions de producteurs**, principalement dans les régions tropicales, **générant des millions d'emplois de la production à la commercialisation**.

Son prix est principalement déterminé par l'équilibre entre l'offre et la demande, mais aussi par des facteurs climatiques, économiques et sociaux.

Quand trop de café tue le café

Le changement climatique, la baisse du nombre de producteurs et la hausse de la demande mondiale réduisent l'offre, entraînant d'importantes fluctuations des prix.

En 2025, **les cours mondiaux du café ont atteint des niveaux historiques**.

La hausse de la consommation mondiale avec l'émergence de **nouveaux pays consommateurs (dont la Chine et la Corée du sud)** vont renforcer les tensions et la volatilité du marché qui souffre déjà d'une faiblesse des stocks et de mauvaises récoltes.

Dans ce modèle, la valeur repose avant tout sur le volume et le cours du marché. Deux cafés aux qualités pourtant très différentes peuvent ainsi être rémunérés à un prix similaire au producteur.

La forte croissance de la consommation et des points de vente partout dans le monde favorise une production standardisée au détriment de la qualité. À ce rythme, **l'industrialisation du marché risque d'épuiser les terres et les producteurs qui le font vivre**.

L'avenir du café passe donc par sa revalorisation et une consommation éclairée : mieux considérer son origine, son mode de culture, ses qualités et le savoir-faire des producteurs, pour encourager une filière plus durable et plus juste.

Comment est construit le prix du café ?

L'étude du Collectif Café analyse **les différentes étapes qui composent le prix du café du grain à la tasse**, et met en lumière **la valeur créée à chaque étape de la filière**.

Du producteur au consommateur, plusieurs éléments contribuent au prix final : achat du café vert, exportation, importation, torréfaction, distribution et commercialisation.

Historiquement, les producteurs de café percevaient une faible part de la valeur de leur production.

La hausse des prix offre aujourd'hui une opportunité de mieux rémunérer leur travail.

La torréfaction représente également une étape essentielle de création de valeur.

La marge qualité du torréfacteur évolue ainsi **d'environ 0,50 €/kg pour les cafés standards jusqu'à 4 €/kg pour les cafés de spécialité**. Cette différence correspond aux investissements nécessaires pour garantir la qualité : sélection des lots, sourcing direct, certifications, dégustations, traçabilité et travail sur de petites productions.

Pourquoi choisir un café de spécialité ?

À l'inverse d'une logique fondée uniquement sur le volume, **le café de spécialité propose une approche économique basée sur la qualité et la création de valeur.**

Un café de spécialité est un café ayant obtenu **une note supérieure ou égale à 80/100** lors d'une évaluation sensorielle professionnelle (cupping), réalisée selon des critères précis portant notamment sur les arômes, la saveur, l'équilibre, la complexité et l'absence de défauts majeurs.

Cette notation garantit un café aux qualités gustatives distinctives, issu d'un travail rigoureux à chaque étape de la filière, de la production à la torréfaction. **À l'image du vin, le café de spécialité valorise le terroir, l'origine, la qualité des récoltes et le savoir-faire des producteurs.**

En rémunérant davantage la qualité plutôt que le seul volume, il contribue à préserver les variétés de café, tout en évitant une course aux prix les plus bas qui pourrait fragiliser durablement la qualité du marché.

Comment créer davantage de valeur dès l'origine ?

L'Arabica est plus exigeant à cultiver et donc généralement plus cher. Souvent associé au « café de spécialité », son origine est particulièrement mise en avant, car le terroir influence directement son profil aromatique. Plus complexe et plus fin, il est aussi plus coûteux.

Le Robusta, lui, s'est démocratisé grâce à sa robustesse et à sa facilité de culture. Plus résistant et productif, il peut être cultivé en grande quantité à moindre coût, malgré un profil gustatif généralement plus terreux.

Entre un arabica conventionnel et un café de spécialité 80+, **l'écart de prix du café vert permet d'améliorer d'environ 25 % la rémunération des producteurs.**

Cette meilleure valorisation encourage des pratiques agricoles plus exigeantes, contribue à préserver les terroirs et favorise des relations commerciales plus durables entre producteurs et acteurs de la filière.

Boire moins de café, mais choisir un café de meilleure qualité.

En France, le café demeure l'une des boissons les plus consommées au quotidien.

Près de 80 % des Français déclarent consommer du café régulièrement, avec une consommation moyenne estimée à **5,4 kg par an et par personne** (source : INSEE), soit environ 2 à 3 tasses par jour. **90 % des ventes concernent aujourd'hui le café de commodité distribué en grande surface.**

INDICATEUR	CHIFFRE CLÉ / TENDANCE
Français consommateurs de café	80 % des Français consomment du café régulièrement.
Consommation moyenne	5,4 kg par habitant et par an à 2 à 3 tasses par jour chez les consommateurs réguliers.
Place de la France dans le monde	19° pays consommateur de café.
Lieu de consommation principal	Le domicile reste le 1^{er} lieu de consommation . Les ventes à emporter explosent.
Achat de café	La grande distribution reste le circuit dominant (près de 90 % des ventes) .
Tendances de consommation	Recherche accrue de qualité , d' origine , de traçabilité et de responsabilité .
Consommation hors domicile	Progression des coffee shops et lieux de nouvelles expériences café .
Nouvelles préparations	Essor du café en grains, espresso, méthodes douces, cold brew et boissons lactées.
Café de spécialité	Segment en forte croissance (+15 % chaque année) porté par la qualité , les terroirs , et la recherche d'expériences gustatives .
Évolution du marché	Passage progressif d'une consommation de volume vers une consommation davantage orientée qualité , personnalisation et durabilité .

LE VRAI PRIX DU CAFÉ - DU GRAIN À LA TASSE

1] LE PARCOURS DU GRAIN - Comment se construit le prix (€/kg)

	Robusta conventionnel Base prix cours moyen S1	Arabica conventionnel Base prix cours moyen S1	Spécialité (80+) lié au cours de bourse avec différentiel positif moyen constaté de 80	Spécialité (84+)
Café vert avant exportation	3,10 €	5,74 €	7,27 €	10,50 €
+ Import (fret, assurance, douane, financement)*	1,00 €	1,00 €	1,50 €	2,00 €
> Café vert après import en France	4,10 €	6,74 €	8,77 €	12,50 €
Coût après torréfaction (18% de perte à la torréfaction)	5,00 €	8,22 €	10,70 €	15,24 €
+ coût de la torréfaction*	0,50 €	0,50 €	2,00 €	4,00 €
> Prix de sortie torréfaction (vente pro)	5,50 €	8,45 €	12,70 €	19,24 €

* Import et marge qualité : estimations moyennes, non détaillées par catégorie à ce stade — voir note méthodologique.

LE VRAI PRIX EN RAYON

	Robusta base cours	Arabica avec défauts lié au cours de bourse avec différentiel négatif moyen constaté	Spécialité (80+) lié au cours de bourse avec différentiel positif moyen constaté	Spécialité (84+)
Prix de vente moyen constaté (€/kg)	10,85 €	19,88 €	37,04 €	58,23 €
Budget mensuel par personne	4,88 €	8,95 €	16,67 €	26,20 €
Prix à la tasse chez soi (8 g/tasse)	0,087 €	0,159 €	0,296 €	0,466 €

L'écart avec la section 1 (prix de sortie torréfaction) correspond à la marge distributeur, la TVA, l'emballage et le marketing / la mise en rayon.

La véritable différence ne se situe plus entre consommation à domicile et hors domicile, mais dans le format d'achat. Lorsque le café est vendu en grain ou moulu au kilo, le prix est principalement perçu à travers son coût au poids, souvent associé à une notion de prix accessible.

À l'inverse, les capsules, dosettes et cafés consommés en boutique sont directement comparés à la tasse : le prix devient alors plus lisible, plus concret et davantage mis en perspective avec la qualité et l'expérience proposée.

Café de commodité versus café de spécialité 80+

- **13,7 centimes d'euros** : écart moyen par tasse à domicile.
- **Environ 10 centimes d'euros** : écart moyen par tasse pour les professionnels.
- **7,72 €** : coût supplémentaire mensuel pour un consommateur choisissant un café de spécialité 80+.
- **+25 %** : amélioration estimée de la rémunération des producteurs entre un arabica conventionnel et un café de spécialité 80+.

Quand quelques centimes de plus à la tasse changent tout

Choisir un café de spécialité c'est avant tout une histoire de goût, de recherche de qualité et de consommation responsable : **pour quelques centimes supplémentaires par tasse, il permet de mieux valoriser le travail des producteurs, de soutenir une filière plus durable et d'offrir une expérience gustative supérieure.**

"Le café est encore majoritairement considéré comme une simple matière première achetée en supermarché. Pourtant, c'est un produit de terroir noble, dont la valeur mérite d'être reconnue. Face à une consommation mondiale en croissance et aux défis environnementaux, il est essentiel de revaloriser le café. Derrière chaque tasse se cache le travail le savoir-faire d'une filière. Avec cette étude, le Collectif Café souhaite mettre en lumière les valeurs gustatives, environnementales, sociales et éthiques du café de spécialité.

Elle démontre que choisir un café de spécialité, c'est investir quelques centimes de plus par tasse pour soutenir une filière plus juste, plus durable et profiter d'une expérience de dégustation de grande qualité. Sensibiliser les consommateurs à la véritable valeur du café, c'est leur montrer qu'ils peuvent s'offrir une expérience de dégustation de qualité et contribuer à préserver l'avenir de la filière café." Dans un contexte marqué par les hausses des prix, les changements climatiques et une demande mondiale croissante, la valorisation de la qualité devient un enjeu majeur pour préserver l'avenir du café. Le café de spécialité, en rémunérant mieux la qualité et le travail des producteurs, constitue une réponse durable pour éviter une course aux volumes au détriment de la qualité. » souligne 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

Contact presse : AGENCE VLC

Valérie Leseigneur – valerie@agencevlc.com - Tél. 06 68 80 37 35
Joy Lion – joy@agencevlc.com - Tél. 07 62 59 65 86.