



COMMUNIQUE DE PRESSE
Octobre 2023

Belco ou comment 10 ans d'expérience en sourcing durable et importation de café de spécialité contribuent désormais au développement de la filière de cacao de spécialité.

Après plus de 10 ans dans le développement de filières agricoles durables et l'importation de café de spécialité, BELCO étend son savoir-faire avec son activité cacao.

Son ADN : Mettre en lumière des terroirs de cacaos inexplorés, développer leur potentiel, et les mettre à disposition des artisans chocolatiers bean-to-bar en Europe.

Alexandre Bellangé déclare « **nous allons tout mettre en œuvre pour remettre la traçabilité et le travail de la fève de cacao au cœur du savoir-faire des chocolatiers.** »



BELCO dévoile 17 nouveaux cacaos au Salon du Chocolat

Un programme riche en dégustations et en rencontres.
[Si le programme ci-dessous ne s'affiche pas cliquez ici pour le consulter](#)

Retrouvez César et Alexis
du 28 oct. au 1er nov. à Paris

SALON DU CHOCOLAT
MARCHÉ DE CONSTITUTION DU CACAO



Venez parler
sourcing , cacao,
durabilité ,
transport à la
voile 
et bean to bar 

Samedi 28 oct.

11h00

El Salvador : Sourcing et spécificité de cette origine + Dégustation 

Par César Magana, Directeur Cacao Belco

16h00

Rencontre avec un producteur de cacao au Salvador + Dégustation 

Cyrille Beraud, Finca La Catarina



Dimanche 29 oct.

11h00

Colombie, des nouveaux cacaos aux terroirs marqués

+ Dégustation 

Par César Magana, Directeur Cacao Belco

16h00

Qu'est-ce qu'un cacao de cérémonie ?

+ Dégustation 

Par Marie-Amélie Ormières, Constellation Cacao



Lundi 30 oct.

11h00

L'Amazonie, origine et futur du cacao
+ Dégustation 

Par César Magana, Directeur Cacao Belco

16h00

Comment concilier finesse, gourmandise et santé dans un même chocolat ?

+ Dégustation 

Par Ida, KAICAO



Mardi 31 oct.

11h00

Cacao criollo entre mythe et réalité
+ Dégustation 

Par César Magana, Directeur Cacao Belco

16h00

**Cacao x Baristas : cold brew, piston, V60...
Dégustation d'infusions de fèves**

Par Alexis de Boisset, Directeur commercial Belco Cacao



Mercredi 1er nov.

11h00

Cacaos du Salvador interprétés par les artisans Bean to Bar

+ Dégustation

*Par Alexis de Boisset, Directeur commercial
Belco Cacao*

16h00

Cacao à la voile

La transat des IMOCAS chargés de cacao de Martinique

*Par Louis, pilote du projet voile chez Belco et
Valcoco, producteur de cacao en Martinique*



Une traçabilité rigoureuse de la fève et des relations de long terme avec les producteurs

BELCO, basé à Bordeaux, en Éthiopie, au Salvador, et en Colombie, possède **une forte expertise dans le contrôle, le stockage, le conditionnement et l'acheminement de cafés et de cacaos.**

Des partis-pris et engagements très forts :

1 - Des cacaos toujours produits en agroforesterie

L'agroforesterie de leurs cacaos est qualifiée selon trois critères : le nombre de variété d'arbres dans la plantation, le nombre de de variétés endémiques et le nombre de strates d'ombrage.

2 - Une approche décorrélée du marché boursier : le producteur fixe son prix

Prix déterminé par le producteur sur la base d'un cahier des charges qualité développée par BELCO.

3 - Les cacaos BELCO sont le fruit de 2 à 4 années d'investissement et d'accompagnement auprès des producteurs

Accompagnement sur la qualité, sur l'amélioration des process post-récolte, sur le conditionnement et le financement.

4 - Des cacaos analysés et contrôlés, garantis sans intrants chimiques et métaux lourds

5 – Chaque sac est traçable à tout moment, de la ferme jusqu'à la chocolaterie

6 - BELCO adopte avec audace une transparence des prix. Des fiches sourcing sont consultables sur leur site web par tous. Le prix d'achat est indiqué.

Des clients précurseurs en France et à travers toute l'Europe

En moins d'un an, de nombreux chocolatiers influents en France, au Royaume-Uni, en Espagne et en Scandinavie se sont positionnés sur ces cacaos, ils y ont reconnu une qualité singulière, un vrai potentiel de différenciation, et bien entendu une histoire très forte à raconter aux consommateurs.

Ils suivent Belco : La [Chocolaterie Encuentro](#) à Lille, [La Cabra](#) au Danemark, [Lucifèves d'Aubrac](#), [Land Chocolate](#) à Londres, [Bare Bones Chocolate](#) à Glasgow ou encore [Kaicao](#) à Madrid.

Un laboratoire & une École du Cacao à Bordeaux

Apprendre la torréfaction & le broyage de la fève

Pour comprendre le marché du chocolat, il faut d'abord faire la distinction entre les fèves de cacao, qui arrivent « brutes » depuis leur pays d'origine, et ce qu'on appelle « chocolat », c'est-à-dire des fèves de cacao torréfiées, concassées, broyées, mélangées, conchées puis tempérées. Ce sont ces savoir-faire de torréfaction et de transformation qui permettent de révéler le travail réalisé par les producteurs, le terroir et le potentiel aromatique d'exception du cacao.

BELCO a toujours pris le parti de placer la formation et la transmission avec notamment son École du Café destinée aux artisans torréfacteurs. Dans la même veine, BELCO créé l'École du Cacao, qui ouvrira en fin d'année, avec l'ensemble des équipements nécessaires à la transformation des fèves en chocolat où tout artisan chocolatier pourra venir se former pour faire évoluer son savoir-faire.

C'est avec beaucoup de curiosité ces dernières années que l'équipe a goûté et fait du chocolat pour identifier des arômes singuliers. En torréfiant les fèves eux-mêmes, en réalisant tous les processus de transformation, en organisant des dégustations, en enregistrant des données, BELCO transmettra beaucoup d'informations précieuses, non seulement pour les artisans chocolatiers mais aussi pour les producteurs qui sont directement impactés par ses résultats. Attendant à l'école, son propre laboratoire qualité est également opérationnel.

Le Salvador, première origine sourcée

Le Salvador, malgré sa proximité avec des origines de cacao populaires comme le Honduras, le Nicaragua et le Guatemala, est longtemps resté inaperçu dans l'industrie du chocolat fin. La principale raison était sa capacité de production limitée, avec des cacaoyers délaissés au profit de cultures plus rentables, un manque d'incitation gouvernementale et des difficultés liées au développement d'infrastructures post-récolte adéquates. Cependant, le pays possède en réalité des variétés précieuses de cacao, notamment des Criollos indigènes et d'excellents hybrides Tinitario, qui confèrent à son cacao des saveurs fines.

C'est la raison pour laquelle BELCO a commencé son activité cacao au Salvador, ayant déjà une agence de terrain pour accompagner les producteurs de café. Le lancement de l'activité s'est concrétisé mi-mai 2022 avec l'arrivée d'un premier container de cacao de spécialité provenant de 5 fermes du Salvador. Après avoir construit un écosystème de relations avec les producteurs & dégusté les fruits de plusieurs productions, BELCO a soigneusement sélectionné ses premiers partenaires pour cette aventure.

BELCO Cacao est un pont entre les producteurs de cacao salvadoriens et les chocolatiers européens en développant la durabilité des filières. L'entreprise s'approvisionne actuellement auprès de 9 fermes locales pour faire émerger des producteurs qui se font remarquer grâce à la qualité exceptionnelle de leur cacao. Elle récupère le cacao séché dans son nouvel entrepôt à Juayua, prêt à être expédié pour être acheminé à son entrepôt de stockage au Havre.

BELCO partenaire de la nouvelle course « Retour à la Base » le 28 novembre pour affréter du cacao d'exception de la Martinique

BELCO est partenaire de la nouvelle course « Retour à la Base » entre la Martinique et Lorient pour affréter 700 kg de cacao durable via les 37 IMOCA engagés (arrivée à Lorient en décembre prochain). Un partenariat technique qui s'inscrit dans la durée sur plusieurs éditions.

BELCO s'est associé avec Valcaco pour mettre à disposition des artisans chocolatiers français et européens des fèves de cacao de Martinique. Valcaco est un groupement de producteurs martiniquais engagés pour relancer et développer la filière de cacao d'excellence en Martinique. Il y a toujours eu du cacao en Martinique, et beaucoup de fermes possèdent encore des parcelles de cacaoyers. La vision et la passion de Nicolas et Kora, à la tête du groupement, couplé au magnifique potentiel de plantations en agroforesterie, promettent un bel avenir au cacao martiniquais. BELCO travaille main dans la main avec Valcaco pour créer **une filière cacao martiniquaise d'exception, par sa qualité, par des méthodes de production en agroforesterie respectueuses de la biodiversité, et par la garantie que les fèves livrées à la porte des chocolateries** reflètent, en toute transparence, la magie des plantations et la technicité du travail engagé en amont.

A propos de BELCO

Depuis plus de 10 ans, BELCO s'est spécialisée dans le développement de filières agricoles durables à travers son sourcing de café vert (non-torréfié), leur importation, et leur distribution en France et en Europe auprès des torréfacteurs artisanaux. En 2022, elle ajoute une nouvelle corde à son arc et lance son activité cacao sur le même modèle.

BELCO œuvre au développement de filières agricoles durables via un sourcing fondé sur la qualité, en privilégiant les circuits courts, avec une traçabilité rigoureuse et des relations de long terme avec les producteurs. L'entreprise mise avant tout sur la qualité et la diversité des terroirs tout en minimisant le plus possible l'empreinte carbone de sa chaîne d'approvisionnement.

Son siège social est basé à Mérignac, avec un entrepôt de stockage au Havre, et 4 agences de terrains en pays producteurs (Ethiopie, El Salvador, Colombie et bientôt Guatemala).

L'entreprise familiale est leader sur le marché en France (avec 70% de part de marché des torréfacteurs artisanaux) et présente en Europe avec 15% de part de marché.

Co-fondée en 2007 par Nicolas Bellangé et son fils Alexandre, l'entreprise BELCO est une des seules entreprises de son secteur totalement indépendante financièrement des sociétés de trading. Son PDG, Alexandre Bellangé, dirige avec passion et une vision singulière la société : l'entreprise milite et façonne des filières du café et du cacao « durables & décarbonées » : transition du modèle agricole avec un sourcing direct et un accompagnement local, agroforesterie, préservation de l'environnement, qualité des terroirs, traçabilité, une approche décorrélée du marché boursier pour leurs achats et tout dernièrement transport à la voile ...