



Communiqué de presse
Octobre 2024

Belco lance son ÉCOLE BEAN TO BAR et l'initiative FRESH CACAO CLEAN OCEAN

Belco, sourceur et importateur de cafés et cacao de spécialité, continue d'innover avec le lancement de son école Bean to Bar à Bordeaux, baptisée « Dream to bar ». Ce nouvel espace de formation pour les professionnels et les passionnés du chocolat s'inscrit dans la lignée de l'engagement de Belco en faveur de pratiques durables et artisanales, à l'image de son école du café.

Dans le même temps, Belco déploie son initiative révolutionnaire FRESH CACAO CLEAN OCEAN, déclinée également au café. Elle offre aux consommateurs la possibilité de déguster un chocolat de qualité exceptionnelle, cultivé en agroforesterie dans le respect des producteurs et de l'environnement, avec un transport décarboné à G0% par voie maritime, à bord de voilier cargo. Les consommateurs pourront le découvrir lors du Salon du Chocolat (stand E42) et chez certains artisans chocolatiers dès novembre.



Un transport maritime décarboné pour un cacao d'exception

Tout comme pour le café, l'initiative FRESH CACAO CLEAN OCEAN de Belco garantit un cacao d'exception, cultivé dans des systèmes agroforestiers respectueux de l'environnement et des producteurs. Le cacao est transporté avec une empreinte carbone réduite de 90% grâce à un voilier cargo, l'*Anemos* de l'armateur Towt. Ce cacao d'origine, majoritairement certifié biologique, est récolté dans des régions pionnières de la Colombie, en collaboration avec des partenaires locaux comme CACAOHUNTERS et l'association ASOANEI.



Belco a réalisé un travail monumental pour concentrer son approvisionnement en cacao dans différentes zones de la Colombie. Belco a mis en place une méthode, conjointement avec les producteurs qui permet d'acheter du cacao de manière hebdomadaire.

Dirigée par Doña Aurora et ses deux fils, Sebastian et Jorge. l'association ASOANEI, en plus d'être un pilier économique pour le peuple amérindien Arhuaco, représente sans aucun doute un cacao d'origine holistique et d'une belle énergie féminine.

Le premier voilier embarquera 4 lots soit 16 tonnes de cacao en provenance de six associations de producteurs, un exploit logistique qui illustre l'envergure du projet de Belco en Colombie. D'autres chargements suivront depuis le Brésil et l'Amérique Centrale.



Plusieurs artisans chocolatiers européens adhèrent à l'initiative

Plusieurs artisans chocolatiers européens ont rejoint l'initiative. Les consommateurs peuvent repérer ces cacaos cultivés en agroforesterie grâce à une étiquette bleue apposée sur les paquets, qui garantit un transport décarboné.

Parmi eux : Encuentro, Chocolaterie Criollos, Manufacture Paysac, Lucifèves d'Aubrac en France, Cuku cuku (Turquie), Coup de Chocolat (Belgique), ou encore Feitoria do Cacao (Portugal)

Les premières cargaisons en provenance de Colombie et du Brésil

La première cargaison contient également 950 tonnes de cafés colombiens et arrivera fin octobre, suivie de 1000 tonnes de café en provenance du Brésil en novembre. Le voilier cargo *Anemos*, chargé de café et de cacao de spécialité, quittera le port de Santa Marta pour une arrivée prévue au Havre à la fin du mois. Les cerises de cafés et les fèves de cacao voyageront dans des conditions optimales, prêts à être sublimés par les meilleurs artisans français et européens. L'initiative permet, contrairement aux idées reçues, un transport plus rapide qu'en porte-conteneur, avec un léger surcoût estimé à 1€ par kilo. Belco compte effectuer cinq voyages dans l'année dès 2025.

Avec un objectif ambitieux de transporter 90% de ses cafés par voilier d'ici 2030, Belco anticipe les évolutions législatives européennes concernant la taxe carbone. Alors que le coût du CO2 a atteint 100 euros la tonne en mars 2023, l'initiative de Belco se place à l'avant-garde de la transition écologique dans le transport maritime.

Les artisans chocolatiers, pâtisseries, chefs bénéficient d'une marque de reconnaissance clé en main



Une collaboration pour le futur du transport maritime

Depuis plusieurs années, Belco travaille à ce projet ambitieux. En 2022, un partenariat exclusif a été signé avec TOWT, spécialisé dans le transport à la voile, pour faire de FRESH COFFEE/CACAO CLEAN OCEAN une réalité. Le 19 mars à Concarneau (Chantiers Piriou), Guillaume Le Grand, Co-fondateur et Président de TOWT, et Alexandre Bellangé, PDG de Belco, premier importateur européen de café C de cacao de spécialité durable et chargeur-partenaire pour les affrètements de la flotte, dévoilaient en avant-première *l'Anemos*.

Ce choix du transport maritime à la voile marque un tournant majeur pour l'importation de café C de cacao, répondant aux enjeux environnementaux tels que la pollution de l'air, la pollution sonore, et la protection de la biodiversité marine.

Belco crée une rupture avec le marché et les codes traditionnels du café et du chocolat.

Belco propose des cacaos de terroirs méconnus en provenance de régions uniques comme le Salvador, la Colombie ou le Brésil, cultivés sous ombrage, en agroforesterie, sans pesticides, et respectueux de la planète et des personnes qui les produisent. **Tous ses cacaos sont produits en agroforesterie** pour limiter la déforestation, une pratique essentielle pour réduire son empreinte carbone et préserver l'environnement. Belco accompagne et travaille directement avec les producteurs pour encourager la plantation d'espèces d'arbres diverses, favorisant la biodiversité et la séquestration du CO2. Chaque sac est traçable à tout moment, de la ferme jusqu'à la chocolaterie.

Belco ouvre son école Bean to Bar à Bordeaux

Des formations pour les professionnels et les passionnés

Après le succès de son école du café, Belco franchit un nouveau cap avec l'ouverture de son école, baptisée « *Dream to Bar* » à Bordeaux, dédiée au cacao. Cette école vise à **promouvoir un sourcing éthique et responsable du cacao, tout en valorisant le mouvement en pleine expansion du Bean to Bar, qui prône un retour à l'essence même du chocolat.**

Ce mouvement artisanal s'apparente au courant des vins naturels dans le secteur vinicole, où le terroir et la qualité première des fèves sont les garants du produit final. Le chocolat Bean to Bar se distingue par l'absence d'additifs, de beurre de cacao ajouté ou d'arômes artificiels, mettant en valeur le goût unique de chaque région productrice.

L'école Bean to Bar de Belco propose **des formations pour les chocolatiers, pâtisseries, chefs, et passionnés du chocolat, ainsi que pour le grand public.** Les formations permettront d'appréhender toutes les étapes nécessaires à la fabrication artisanale de chocolat, du choix des fèves à la production des tablettes. Les participants pourront non seulement **comprendre les procédés de transformation, mais également réaliser leur propre chocolat, noir ou au lait, et bénéficier de dégustations et d'analyses fines.**

Cette école reflète la vision durable de Belco pour l'avenir de la gastronomie, encourageant les artisans à choisir des pratiques respectueuses de la planète et des producteurs.

A PROPOS DE BELCO

Importateur européen de café de spécialité (non-torréfié) et de cacao durable, a été co-fondée en 2007 par Nicolas Bellangé et son fils Alexandre. L'entreprise 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. 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 Guatemala). 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.