



Cadmium dans le chocolat - Belco propose un sourcing cacao de spécialité fondé sur la transparence et l'exigence

Traçabilité, terroirs uniques exclusivement produits en agroforesterie et analyses rigoureuses : un cacao sûr, du producteur à l'artisan

Mérignac, le 21 août – Alors que l'actualité soulève des inquiétudes autour du cadmium dans le chocolat, Belco – sourceur et importateur de café et de cacao de spécialité, pionnier dans la transformation des filières café et cacao – rappelle et démontre qu'il est possible de construire une filière responsable, traçable et saine, de la fève à la tablette.

Des engagements concrets au cœur du sourcing

Depuis 2020, Belco accompagne des producteurs en Amérique Latine et en Afrique dans une démarche de long terme, fondée sur la rigueur et la transparence :

- **Sélection des terroirs et accompagnement terrain** : présence d'équipes agronomes toute l'année, pour soutenir la transition agroforestière, biologique et qualitative. Belco propose des cacaos de terroirs encore méconnus du Salvador, Colombie, Brésil, Guatemala, Costa Rica et plus récemment en Ouganda. Ses filiales au plus près des producteurs – Éthiopie (2015), Salvador (2020), Colombie (2021), Guatemala (2023), Ouganda et Kenya (2025) – permettent un sourcing actif, sur-mesure et ancré dans les réalités locales, tout en accompagnant les producteurs dans l'agroforesterie, l'agriculture biologique et l'amélioration de la qualité grâce aux équipes d'ingénieurs agronomes présents 365 jours par an en pays d'origine.



- **Traçabilité intégrale** : chaque lot est identifié, suivi et contrôlé de la ferme jusqu'à l'artisan chocolatier.

- **Analyses systématiques** : tous les cacaos Belco passent par des laboratoires certifiés, avec une attention particulière sur le cadmium, mais aussi les résidus chimiques et d'autres métaux lourds.
- **Des fèves d'exception** : traçables jusqu'à la ferme, cultivées exclusivement en agroforesterie, au profil organoleptique unique, sans pesticides ni intrants chimiques, et achetées à un prix transparent.

Belco propose ainsi à ses clients artisans chocolatiers : un cacao de spécialité, rigoureusement contrôlé, leur permet de continuer à proposer un chocolat de qualité, porteur de valeur nutritionnelle et bénéfique aussi bien aux consommateurs qu'aux pays producteurs.

Une filière durable jusque dans le transport

Premier acteur à expédier ses cargaisons de café et de cacao en cargo à voiles, Belco a déjà acheminé des centaines de tonnes depuis la Colombie, le Brésil et le Guatemala (juin 2025), avec de nouvelles arrivées prévues cet automne au Havre. Avec ce choix logistique radical, Belco révolutionne le secteur en proposant une filière durable avec une empreinte carbone réduite, cohérente avec les engagements pris auprès des producteurs et des artisans.

Cette démarche est identifiable à travers la marque **Fresh Coffee/Cacao Clean Ocean (FCCO)**, déjà présente chez de nombreux torréfacteurs, coffee shops et artisans chocolatiers en France et en Europe (www.fcco.fr).



Vers une nouvelle exigence du cacao

Belco milite pour que la question de la qualité et de la sécurité alimentaire devienne centrale dans la filière cacao, à l'image de ce qui a été construit depuis 15 ans dans le café de spécialité. Transparence, exigence environnementale et juste rémunération des producteurs sont les piliers d'un modèle que Belco contribue déjà à mettre en œuvre avec ses partenaires producteurs et artisans chocolatiers.

Belco invite également à changer les habitudes de consommation : privilégier un cacao plus sûr, plus durable et plus exigeant, quitte à en consommer moins mais mieux.