



**BELCO SE LANCE DANS LE SOURCING & L'IMPORTATION DE**

**CACAO DE SPÉCIALITÉ**

Communiqué de presse – Mérignac, le 15 juin 2022

## BELCO SE LANCE DANS LE SOURCING & L'IMPORTATION

### DE CACAO DE SPÉCIALITÉ

Après plus de 10 ans dans le sourcing & l'importation de café de spécialité, Belco ajoute une nouvelle corde à son arc et lance son activité cacao (sourcing & importation). Elle sera portée par César Magaña, précédemment directeur de la qualité café Belco. Les premières fèves en provenance du Salvador sont arrivées mi-mai à l'entrepôt Belco de Mérignac.

Alexandre Bellangé,  
Président de Belco, déclare

*« Nous voulons créer une rupture sur le  
marché du chocolat en remettant le  
travail de la fève de cacao au cœur du  
savoir-faire des chocolatiers »*



## PROLONGER LEUR VISION DU CAFÉ POUR LE CACAO

### TOMBAIT SOUS LE SENS.

Il y a plus de 10 ans, Belco naissait avec l'ambition de donner des armes aux artisans torréfacteurs pour qu'ils puissent se battre contre l'industrie.

Ces armes étaient, et sont toujours,

#### LA QUALITÉ, LA TRAÇABILITÉ & LA TRANSPARENCE.

Grâce à son modèle de sourcing & son implantation en pays producteurs, Belco a la capacité de proposer un café de spécialité durable, différenciant & qualitatif.

Alexandre Bellangé raconte,

*« Nous avons le vœu le plus cher de reconnecter les artisans torréfacteurs au produit agricole & à celui qui le produit, en supprimant tous les intermédiaires. À cette époque, nous étions déjà persuadés que ce serait grâce à la diversité dans la qualité qu'on réussirait à convaincre tout un marché de nous suivre. Un pari gagnant et des convictions qui nous ont fait grandir chaque année un peu plus. Prolonger cette vision pour le cacao tombait sous le sens »*

## UN NOUVEL HORIZON POUR LE MARCHÉ DU CHOCOLAT

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 & de transformation qui permettent de révéler le travail réalisé par les producteurs, le terroir & le potentiel aromatique du cacao.



Alexandre exprime l'ambition que

« *l'incroyable inventivité dont les chocolatiers font preuve dans leurs recettes de bonbons chocolatés puisse s'appliquer dans la transformation de fève de cacao en chocolat, et ainsi que l'expérience du consommateur se trouve dans la diversité du cacao. Nous sommes persuadés que le consommateur peut être surpris par la qualité gustative d'un grand chocolat noir, c'est un plaisir infini, une tuerie ! Pour cela, nous voulons accompagner les artisans chocolatiers dans la découverte & le travail de fèves de cacao de spécialité* »

## RÉINFUSER LA CULTURE DU PRODUIT

### CHEZ LES CHOCOLATIERS

« Nous allons continuer à faire du sourcing de terrain. Nous ne voulons pas profiter d'une opportunité mais créer une véritable rupture sur le marché du chocolat en plaçant la qualité, la traçabilité & la transparence au cœur des choix des artisans chocolatiers. Nous sommes convaincus que la filière cacao va devoir se développer vers plus de durabilité et de transparence. »



Cette vision d'un cacao  
produit sous ombrage  
en agroforesterie  
sans pesticides  
provenant d'un terroir spécifique  
et torréfié avec précision  
est fondamentale pour nous.

#### César confie :

*« qu'un artisan chocolatier c'est comme un artisan torréfacteur, il y a beaucoup de sens pour eux d'utiliser les fèves de cacao & de les transformer pour révéler tout leur potentiel dans un chocolat d'exception, plus sain, plus qualitatif. Nous voulons emmener tous ceux qui se connecteront à ce produit dans un voyage à travers les fermes et les histoires de ceux qui le cultivent »*

## L'ADN BELCO EN ADÉQUATION AVEC LE CACAO

Le terrain & les relations humaines avant toutes les théories et le triptyque qualité, traçabilité, transparence au cœur de notre sourcing cacao comme celui du café.

Grâce à notre présence à l'origine, nous avons pu sourcer, rencontrer les producteurs, apprendre à leurs côtés, comprendre les difficultés liées à la production, déguster des fèves, pour écrire notre propre définition du cacao de spécialité. Nous avons pu identifier les grandes différences entre agroforesterie et monoculture pour délibérément choisir la voie de l'agroforesterie plus complexe.



### César déclare

*« qu'être sur le terrain, ce n'est pas simplement arriver avec un cahier des charges et réaliser des analyses sensorielles, c'est aussi pouvoir accompagner les producteurs dans leurs problématiques de fermentation et de séchage, dans leurs nouveaux enjeux de stockage, alors que jusqu'à présent ils vendaient directement leurs fèves après récolte sans devoir les stocker pour l'exportation, leur garantir des analyses de résidus de pesticides ou de métaux lourds avec des laboratoires indépendants, ou encore leur apporter des capacités de financement. »*

**CÉSAR MAGAÑA, PRODUCTEUR DE CAFÉ &**

**ANCIEN DIRECTEUR DE LA QUALITÉ CAFÉ, À LA TÊTE DE L'ACTIVITÉ**

César Magaña a occupé le poste de directeur de la qualité chez Belco pendant 5 ans et a toujours conservé un lien très fort avec l'origine, possédant une ferme de café dans la région de Juayua, dans le Sud-Ouest du Salvador. Très engagé dans les pratiques agricoles biologiques, il appartient à cette nouvelle vague de producteurs qui s'impliquent au-delà de la production. Il a pu apporter toute son expertise de terrain essentielle à l'analyse des cafés. Aujourd'hui, Belco lui confie les rênes de l'activité cacao et place toute sa confiance en lui et dans sa passion pour les produits de terroir. Un virage, mûrement réfléchi pendant quatre ans.



César nous parle de ses 4 années passées à se former :

« Je suis d'abord allé sur le terrain en visitant des plantations de cacao au Mexique, au Salvador, au Honduras, en Équateur, ou encore en Colombie. Chaque visite était l'occasion d'en apprendre un peu plus sur les plantations, les pratiques agricoles, la fermentation et aussi les problématiques de ce domaine de production. Je me suis également formé au protocole de dégustation du cacao de spécialité avec l'obtention de différentes qualifications. Ces trois dernières années ont aussi été l'occasion de me former aux côtés de professionnels en approvisionnement et en traitement du cacao, d'approcher les fabricants de machines pour le Bean to Bar, de participer à tous les salons internationaux en lien avec le cacao et de goûter toutes les tablettes possibles des différents Artisans Chocolatiers aux États-Unis et en Europe »

## ALEXIS DE BOISSET, DIRECTEUR MARKETING & COMMERCIAL

César est rejoint par Alexis de Boisset, ancien responsable des relations producteurs & approvisionnement chez Fair Trade USA.

Ces 5 dernières années, Alexis s'est investi dans la mise en place de la certification commerce équitable auprès des producteurs et des intermédiaires des chaînes d'approvisionnement du cacao, mais aussi de la canne à sucre et du café. Tout d'abord en Côte d'Ivoire, à Abidjan pendant 2 ans, puis au Mexique, et enfin aux Etats Unis. C'est aux Etats-Unis qu'il eu l'occasion de travailler plus étroitement avec les chocolatiers et les industriels, et de leur apporter un réel accompagnement dans le développement de stratégies de durabilité et d'achats.



*« La certification commerce équitable m'a offert un prisme extraordinaire pour découvrir l'industrie du cacao et en comprendre les enjeux, auprès des producteurs dans un premier temps, puis des chocolatiers & négociants Américains dans un second. La Baie de San Francisco est le berceau de réflexions profondes sur les valeurs et les fondements des filières cacao responsables. Passionné de chocolat, inspiré de ces réflexions, et motivé par l'émergence d'un nouveau marché sur le continent européen, porter ce mouvement avec Belco prend pour moi tout son sens. »*

## UN LABORATOIRE & UNE ÉCOLE DU CACAO

### CHEZ BELCO À BORDEAUX



Nous avons toujours pris le parti de placer la formation et la transmission au cœur de Belco avec notamment l'École du Café destinée aux artisans torréfacteurs. Dans la même veine, nous créons l'École du Cacao 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. L'idée est de pouvoir partager avec passion tout ce que nous avons pu apprendre sur le cacao. C'est avec beaucoup de curiosité ces dernières années que nous avons goûté et fait du chocolat nous-mêmes pour identifier des

arômes singuliers, nous sommes maintenant prêts à accélérer notre implication et notre capacité de recherche. **En torréifiant les fèves nous-mêmes, en réalisant tous les processus de transformation, en organisant des dégustations,** en enregistrant des données, nous sommes capables de transmettre beaucoup d'informations précieuses, non seulement pour les artisans chocolatiers mais aussi pour les producteurs qui sont directement impactés par nos résultats. **Attendant à l'école, notre propre laboratoire qualité est également construit.**

## LES PREMIÈRES FÈVES

Le lancement de l'activité s'est concrétisé mi-mai avec l'arrivée de 250 sacs 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, nous avons soigneusement sélectionné nos premiers partenaires pour cette aventure. Des relations fortes se sont créées, le partage de vision nous a même parfois, souvent, touché, et c'est cette émotion que nous allons tâcher de retranscrire aux chocolatiers.

Le Salvador est une origine qui fait particulièrement sens pour nous car à ce jour, le pays n'est pas reconnu comme une origine exportant du cacao de grande qualité. Avec ces premiers lots uniques, nous ouvrons la porte aux chocolatiers qui souhaitent découvrir des terroirs exceptionnels, très différenciants, qui méritent d'être goûtés par tous. Et bien sûr, nous avons également une histoire personnelle avec le Salvador, César y est producteur de café mais également Angel Barrera, notre directeur du sourcing café. Enfin, notre agence Belco pour l'Amérique centrale y est basée. **Cette première origine sourcée prend tout son sens.**

