

(R)ÉVOLUTION CAFÉ

POUR UN CAFÉ JUSTE ET DURABLE

RAPPORT IMPACT 2025



Ce rapport en 2 minutes

Voici notre tout premier rapport d'impact. Il dresse un bilan clair et chiffré de nos actions, de nos données et de nos résultats, pour mesurer concrètement notre contribution à la filière du café de spécialité. Car nous avons tous un rôle à jouer si nous voulons continuer à boire du bon café demain.

p.4

Qui sommes-nous ?

Sourceur de café vert, de cacao et d'équipements, nous avançons sans cesse pour rendre les filières plus responsables, plus engagées, plus durables.



p.8

Le triptyque de la durabilité

Être durable, c'est trouver un équilibre, à long terme. Et cela ne tient que si les trois piliers — agro-environnemental, social et économique — avancent ensemble.



p.6

Belco, du sursaut à l'action

Nos convictions durables ne sont pas innées. Elles se sont forgées depuis 15 ans, sur le terrain, au contact des producteurs, en affinant notre sourcing. Objectif : proposer bien plus qu'un bon café — un café durable, qu'on pourra encore boire dans 100 ans. On vous raconte ce cheminement.



p.18



#1 Dimension Agro-environnementale

- 12 Le climat change
- 14 Soil of excellence
- 16 L'agroforesterie
- 18 Les cafés de forêt
- 20 Soutenir un projet
- 22 Les certifications
- 23 La traçabilité
- 24 Notre ferme-école au Salvador
- 26 L'empreinte carbone du café
- 28 Le transport à la voile

p.32



#2 Dimension Socio-territoriale

- 34 Producteurs partenaires
- 36 Nouvelle génération
- 37 "Petits producteurs" ?
- 38 Women coffee
- 39 Une charte de sourcing éthique
- 40 Investir dans la recherche
- 41 L'équité pour tous, partout.

p.42



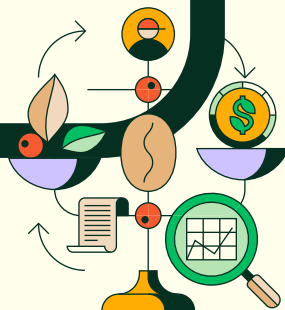
#3 Dimension Économique

- 44 Le café est-il cher ?
- 46 La transparence des prix

p.48

Belco Impact Score

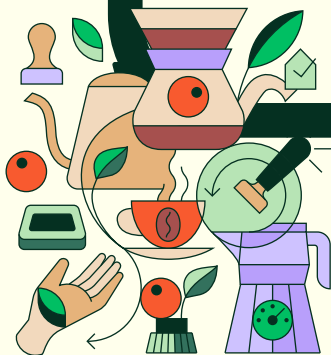
Un outil pour mesurer la durabilité globale d'un café.



Et les équipements dans tout ça ?

Tout notre travail de sourcing n'a de sens que si la dernière étape — l'extraction — est à la hauteur. Choisir des équipements durables, réparables, de seconde main, issus de projets engagés, c'est prolonger nos convictions jusqu'à la dernière goutte.

p.58



p.56

Et côté cacao ?

La filière cacao traverse des crises profondes : spéculation, conditions de production alarmantes... On reste une goutte dans l'océan, mais nos engagements sont clairs : 100 % agroforesterie, 0 % métaux lourds, 100 % prix juste.



Ce rapport a été imprimé en petites quantités, par un imprimeur local, sur du papier recyclé et avec des encres végétales. Nous limitons et maîtrisons l'impact de son impression. Si vous souhaitez le partager, nous vous encourageons à partager sa version digitale



1

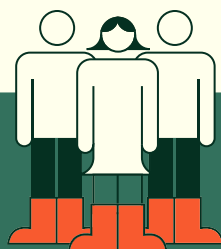


Qui sommes-nous ?

Belco, sourceur de café vert depuis 2007.

Sourcer et développer des filières café durables en nous engageant dans la transition des pratiques agricoles à l'origine, auprès des producteurs, dans notre chaîne d'approvisionnement, chez les torréfacteurs et jusqu'au consommateur final.

Comment ?



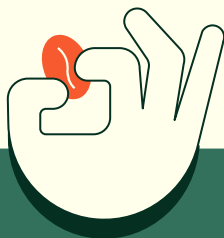
UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

+ de 70 personnes :
sourciers, acheteurs, agronomes,
ingénieurs terrain, contrôleurs
qualité, logisticiens,
commerciaux, Q-graders...



LES PIEDS À L'ORIGINE

Nos équipes sont basées en France, en Éthiopie, au Salvador, en Colombie, au Guatemala, en Ouganda et au Kenya.



UNE ÉNERGIE COMMUNE

Proposer des produits qualitatifs, cultivés durablement, auxquels sont associés des projets sociaux et environnementaux qui participent à la transition de la filière.

“ ”

**Si on réussit notre mission,
le café durable sera
la norme d'ici 10 ans.
Consommer moins mais
mieux est une nécessité.**

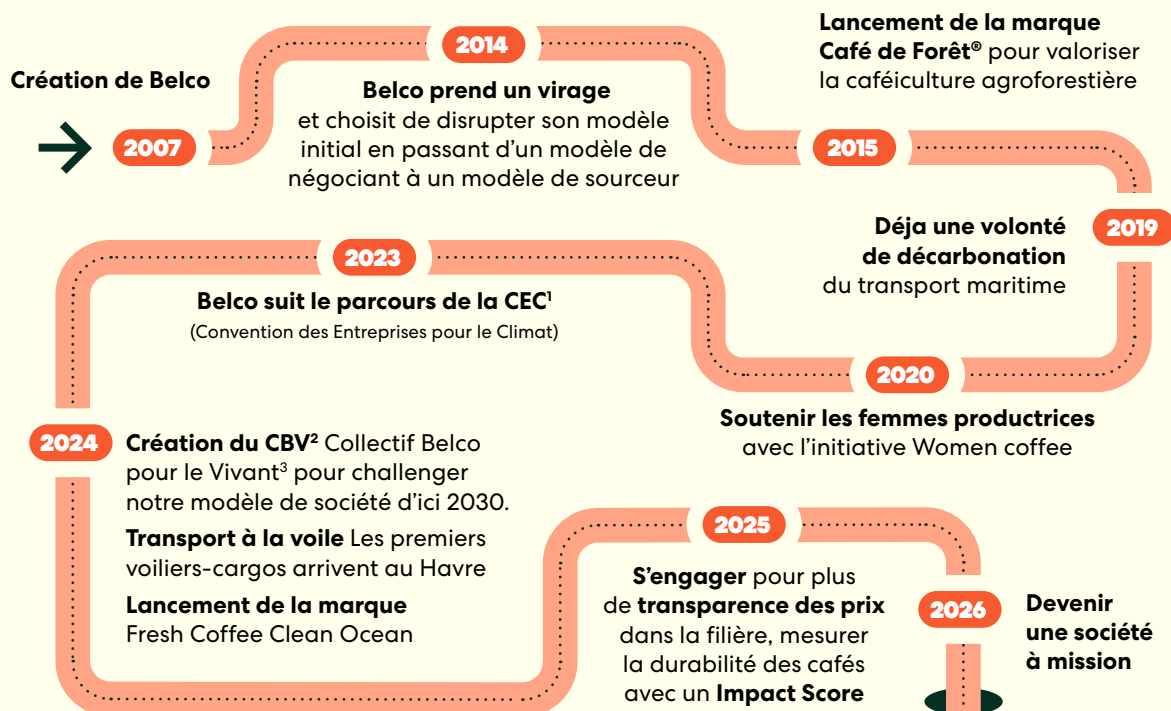
Alexandre Bellangé,
Fondateur de Belco

2



Belco, du sursaut à l'action

Voici le cheminement de notre prise de conscience
vers plus de durabilité.



D'ICI 2030 on s'engage pour :

Un sourcing sans compromis → + de 90% de nos cafés seront issus d'une transition agroécologique

Un transport décarboné → 80% des cafés seront importés à la voile

Une consommation engagée et éclairée
→ **Sensibiliser les consommateurs aux enjeux de la durabilité en créant de nouveaux outils et des espaces de transfert de connaissances.**

Une cohérence globale
→ **Réduire drastiquement notre empreinte logistique, énergie, déchets**

¹ **CEC : Pour une feuille de route régénérative :** Inspirée par la Convention Citoyenne pour le Climat, un groupe d'acteurs a créé en 2020 la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC), avec pour objectif d'engager les entreprises dans un processus de réconciliation de leur modèle d'affaires avec le Vivant³ pour avoir un véritable impact régénératif. En 2024, la CEC a organisé 27 parcours pour des groupes d'entreprises, et en seulement 2 ans, c'est plus de 1100 entreprises qui se sont impliquées (dont Belco !).

² **CBV : Collectif Belco pour le Vivant :** En parallèle du parcours suivi à la CEC, un collectif interne a vu le jour. Près de 50% des employés de Belco en France ont participé à la construction d'une feuille de route pour faire de Belco une entreprise régénérative en 2030.

³ **Le Vivant :** Désigne l'ensemble des êtres vivants sur Terre, qu'il s'agisse des plantes, des animaux, des champignons ou des micro-organismes. C'est un concept qui englobe tous les organismes capables de se reproduire, de se nourrir, de croître et d'interagir avec leur environnement. Plus largement, le Vivant représente aussi la diversité de la vie et l'interconnexion entre tous ces êtres vivants, formant des écosystèmes complexes où chaque élément joue un rôle essentiel.

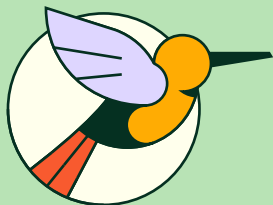


Le triptyque de la durabilité

Pour définir la durabilité dans le café, nous nous sommes appuyés sur l'approche tridimensionnelle de la durabilité proposée par le rapport Brundtland « *Notre avenir à tous* », publié en 1987 par la Commission mondiale sur l'environnement et le développement.

Ce rapport a posé les bases de la durabilité telle qu'on l'entend aujourd'hui, en la définissant comme un équilibre entre trois dimensions indissociables : l'environnement, le social et l'économie.

Cette approche tridimensionnelle a servi de cadre pour construire notre propre vision de la durabilité. Elle nous a permis d'identifier les trois piliers fondamentaux à partir desquels nous analysons, accompagnons et valorisons chaque projet :



#1 Dimension AGRO-ENVIRONNEMENTALE

Préserver les écosystèmes



#2 Dimension SOCIO-TERRITORIALE

Renforcer les communautés



#3 Dimension ÉCONOMIQUE

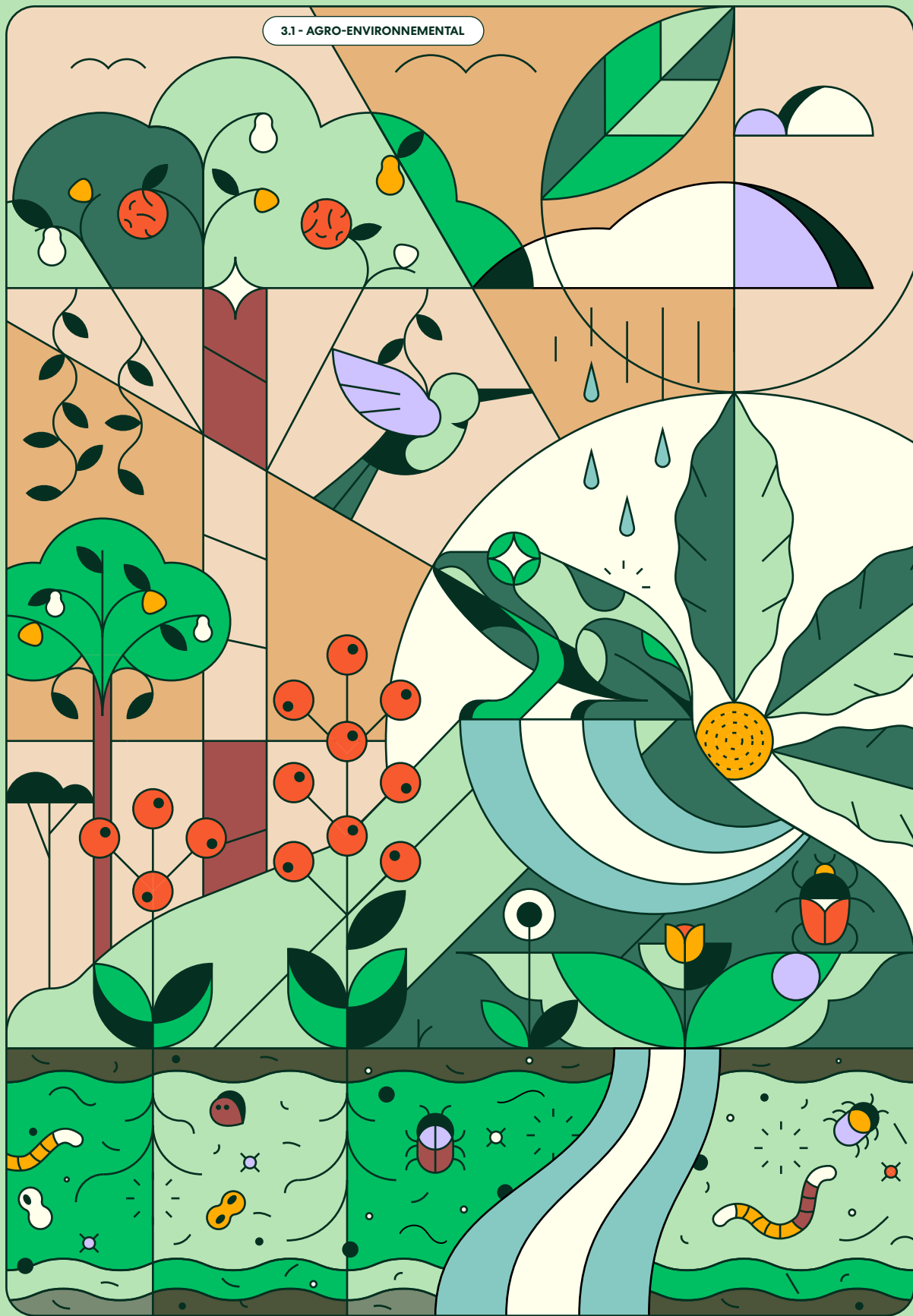
Garantir la viabilité économique pour tous les acteurs

#1



DIMENSION AGRO— ENVIRON— NEMENTALE

Pratiques agricoles régénératives, sobriété, efficacité, agroforesterie, préservation de la biodiversité, gestion responsable des ressources (sol, eau...) et des déchets, émissions carbone et adaptation face au changement climatique.



Le climat change.

Le dérèglement climatique transforme profondément la production de café : hausse des températures, événements climatiques extrêmes, pression sur les ressources en eau... Les défis sont immenses pour les productrices et producteurs. Conscients de ces enjeux, nous avons confié au bureau d'étude RISOME l'analyse et la synthèse de sources bibliographiques évoquant les impacts climatiques dans trois pays producteurs clés : la Colombie, le Brésil et l'Éthiopie*.



BRÉSIL, #1 PRODUCTEUR AU MONDE

Prod./an	55-65 millions de sacs (arabica 70-80%)
Taille fermes	75% font 5 ha
Type culture	Mécanisée
Rendement	≈ 1,6 tonne / ha
Augm. de la température	+1,25°C depuis 1974
Climat	Une diminution des pluies et des sécheresses extrêmes

COLOMBIE

Prod./an	11-14 millions de sacs (100 % arabica)
Taille fermes	95% font de 2 à 5 ha
Type culture	Non mécanisée, majoritairement exposée au soleil
Rendement	≈ 900 kg / ha
Augm. de la température	+1,2°C depuis 1970
Climat	Les précipitations sont de plus en plus irrégulières, ce qui affecte la floraison et la maturation des fruits.

ÉTHIOPIE, LA TERRE MÈRE

Prod./an	6 millions de sacs (100% arabica)
Taille fermes	90% font de 0,5 à 2 ha
Type culture	Non mécanisée, récolte manuelle et sélective, majoritairement en agroforesterie et sans intrants
Rendement	≈ 500 Kg / ha
Augm. de la température	+1,3°C depuis 1960
Climat	Des pluies de plus en plus irrégulières. Les petites exploitations sont très vulnérables.

* Analyse réalisée par Risome en novembre 2023 / Sources bibliographiques datant de 2014 à 2021 pour la Colombie, de 2010 à 2020 pour le Brésil et de 2014 à 2022 pour l'Éthiopie.



BRÉSIL

Les régions de culture comme le Minas Gerais et Rio de Janeiro sont particulièrement vulnérables, avec des pertes potentielles allant jusqu'à -29% de la production d'ici 2050. La mécanisation et l'irrigation sont des solutions envisagées, mais la baisse des rendements et de la qualité des grains demeure un défi majeur. **Les zones de production à haute altitude pourraient offrir de nouvelles opportunités, mais le Brésil reste le pays le plus exposé parmi les trois.**

COLOMBIE

La production sera impactée par des hausses de températures de +1,3°C à +2,5°C et des événements climatiques extrêmes, dont El Niño. La Colombie pourrait également voir une migration de la culture vers des altitudes plus élevées, avec des risques écologiques et de déforestation. Toutefois, **la structuration du secteur offre des bases solides pour mettre en oeuvre des pratiques agricoles adaptées au climat**, bien que ces initiatives nécessitent une standardisation.

ÉTHIOPIE

La production pourrait chuter de 39% à 59% d'ici 2050, avec un risque de perte de biodiversité et des difficultés croissantes pour les petits producteurs. Le changement climatique affectera particulièrement la floraison et la maturation des fruits, et des zones de culture de l'Arabica pourraient être perdues. Cependant, des opportunités existent en altitude, mais cela pourrait entraîner une déforestation et des tensions écologiques. **La faible structuration des institutions locales freine les capacités d'adaptation, et le risque d'abandon de la culture du café au profit d'autres cultures est élevé.**



CONCLUSION

Chaque pays fait face à des impacts différents, mais tous sont exposés à des risques qui menacent la durabilité de la production. Les impacts sont profonds et variés, nécessitant des solutions adaptées à chaque région. La transition vers des pratiques agricoles régénératives et les capacités d'adaptation seront essentielles pour accompagner les producteurs et soutenir l'avenir de la filière.

Soil of excellence

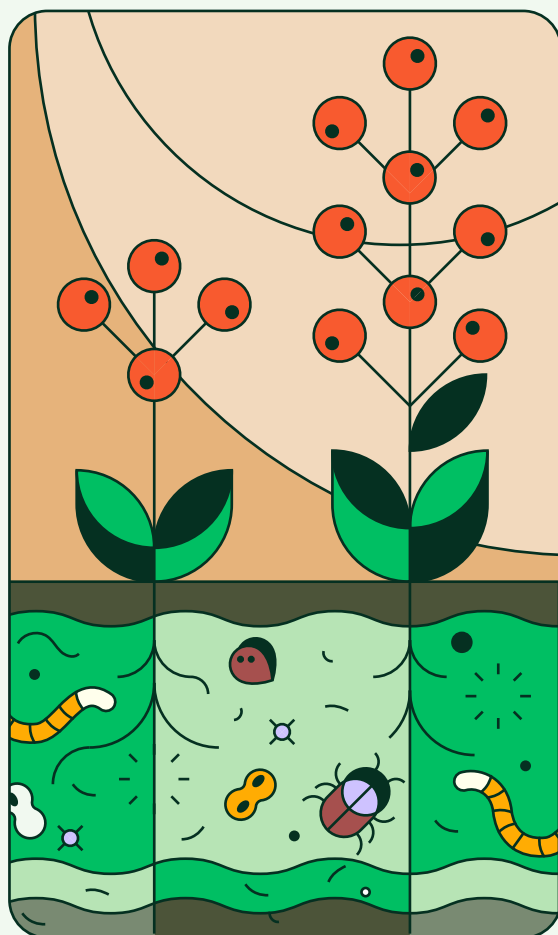
**Remettons la fertilité des sols
au cœur de la production.**

Dans le café de spécialité, les concours récompensent souvent la qualité en tasse, mais ignorent un enjeu clé : la santé des sols. Or, c'est l'un des facteurs les plus importants et il conditionne l'avenir du café. Le concept Soil of Excellence, imaginé par Arnaud Causse, qui pilote la transition des pratiques agricoles chez Belco, évalue la fertilité, la résilience et la vie des sols. Aujourd'hui SOE est un concours à l'origine mais demain, il deviendra un outil de valorisation des producteurs engagés dans des pratiques régénératives, pour faire évoluer la filière vers une agriculture au service du Vivant.

“ ”

**La culture du café
ne commence plus par
la plante, mais par le sol.
Ce dernier n'est pas un
simple substrat : il est
le socle de toute qualité
et durabilité.**

**Arnaud Causse,
Directeur de la Transition**



Comment évalue-t-on la santé d'un sol ?



1 • La chromatographie de Pfeiffer est une méthode visuelle qui révèle la structure et la vitalité du sol grâce à une rosace colorée. Les teintes chaudes (ocre, marron, noir) et la présence de pics indiquent un sol fertile, tandis que les teintes froides (blanc, gris, violet) révèlent une dégradation ou la présence de résidus chimiques.



Sol vivant



Sol épuisé

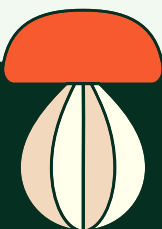


2 • Le BeCrop@Test est une analyse scientifique de l'ADN du sol pour identifier les micro-organismes présents, leur diversité et leur rôle.

Le saviez-vous ?

Dans 1 gramme de sol il y a plus de 10 milliards d'individus soit plus d'humains que sur toute la surface de la Terre.

60%
Champignons



40%
Bactéries



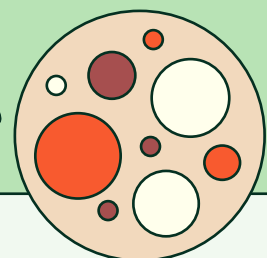
UN SOL DE FORÊT
DES CONDITIONS OPTIMALES DE FERTILITÉ

UN SOL ÉPUISÉ
PAR L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

Champignons
10%



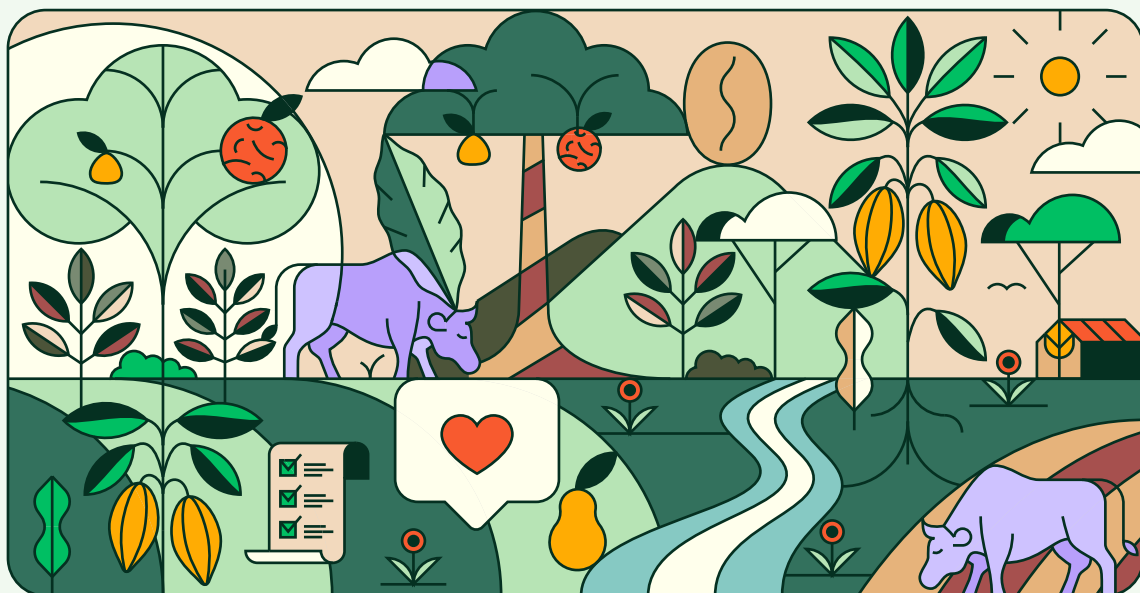
Bactéries
90%



L'ambition des producteurs engagés dans l'agriculture régénérative est de recréer les équilibres d'un sol forestier.

L'agroforesterie, c'est quoi exactement ?

C'est un mode de culture qui associe arbres, cultures vivrières ou commerciales, et parfois élevage, sur une même parcelle.



SES BÉNÉFICES :

- optimise les ressources naturelles (eau, espace)
- préserve la biodiversité
- améliore la fertilité des sols
- diversifie les revenus : fruits, bois, miel, épices, bétails...

LE RÔLE DES ARBRES

- ils fournissent de l'ombre aux cultures
- grâce à leurs racines, ils protègent les sols de l'érosion et puisent des nutriments dans les couches profondes du sol et les remontent vers la surface, où les cultures peuvent en bénéficier.
- ils enrichissent le sol grâce à leurs feuilles qui deviennent humus
- ils créent des microclimats : jusqu'à 2 à 5°C de moins sous ombrage qu'en plein soleil



34%

**des producteurs avec
lesquels nous nous
engageons produisent
en agroforesterie**



45%

**de nos références
café sont produites en
système agroforestier**

COMPRENDRE LES 3 DIFFÉRENTS NIVEAUX POUR MIEUX LES VALORISER.



NIVEAU 1 SIMPLE

Nombre d'essences
d'ombrage :
→ Min. 2 essences ≠/ha
→ Au moins 70 arbres/ha

7% de nos
références café



NIVEAU 2 COMPLEXE

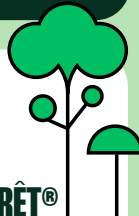


Nombre d'essences
d'ombrage :
→ Min. 5 essences ≠/ha
→ Au moins 70 arbres/ha

21% de nos
références café



NIVEAU 3 CAFÉS DE FORÊT®



Nombre d'essences
d'ombrage :
→ + 10 essences ≠/ha
→ 70% natifs + 30% exotiques

17% de nos
références café



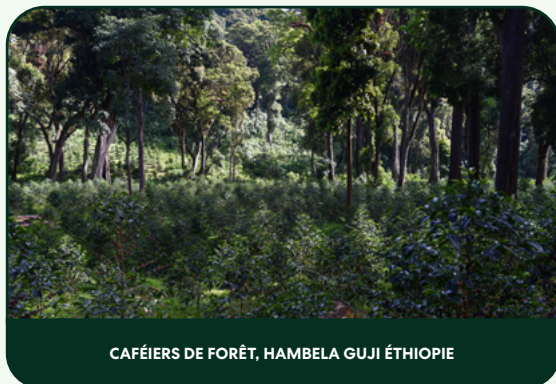
Valoriser le meilleur de l'agroforesterie caféière : Les Cafés de Forêt®

Un cahier des charges stricte pour des cafés qualitatifs produits dans des environnements préservés.



RÉSOUTRE L'ÉQUATION : PRÉSERVATION / PRODUCTION

- 40-60% d'ombrage minimum
- 10+ essences d'arbres présentes
- Une majorité d'essences indigènes
- Au moins 3 strates arborées
- Une traçabilité à la parcelle



CAFÉIERS DE FORÊT, HAMBELA GUJI ÉTHIOPIE



RUCHES ÉTHIOPIENNES



ENCOURAGER LA POLYCULTURE

- 3 cultures = des revenus diversifiés (café, miel, épices)
- Une ferme plus robuste*



LES CAFÉS DE FORÊT SONT CULTIVÉS SANS INTRANTS ET TRAÇABLES PAR NATURE

- Zéro pesticides
- Zéro herbicides
- Zéro fongicides
- Zéro engrais de synthèse



* La robustesse = résistance + stabilité face aux aléas, sans perte durable de performance ou d'équilibre. Elle désigne la capacité d'un système (agricole, économique, social, écologique...) à résister aux chocs, perturbations ou incertitudes, tout en maintenant ses fonctions essentielles sur le long terme.

Vous voulez en savoir plus : on vous conseille la lecture suivante "Antidote au culte de la performance" d'Olivier Hamant.

Soutenez un projet d'agroforesterie en Éthiopie.

Vos achats peuvent changer la donne.



POURQUOI C'EST CRUCIAL ?

Le climat en Éthiopie devient plus chaud et sec. L'ombrage reste une chance pour les cafés, à condition de préserver et renouveler ces strates protectrices.

FINANCER UNE PÉPINIÈRE D'ARBRES D'OMBRAGE C'EST :

- Contribuer à réguler la température et à réduire le stress hydrique des cafés
- Favoriser la faune locale et la fertilité des sols
- Réduire l'érosion et améliorer la gestion de l'eau
- Offrir des revenus complémentaires aux producteurs

8 ans
de partenariat
avec Khalid Shifa

UN PARTENARIAT LOCAL FORT

Ce projet est porté par Belco Éthiopie et Khalid Shifa. Producteur engagé, il mène de nombreuses actions environnementales et sociales dans la région d'Oromia en zone Jimma : construction de routes, fourniture de matériels pour l'école primaire de Birbisa, formations agroécologiques pour les fermiers... Pour concrétiser ce projet de pépinière, Khalid a mis à disposition une partie de ses terres et il soutient activement et quotidiennement sa mise en œuvre.



Reste à financer

1500 €

1600 €

Khalid
Shifa

2000 €

Belco
Addis

2600 €

torréfacteurs
partenaires

OBJECTIFS CONCRETS

- Cultiver 16 espèces d'arbres natifs
- Renforcer la robustesse des cultures caféières
- Accompagner les producteurs vers des pratiques plus résilientes
- Construire une pépinière durable, avec infrastructures d'accueil et espace de formation

Les certifications

Elles permettent de résumer facilement la valeur ajoutée d'un café à un large public. Chez Belco, nous avons fait le choix de valoriser deux certifications, mondialement connues et porteuse de valeurs fortes.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Acheter un café bio, c'est:

- Encourager la vie et la fertilité naturelle des sols
- Rejeter l'usage de produits de synthèse et de ressources non renouvelables
- Préserver les écosystèmes et limiter la pollution issue de l'agriculture

FAIRTRADE

C'est LA certification emblématique du commerce équitable. Elle rassemble :

- 1,95 million de producteurs et travailleurs
- 1880 organisations dans 71 pays
- Plus de 37 600 produits labellisés dans le monde



LES CAFÉS BELCO EN 2024



→ **28%** des cafés achetés sous le standard de l'Agriculture Biologique

Sur les cafés bio que nous achetons, nous réalisons systématiquement une analyse par un laboratoire agréé pour vérifier l'absence de pesticides. En 2024, cela représente plus de 100 analyses pour près de 30 000€.

→ **2%** des cafés achetés sous le standard du Commerce équitable "FairTrade"

La traçabilité

C'est la capacité à retracer chaque étape de vie d'un produit, de la ferme à la tasse. Elle permet d'identifier qui a fait quoi, quand, où et comment — et de comprendre la valeur ajoutée apportée à chaque maillon de la chaîne.

3 NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

1. RÉGION

+ de 500 producteurs en moyenne

→ **15%**

de nos références café en 2024

2. TERROIR

+ de 200 producteurs en moyenne partageant un contexte géographique, pédoclimatique*, socio-culturel

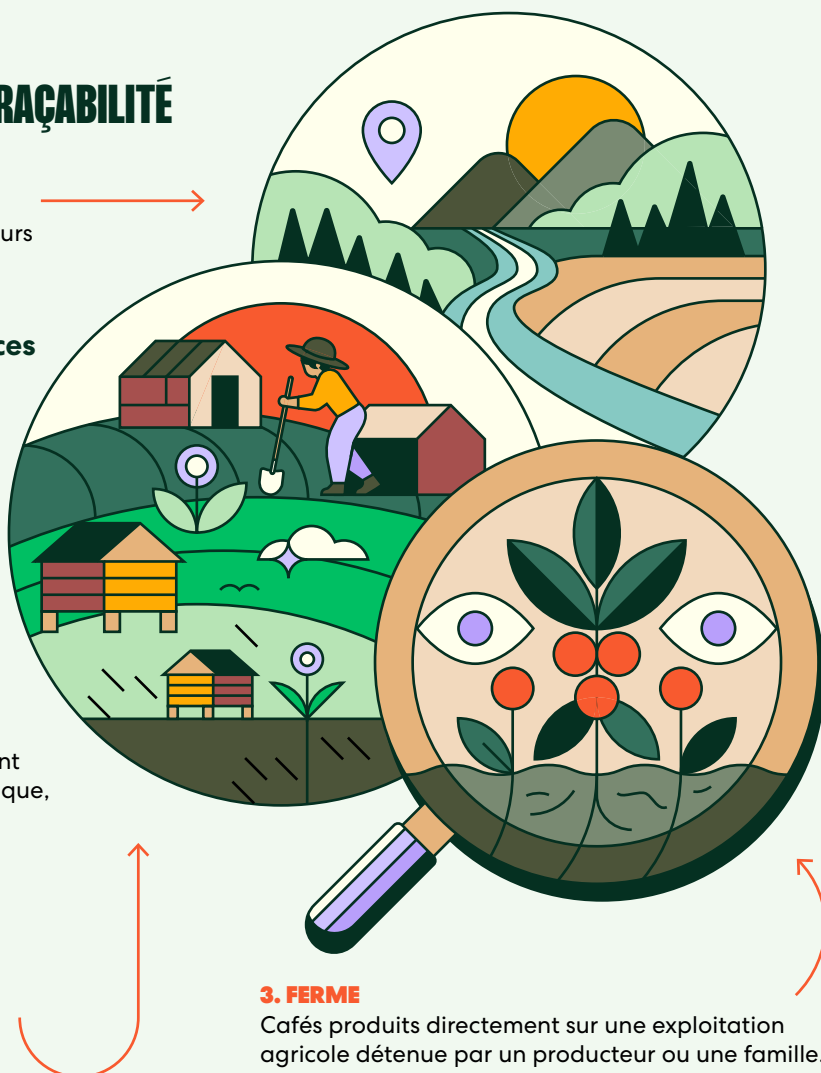
→ **39%**

de nos références café en 2024

3. FERME

Cafés produits directement sur une exploitation agricole détenue par un producteur ou une famille.

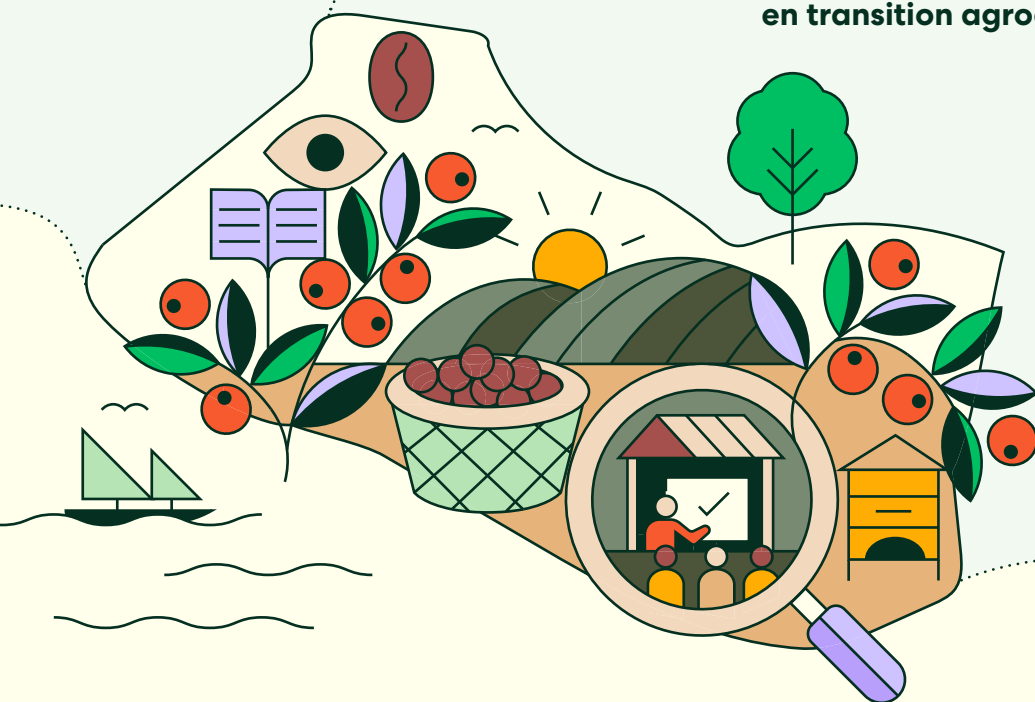
→ **46%** de nos références café en 2024



* Un contexte pédoclimatique désigne l'interaction entre les propriétés du sol (composition, drainage, richesse organique...) et les conditions climatiques (température, pluviométrie, humidité, ensoleillement) dans une région donnée.

El Olvido, la ferme école de Belco

C'est un lieu de transmission, d'expérimentation et d'accompagnement pour les productrices et producteurs en transition agroécologique.



Son objectif ? Prouver que l'agriculture régénératrice est une alternative viable, rentable et vertueuse — en termes de qualité, de maîtrise des coûts, de productivité, d'impact environnemental, et de valorisation sur le marché.

Sur place, nous testons des pratiques agroforestières, analysons l'adaptabilité des variétés et l'influence des essences botaniques, dans un contexte réaliste de production.

LOCALISATION

La ferme est située à 1600 m d'altitude, sur les pentes du volcan de San Salvador, en bordure du parc national Boquerón — dernier bastion de forêt humide de montagne. À seulement 20 minutes du centre-ville, elle est au cœur de notre zone de sourcing.

INFRASTRUCTURES

El Olvido est équipée pour accueillir des formations complètes, alternant sessions théoriques (salle de réunion, labo, cupping) et phases pratiques directement sur la parcelle.



**Convaincre
par la preuve
que les pratiques
agroécologiques
améliorent
la résilience
des fermes.**

Empreinte carbone

ON FAIT LE BILAN

Belco a réalisé son premier Bilan Carbone en 2023, avec l'aide de l'entreprise Carbone 4. Sans grande surprise, 77% de nos émissions sont dues à la production agricole et à la transformation des cafés verts que l'on achète.

→ **Le bilan carbone de Belco c'est environ 80 000 tonnes d'émissions de CO₂ équivalent** (dans les scopes 1, 2 et 3)

FOCUS SUR L'EMPREINTE D'UN KILO DE CAFÉ

Avec l'aide de Carbone 4 à nouveau, nous avons calculé l'empreinte carbone d'un kilo de café Belco, de sa production jusqu'à son extraction.

1 kg de café Belco représente 8,8 kg CO₂/kg de café torréfié

88%

CULTURE & POST RÉCOLTE = 7744 gr CO₂/kg

Comment réduire :

Choisir un café cultivé en agroforesterie, privilégier le process nature, soutenir des projets à l'origine...

1%

FRET AVAL² = 88 gr CO₂/kg

Comment réduire :

De nombreuses pistes de réflexion (commandes groupées, exploration des voies fluviales, dernière livraison à vélo).

2%

CONSOMMATION

= 176 gr CO₂/kg

Comment réduire : Utiliser des méthodes d'extraction économes en énergie.

2%

FRET AMONT¹ = 176 gr CO₂/kg

Comment réduire :

Transporter votre café à la voile, c'est réduire de 70 à 90% l'impact de son transport maritime.

2%

TORRÉFACTION = 176 gr CO₂/kg

Comment réduire : Alimenter votre torréfaction ou votre coffee shop en énergie renouvelable. Opter pour des emballages recyclables ou du vrac.

5%

FIN DE VIE DU PRODUIT³

= 440 gr CO₂/kg

Comment réduire :

Recycler ou composter son marc de café.

¹Frêt amont = De la ferme jusqu'au port en Europe.

²Frêt aval = Des entrepôts de stockage jusqu'au client final.

³Fin de vie = Traitement final du marc de café.

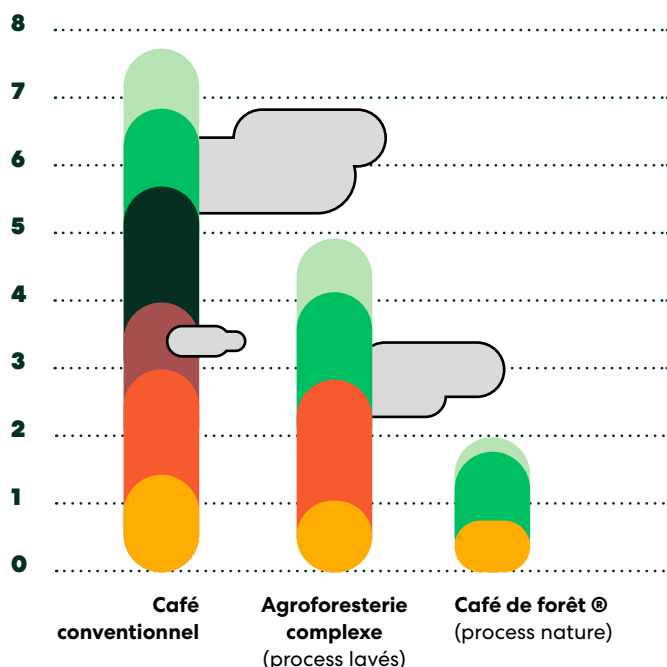
ZOOM SUR LA PRODUCTION

Avec 88%, la production et les process sont de loin les postes les plus émissifs dans la filière café. Ces données sont valables pour des cafés conventionnels, produits en monoculture intensive avec l'utilisation d'intrants chimiques et parfois engendrant de la déforestation. Grâce à l'outil Cool Farm® nous avons comparé 3 modèles de production de café :

- un café conventionnel
- un café Belco cultivé en agroforesterie, process lavé
- un café de forêt Belco, process nature

ÉMISSIONS DE CO₂ "FARMGATE"

selon les pratiques et process (en kgCO₂e/kg de café vert)



Gestion des résidus = Fin de vie des sous-produits de la cerise de café : pulpe et parche.

Sol et engrais = Qualité du sol et type d'engrais utilisés.

Protection des cultures = Utilisation d'herbicides, pesticides et insecticides.

Gestion des terres = Mise en place de la culture de caféiers (s'il y a eu déforestation, les émissions augmentent drastiquement).

Process post-récolte = Energie utilisée pour les process post-récolte (électricité, essence, etc.).

Eaux usées = Traitement des eaux usées issues des process post-récolte.

CE QUE L'ON RETIENT :

- L'empreinte carbone d'un **café produit en agroforesterie complexe** est **environ 1.5 fois moins élevée** qu'un café conventionnel
- L'empreinte carbone d'un **café de forêt** est **environ 4 fois moins élevée** qu'un café conventionnel
- **Les process post-récolte des cafés naturels sont moins émissifs** que les cafés lavés car ils sont plus économes en eau lors du process de transformation.
- **Le café de forêt présente moins d'émissions que les deux autres modèles** : pas d'utilisation d'engrais chimiques, les sous-produits sont plus facilement compostés et pas de déforestation !

Le transport à la voile

Même si son impact reste inférieur à celui de la production, nous ne pouvons pas le négliger. C'est pourquoi, dès 2019, nous avons commencé à chercher une solution pour décarboner le transport de nos cafés. Aujourd'hui, nous travaillons pour que le transport maritime à la voile devienne la norme.



En 2018, Alexandre Bellangé a rencontré Guillaume Le Grand, fondateur de TOWT, pour relever ce défi : décarboner le transport maritime à grande échelle, un pari fou qui est devenu réalité en 2024.

D'ici 2030, 80 % des cafés Belco seront acheminés à la voile.

**En 2024, déjà 9 %
de nos volumes ont
voyagé en cargo voilier.**

UN VOYAGE EN CARGO VOILIER, C'EST :

→ 70-90% de décarbonation

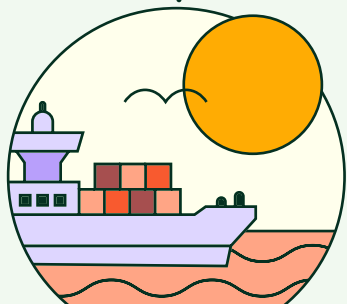
→ soit 50 tonnes de CO₂ évitées

**L'équivalent du CO₂ absorbé
par 2 500 arbres en un an.**

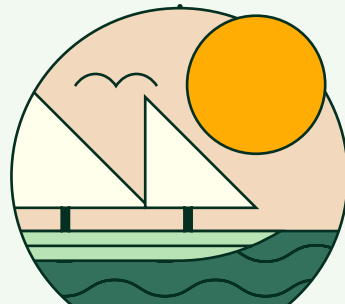


LE MATCH

**LE TRANSPORT À LA VOILE EST 5 FOIS MOINS
ÉMISSIF QU'UN PORTE-CONTENEUR CLASSIQUE**

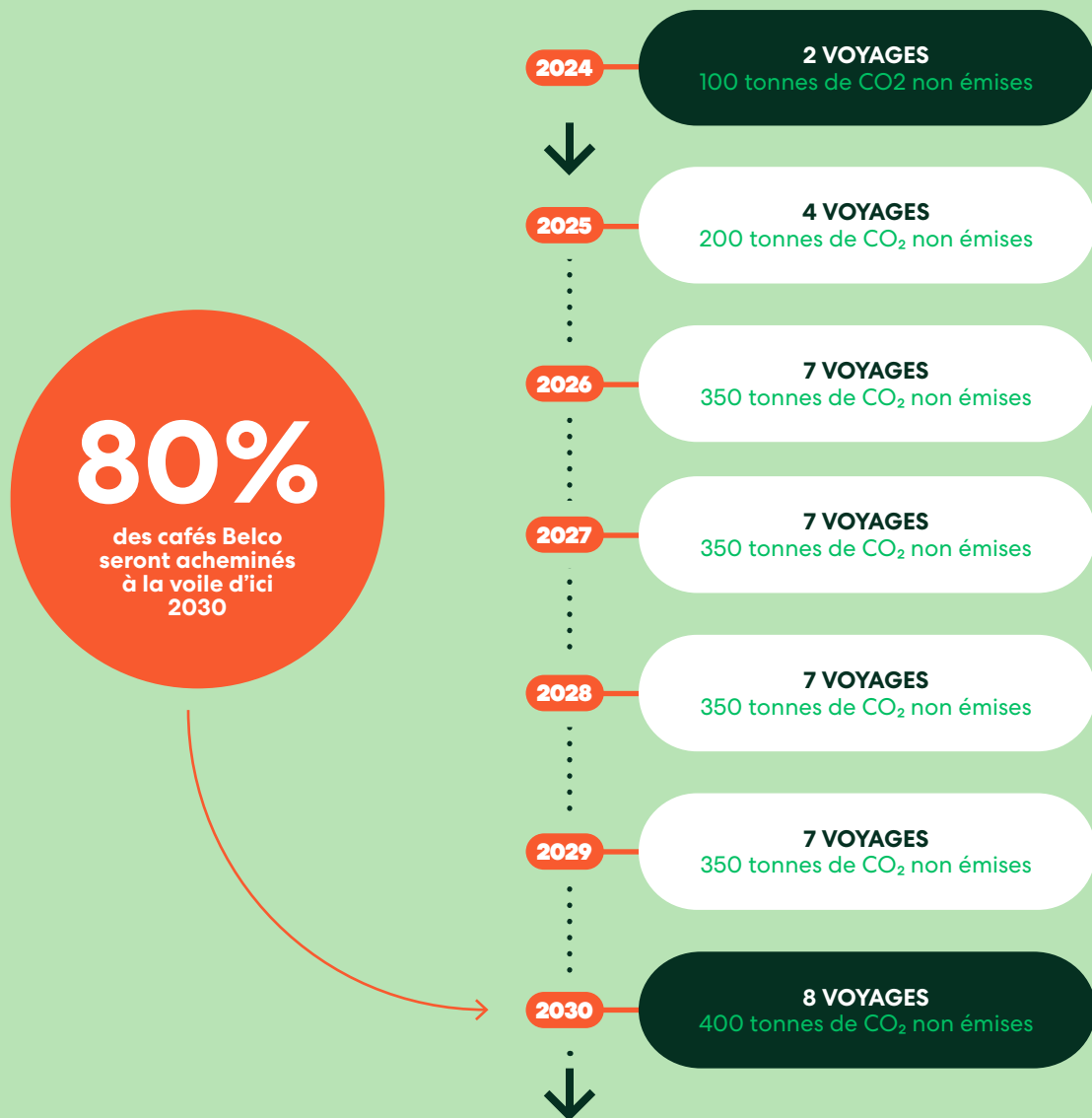


PORTE-CONTENEUR
13,7-20 gCO₂/T.KM*



VOILIER CARGO TOWT
2 gCO₂/T.KM

*L'unité utilisée pour mesurer l'empreinte carbone du transport de marchandises est le gCO₂/t.km, ce qui signifie grammes de CO₂ émis par tonne transportée et par km parcouru. Elle permet de comparer l'efficacité carbone des différents modes de transport. Pour info, le transport en avion cargo = 500-600 gCO₂/t.km et en camion = 60-100 gCO₂/t.km.



D'ici 2030 cela représentera
2100 tonnes de CO₂ non émises.
C'est l'équivalent des émissions annuelles de 210 français
ou de plus de 3 millions de litre de café !



Prévisions calculées sur des cargos voiliers chargés de 1000 tonnes de café parcourant des trajets de 9000 km.

**FRESH
COFFEE****CLEAN
OCEAN**TRANSPORTE
À LA VOILE**FRESH COFFEE CLEAN OCEAN**

- **70 à 90% de décarbonation** du transport maritime
- **une route directe et un voyage plus court** (30 jours au lieu de 60)
- **une qualité préservée**
- **une marque toute prête**
- **une visibilité pour votre engagement**

Lors de la première traversée (Santa Marta - Le Havre), nous avons réparti 10 capteurs et sondes de température et d'humidité dans les cales du voilier afin d'analyser les conditions de transport. Le verdict ? Vos cafés ont voyagé dans des conditions optimales permettant de préserver leur qualité.

		Moyenne	Mini	Maxi	Variations
Température	À la voile	22°C	14°C	37°C	23°C
	Cargo	?	-10°C	60°C	70°C
Taux d'humidité	À la voile	68%	45%	85%	40%
	Cargo	?	30%	100%	70%

**La vidéo
Brut****Les coffee
shops FCCO****IL N'Y A PAS DE PETITES ACTIONS****+ DE 5000 TASSES
EN CARTON
ÉCONOMISÉES**

Depuis 3 ans, sur tous nos salons on a abandonné les tasses en carton et investi dans un lave-verre.

**UN STAND OPTIMISÉ
ET RECYCLÉ**

Depuis 8 ans nous avons divisé la surface de nos stands par 3. Nos stands sont réutilisés 3 ans d'affilé et 3 fois par an. Une fois leur tournée terminée, ils sont recyclés et utilisés à nouveau pour créer de nouveaux espaces.

**50 SALARIÉS x 3
CAFÉS PAR JOUR X
30 JOURS...**

ça en fait du marc de café à recycler ! Nous avons mis des récupérateurs de composts dans tous nos locaux, comme ça nos 80 kilos de marc de café mensuel finissent en terreau fertile.

**MOBILITÉ DURABLE
POUR LES SALARIÉS**

On rembourse 100% des abonnements de transport en commun, on verse une prime vélo et on offre l'accès à l'énergie électrique pour les véhicules. Nos équipes se déplacent en train dès que c'est possible.

#2

55
c'est l'âge
moyen d'un
producteur
de café

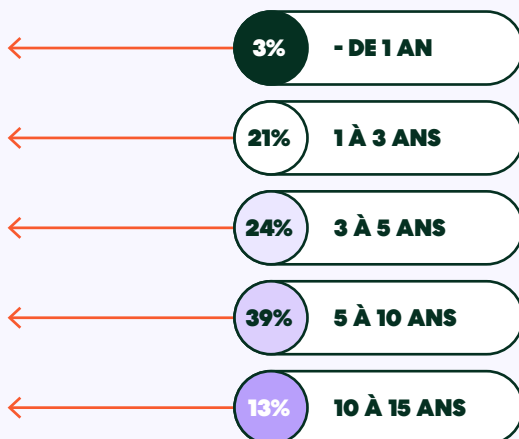
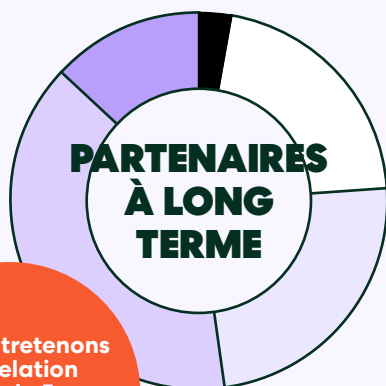
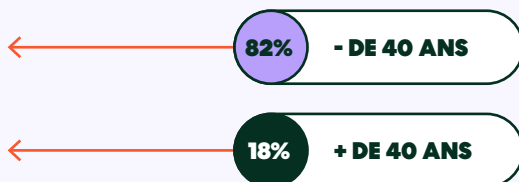
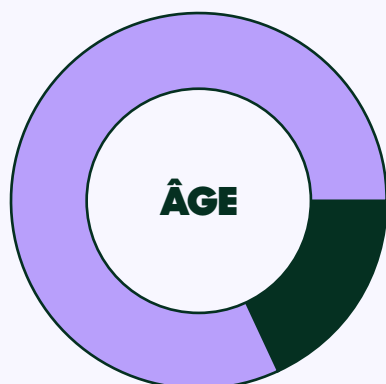
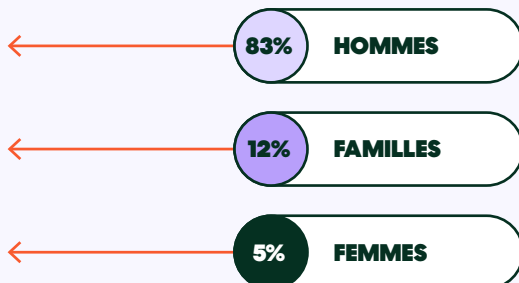
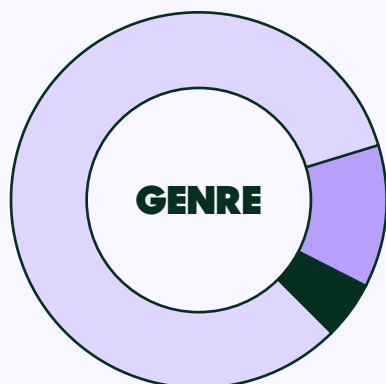
• Si vous ne deviez retenir qu'un seul chiffre • Si vous ne deviez retenir qu'un seul chiffre • Si vous ne deviez retenir qu'un seul chiffre • Si vous ne deviez retenir qu'un seul chiffre •

DIMENSION SOCIO- TERRITORIALE

Conditions de travail dignes, genre, jeunesse, autonomisation des communautés locales, transmission des savoir-faire et lutte contre les inégalités dans la chaîne de valeur.

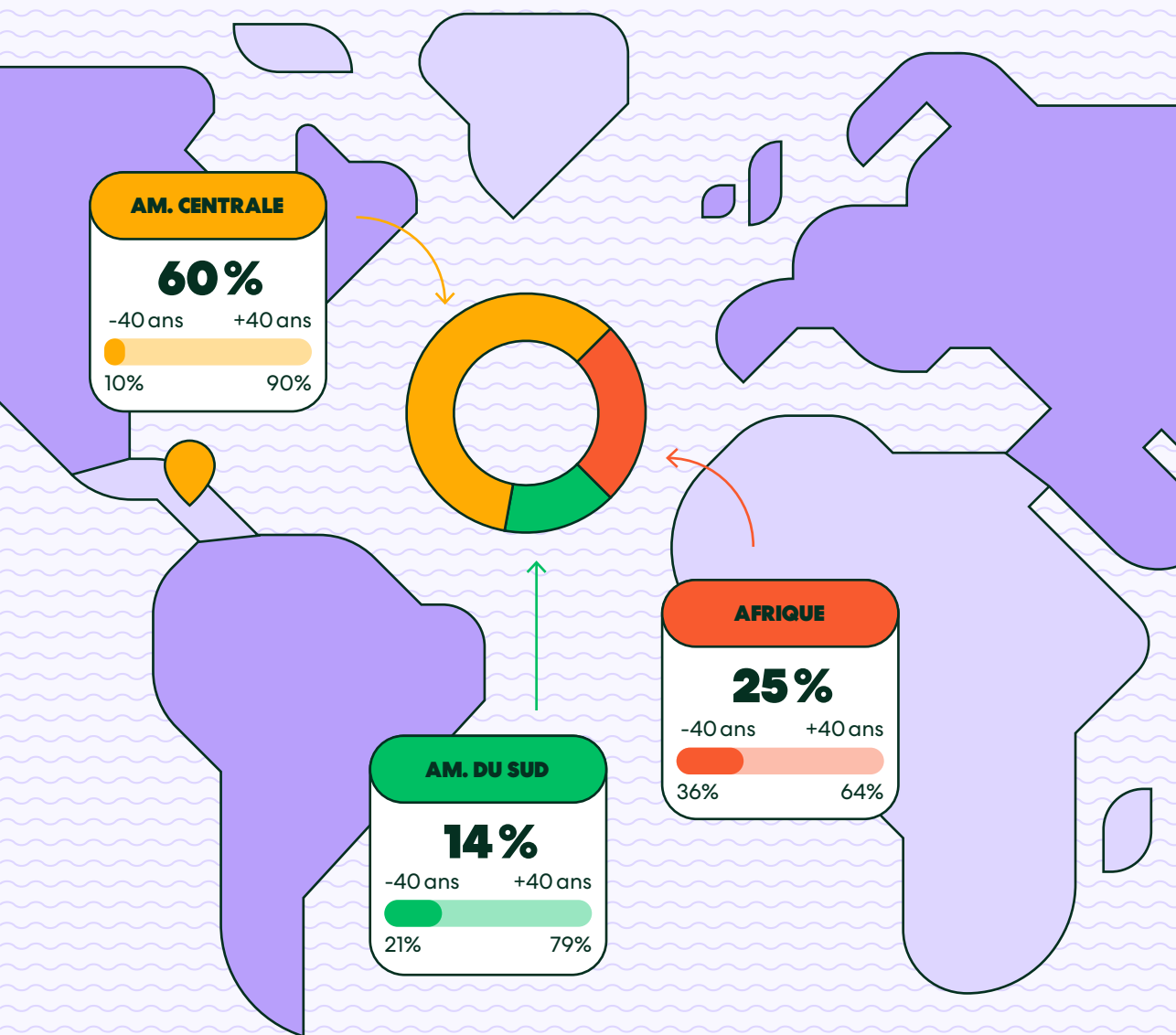


Qui sont les producteurs partenaires de Belco ?



Nous entretenons une relation de plus de 5 ans avec 76% de nos producteurs.

Par zones de sourcing



Qui est la nouvelle génération café ?

La jeune génération déserte les champs, frustrée d'avoir vu leurs parents travailler d'arrache-pied toute leur vie pour à peine arriver à se dégager un salaire (quand ils y parviennent !). Les jeunes suivent des études en ville et se projettent de moins en moins dans le monde agricole. Comment leur redonner envie de reprendre l'exploitation familiale ? Rendre la production désirable passe par la fidélisation et la construction de relations transparentes, saines et pérennes. Un beau challenge.



EN ÉTHIOPIE



L'augmentation de la population entraîne une pression sur les terres disponibles. Les jeunes, souvent engagés dans des études ou d'autres activités, ne prennent en charge la gestion de la ferme familiale qu'entre 25 et 40 ans, lorsqu'ils assument la responsabilité d'un foyer. C'est aussi l'âge des mariages, moment où les familles se partagent leurs terres. La terre étant la principale ressource, l'accent est mis sur sa valorisation, notamment à travers la production de café. Après 40 ans, les parents divisent généralement leurs terres entre leurs enfants, qui sont à leur tour prêts à fonder un foyer. Par exemple, une parcelle de 10 hectares partagée entre 5 enfants ne donne que 2 hectares par enfant. Cela souligne l'importance de préserver et valoriser les terres. L'augmentation de la population provoque ainsi une fragmentation des terres en Éthiopie, poussant certains à migrer vers des zones plus fertiles pour poursuivre la culture du café.



EN COLOMBIE



La jeune génération de producteurs de café, comme en Amérique Centrale, fait face à plusieurs obstacles : l'accès limité à la terre, la difficulté d'obtenir des crédits bancaires, et une activité marquée par l'incertitude des prix et des coûts de production. D'autres cultures agricoles sont souvent plus rentables, et il y a une pénurie de main-d'œuvre pour accomplir le travail nécessaire. De plus, il ne faut pas oublier que la vie en milieu rural est particulièrement difficile pour les jeunes femmes.



EN AMÉ. CENTRALE (EL SALVADOR + GUATEMALA)

Les nouvelles technologies, la mondialisation, les migrations, ainsi que des salaires plus attractifs dans des secteurs comme la restauration, le tourisme et la construction, rendent difficile l'attraction des jeunes vers la caféiculture en Amérique Centrale. À cela s'ajoutent la complexité d'obtenir un crédit bancaire (surtout pour des projets agricoles), la pénibilité du travail et les faibles revenus qu'il génère. Ces facteurs entravent la transmission générationnelle dans la culture du café. Sans décisions politiques favorisant le travail de la terre, l'âge moyen des producteurs ne risque pas de diminuer.



Qui sont ces fameux “petits producteurs” ?

Si l'on en croit la définition de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), les petits producteurs sont : « *des agriculteurs, des éleveurs, des gardes forestiers, des pêcheurs à petite échelle, qui gèrent des superficies allant de moins d'un hectare à 10 hectares* ».



EN AMÉ. CENTRALE (EL SALVADOR + GUATEMALA)



TAILLE DE LEURS PARCELLES

Environ 0,5 à 5 manzanas (soit 0,17 à 3,5 hectares)

MODÈLE DE PRODUCTION

Ils diversifient l'exploitation avec d'autres cultures et des arbres pour la consommation et, dans la plupart des cas, ils n'ont pas d'autres revenus.

RENDEMENT MOYEN : 364-725 kg/ha



EN COLOMBIE

TAILLE DE LEURS PARCELLES

- Moins de 5 hectares
- Superficie moyenne = 1,6 ha

MODÈLE DE PRODUCTION

Ils emploient leur propre main d'œuvre pour la culture du café.

Leur famille participe à l'entretien, à la récolte et au traitement du café. Ils vivent avec leur famille sur l'exploitation.

En plus de la culture du café, ils cultivent des aliments pour la consommation familiale. Ils ont souvent hérité de leurs terres.

RENDEMENT MOYEN :

10 000 kg/ha



EN ÉTHIOPIE

TAILLE DE LEURS PARCELLES

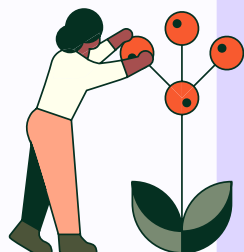
- En Moyenne = 1 à 10 hectares
- Guji et Sidama = 2 à 5 hectares
- Jimma et Kaffa = 5 à 10 hectares

MODÈLE DE PRODUCTION

Ils mettent souvent en place une culture de rente couplée à des cultures vivrières dans des agro-systèmes diversifiés.

RENDEMENT MOYEN :

700-950 kg/ha



Women coffee

Une initiative pour soutenir les productrices dans la filière café

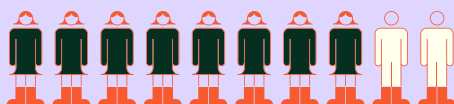
Les femmes jouent un rôle vital, elles sont présentes à chaque étape dans la filière mais souvent en charge des tâches les plus chronophages, les plus saisonnières et les moins bien rémunérées (comme les semis, la récolte, le tri).

Des études montrent que lorsque les femmes contrôlent les revenus du foyer, les bénéfices sont nombreux : meilleure éducation des enfants, santé, stabilité économique, bien-être familial.



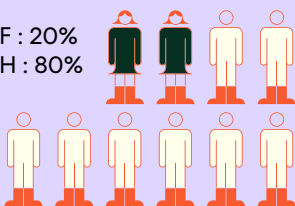
MAIN D'OEUVRE

F : 80%
H : 20%



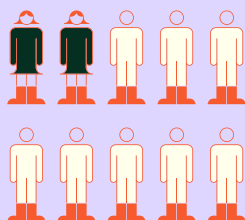
PROPRIÉTAIRES DE FERME

F : 20%
H : 80%



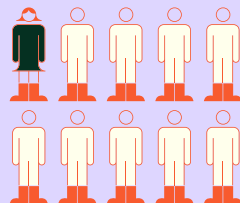
POSTES DE DÉCISION

F : 20% - H : 80%



ENTREPRENEURS

F : 10% - H : 90%



Une charte pour un sourcing éthique

Cette charte porte le rôle essentiel de sensibiliser et d'accompagner les différents acteurs, producteurs, fournisseurs et partenaires dans la compréhension des enjeux liés aux droits universels de l'Homme et au droit international du travail. Nos fournisseurs s'engagent à nos côtés pour faire respecter ces critères.

UN ACCÈS À L'EAU POTABLE

ZÉRO...

- 0 Travail des enfants
- 0 Travail forcé
- 0 Discrimination
- 0 Violence au travail
- 0 Harcèlement envers les femmes

LA LIBERTÉ

- D'association et de négociation
- D'expression

LE RESPECT

- Du salaire minimum du pays
- En consultant des populations autochtones sur les décisions susceptibles d'affecter leurs droits et leurs terres

55%

DE NOS FOURNISSEURS
à l'origine ont signé
notre charte de
sourcing éthique.



On investit dans la recherche café

Cette année nous avons investi **+ de 50000€** en finançant des projets de recherche menés par des étudiants ou des organismes de recherche.

14 000€

Projet	Une thèse sur la floraison en agroforesterie
Apport pour la filière	Participer à la promotion et la diffusion de l'agroforesterie en fondant cette dynamique sur la connaissance scientifique.
Origines concernées	Mexique

25 000€

Projet	Outil de mesure de la durabilité avec les étudiants de l'ISTOM (École supérieure d'agro-développement international)
Apport pour la filière	Poser un cadre et des indicateurs pour mesurer la durabilité d'un café
Origines concernées	Éthiopie Kenya Colombie ...

40 000€ sur 3 ans

Projet	ACV (Analyse de Cycle de Vie) menée par le CIRAD
Apport pour la filière	Cartographier les étapes, les impacts environnements (émissions CO2, eau, gestion des sols) à chaque étape clés (culture, récolte, transport, torréfaction, extraction, fin de vie).
Origines concernées	Éthiopie

L'équité pour tous, partout.

En 2025 chez Belco

LES MANAGERS BELCO

56%
Hommes

44%
Femmes

LES SALARIÉS BELCO

56%
Femmes

44%
Hommes

UNE ÉQUIPE

- bien formée : des formations internes sur la culture café et cacao, dégustation, extraction.
- en forme : 1h de yoga par semaine et une séance d'ostéo par an
- vitaminée : des pauses fruits pour tous
- écoutée : un accès à une plateforme dédiée à la santé mentale
- bichonnée : des locaux tout beaux offrant des conditions de travail idéales (espace vert, potager, brasero)



L'égalité fait partie de nos priorités. Nous veillons à ce que notre politique de bien-être au travail s'applique dans toutes nos filiales, sans exception.

#3

Dans 8/10
des plus grands pays
producteurs de café,
le revenu moyen issu
du café se situe au niveau
ou en dessous du seuil
de pauvreté*

DIMENSION ECONOMIQUE

Être transparent sur toute la ligne. Transparence des transactions, stabilité des revenus des producteurs, modèles commerciaux justes et intègres, pérennité et rentabilité des fermes, diversification des revenus.

* Source : Coffee Barometer 2023



Le café est-il cher ?



**Pour répondre à cette question,
mettons-le en perspective et comparons
son prix à celui d'autres boissons.**

Combien coûte une tasse de bon café filtre ?



≈ **60€⁽¹⁾**

1 kg de bon
café en grains



15€

Le paquet
de 250 gr



3,60€⁽²⁾

1L de café
obtenu avec 60 gr
de mouture



0,72€

La tasse
de 200 ml



Un bon café filtre vs. les autres boissons plaisir (en Litre)



3,60€ le litre

7 étapes de transfo.
+ 1 long voyage :
récolte, dépulpage,
fermentation, lavage,
séchage, décorticage,
tri, exportation



Un jus d'orange
2kg d'orange à 4€/kg

8€ le litre

Récolte, exportation
puis vous transformez
le produit à la maison !



Une bière artisanale
6€ la pinte

12€ le litre

6 étapes de transfo :
maltage, brassage,
ébullition, fermentation,
maturation, embouteillage



Un vin bio
15€ la bouteille

20€ le litre

7 étapes de transfo :
vendange, éraflage,
fermentation, macération,
pressurage, élevage,
mise en bouteille



Finalement, le café reste une boisson accessible... surtout quand on prend du recul ! À 3 ou 4 € le litre, il coûte bien moins cher que beaucoup d'autres boissons plaisir du quotidien, tout en offrant une vraie richesse aromatique et un moment de partage. Et quand on pense à toutes les étapes de transformation et à son long parcours de la ferme jusqu'à nos tasses, il paraît même étonnamment abordable.

(1) 60€ le kilo correspond au prix moyen d'un café de spécialité milieu de gamme produit durablement. Source SCA :
- Entrée de gamme (projet durable simple, volume plus élevé) : 9 à 12 € les 250g → 36 à 48€/kg
- Milieu de gamme (traçabilité fine, engagement social ou environnemental clair) : 12 à 16 € les 250g → 48 à 64€/kg
- Haut de gamme / microlots / fermentations ou terroirs rares avec projet d'impact fort : 16 à 25 € les 250g → 64 à 100€/kg
(2) avec un ratio standard de 1:16, il faut 60 gr de café pour faire 1L

Le prix de votre café en toute transparence.

Nous croyons en une transparence authentique, pas parfaite. Conscients qu'il y a encore des progrès à faire, nous entamons cette démarche et nous nous engageons à être toujours plus clairs pour continuer d'évoluer avec vous, vers une transparence totale. Nous affichons la décomposition des prix d'achats sur tous nos cafés et nous publions nos comptes.

Donner accès à la décomposition du prix est essentiel pour :



VALORISER CHAQUE ACTEUR DE LA CHAÎNE et montrer comment chaque étape contribue au prix final (production, sourcing, contrôle qualité, transport, stockage, torréfaction).



RENDRE LES PRATIQUES DURABLES VISIBLES (coûts de production, investissements dans des projets à l'origine) et encourager des choix éclairés.



CRÉER UNE FILIÈRE DE CONFIANCE

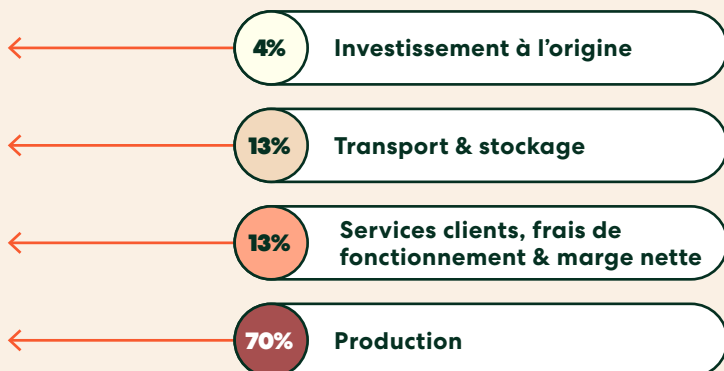
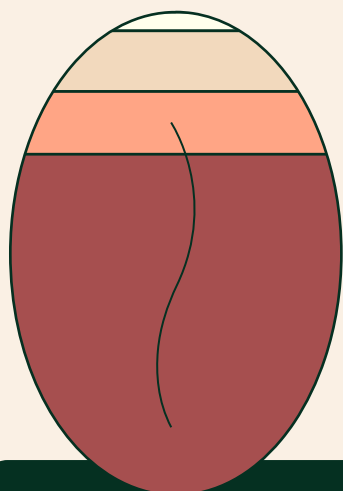


DIFFÉRENCIER VOTRE OFFRE DANS UN MARCHÉ CONCURRENTIEL qui subit de fortes hausses. La transparence devient un atout pour le café de spécialité face à l'opacité de l'industrie.



AIDER LE CONSOMMATEUR FINAL À COMPRENDRE les coûts réels pour qu'il puisse percevoir la juste valeur d'un produit.





Nous vous donnons accès à la décomposition du prix de vos cafés pour que vous sachiez exactement où va chaque euro, de la ferme à votre torréfaction. Continuez cette chaîne avec nous jusqu'au consommateur final.

NOS PRIX D'ACHAT CAFÉ EN 2024

TOUTES ORIGINES



≈+1,12€/kg

En moyenne nos cafés ont été payés ≈ 1,12 €/kg de plus que le prix de la bourse

FOCUS COLOMBIE



CAFÉS DE RÉGION

+12,40%

Nous avons payé en moyenne aux producteurs 12,40% de plus que le prix payé sur le marché local



CAFÉS DE TERROIR

+27,35%

Nous avons payé en moyenne aux producteurs 27,35% de plus que le prix payé sur le marché local



CAFÉS DE FERMES

+150%

Nous avons payé en moyenne aux producteurs 150% de plus que le prix payé sur le marché local

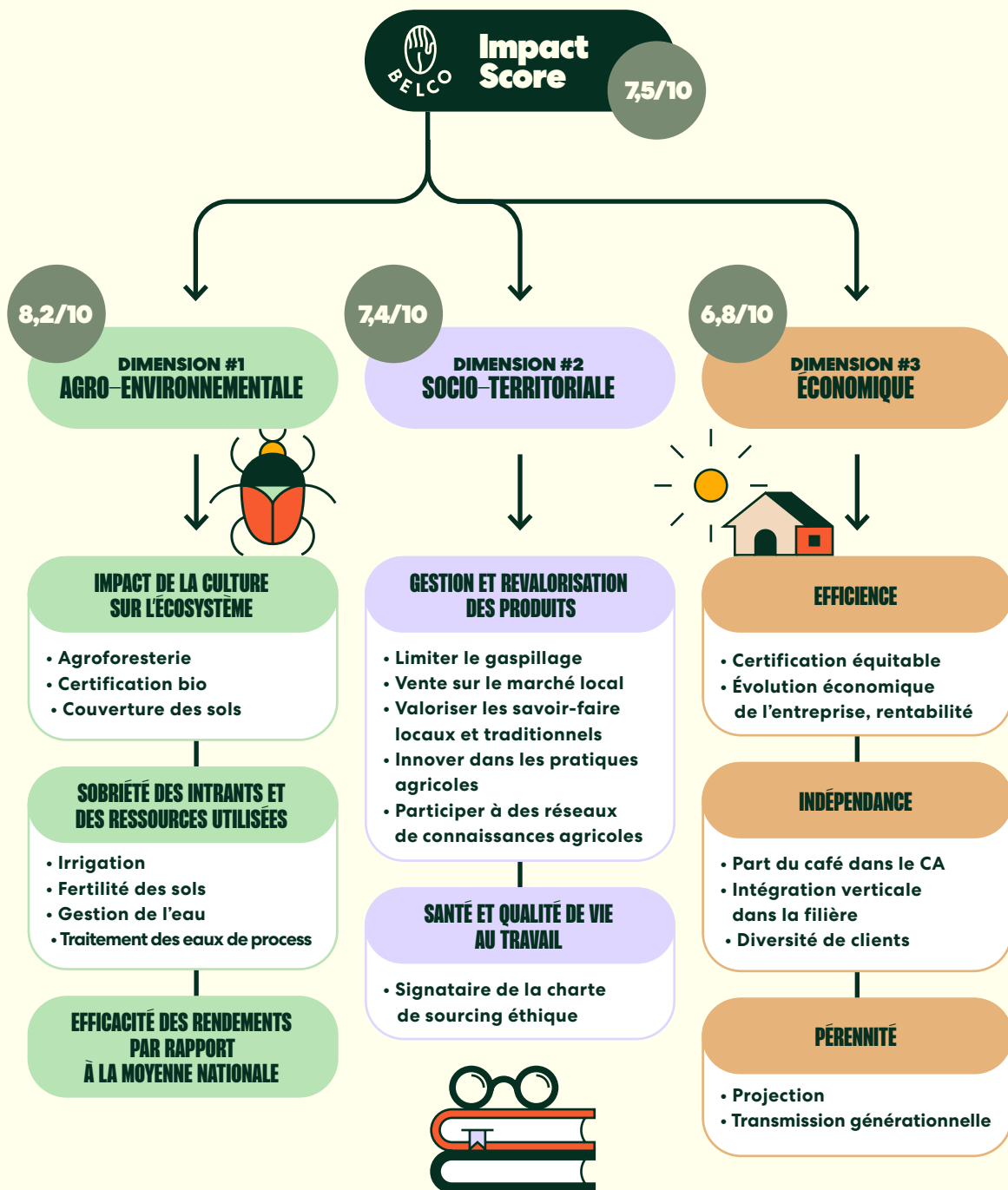
4



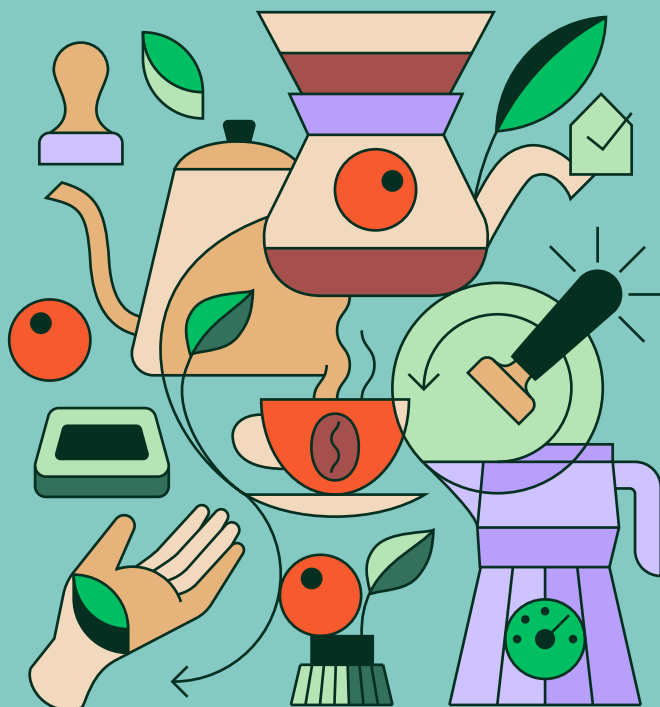
Belco Impact Score®

La durabilité, vous l'avez compris, c'est vaste. Cet outil a donc une double vocation : vous aider à intégrer le critère de durabilité dans vos choix d'achats, et nous permettre d'identifier des projets environnementaux, sociaux ou économiques à l'origine.

Ce score se lit à trois niveaux : une note globale sur 10 pour évaluer en un coup d'œil le niveau de durabilité d'un café, les notes détaillées des trois dimensions (environnementale, socio-territoriale et économique) pour orienter votre choix, et enfin le questionnaire complet avec les 24 indicateurs pour une transparence totale.



5



Et les équipements dans tout ça ?

Forts de nos engagements dans le sourcing de café, nous avons amorcé en 2021 la transformation de notre sourcing d'équipements. Nous voulons appliquer les mêmes valeurs café aux équipements : traçabilité, qualité et relation de confiance avec nos fournisseurs d'accessoires en définissant une démarche d'achats responsables.

Notre parcours

2012

Lancement
de notre gamme d'équipements

2021

Introduction de produits vertueux,
qui font du sens écologiquement

2022

Nous lançons une évaluation RSE
de toutes nos marques et leurs fournisseurs

2024

Début des audits sociaux et environnementaux
(1 usine pour l'instant)

2025

100% de nos marques évaluées
+ 10 nouvelles marques alignées
avec nos valeurs et soutenant
des projets concrets
6 marques arrêtées

2026

NOTRE PHILOSOPHIE
"LOW IMPACT IS THE NEW STANDARD"

2 objectifs prioritaires



Lutter contre l'obsolescence des appareils électriques et améliorer leur durée de vie : cela réduit par 2 l'impact carbone de chaque produit.



Trouver des sachets 100% recyclables dans tous les pays !

100% de nos fournisseurs évalués

Notre outil d'évaluation RSE s'appuie sur :

- les **valeurs Belco** (intégrité et transparence)
- les **normes RSE ISO 26000** (qui établissent les lignes directrices de la RSE)

ÉVALUATION DE 37 FOURNISSEURS AUTOUR DE 5 PÔLES

● Conforme • ● À risque

Usine

Lieu de production
et occurrence
de sa visite

Résultats

36

1

Environnement

Consommation
d'eau et d'énergie,
émissions de gaz à
effet de serre, impact
sur la biodiversité,
pollution, réduction
des déchets, utilisation
de produits chimiques,
fin de vie des produits,
emballages, éco-
conception

Résultats

36

1

Qualité

Contrôle qualité,
gestion responsable,
intégrité des
informations envers
les consommateurs

Résultats

37

0

Social

Ressources humaines,
santé et sécurité
au travail, droits
d'expression et dialogue
social, droits de
l'Homme : travail des
enfants, travail forcé,
diversité, discrimination,
harcèlement

Résultats

34

3

Achats responsables

Pratiques sociales et
environnementales de
leurs fournisseurs

Résultats

32

5

36 fournisseurs conformes
1 fournisseur à risque

Nos actions



Nos achats sont
RESPONSABLES
2,03/3

c'est la note moyenne
de nos fournisseurs
(c'était 1,99/3 en 2023)



& DURABLES

nous prôtons
la réparabilité

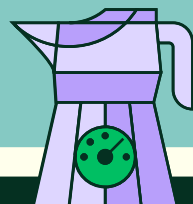
55%

de nos équipements
électriques sont

RÉPARABLES

→ Objectif = atteindre
70% en 2030

→ 1 nouveau
partenaire
de réparation



**NOUS VALORISONS
LA SECONDE MAIN**

Retrouvez nos équipements
seconde main en ligne

→ Les imparfaits



**NOS CHOIX
SONT ENGAGÉS**

→ Arrêt de 6 marques
non responsables



Nous favorisons
**LES PRODUITS
ENGAGÉS**



Les best practices de nos marques



ACHATS RESPONSABLES

GDS : FILTRES EBB EN COTON RÉUTILISABLES

Le coton utilisé pour fabriquer les filtres est cultivé biologiquement au Texas et tissé en Caroline du Sud. Geana travaille directement avec les fermes pour s'assurer que chaque étape du processus est durable et éthique : aucun insecticide, herbicide, pesticide ou colorant n'est utilisé.

BRODART : SACHETS CAFÉ MADE IN FRANCE

95 % des fournisseurs de matières premières sont français ou européens (traçabilité totale).

ORIGAMI

Notre équipe a eu la chance de visiter le siège social Origami et leur usine situés à Toki City, dans la préfecture de Gifu. Le maître-mot de la visite ? La transparence totale sur l'ensemble de la production ! Les drippers sont fabriqués à partir de matériaux naturels (argile). 20% des articles sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Ils sont en train d'étendre cette gamme recyclée de 20% à 50%. Les produits sont contrôlés à 100% deux fois (usine et entrepôt) avant d'être expédiés.

20%

des articles sont
fabriqués à partir de
matériaux recyclés





ENVIRONNEMENT

KAFFEEFORM : "UNWASTE AND RESHAPE"

L'idée derrière Kaffeeform a été développée en 2009, nourrie par l'intention de créer un matériau durable qui vise à tirer parti du marc de café, un déchet facilement disponible, pour devenir une alternative au plastique. En 2015, après cinq années d'expérimentation et de recherche, ils ont enfin trouvé une formule unique pour recycler le vieux café en de nouveaux produits magnifiquement conçus. Leurs emblématiques tasses Kaffeeform étaient nées.

COMANDANTE

Durable dans le temps, les moulins Comandante sont conçus pour durer plusieurs générations. Comandante soutient des projets de reforestation au Brésil et apporte un soutien financier à des organisations locales pour les enfants. Les matières premières proviennent d'Allemagne ou, au plus loin, d'Europe et Comandante assure une traçabilité complète.

SOCIAL



MIIR

Ils sont agréés 1% for the planet : depuis le début, 2,5 millions de dollars ont été reversés à des ONG environnementales et à de nombreux projets sociaux.

GROSCHKE

"Safe Water Project", pour un accès à l'eau potable. Les produits Groschke permettent de financer l'installation de filtres à eau Biosand. Ces filtres sont conçus pour purifier l'eau insalubre des zones reculées. Ils sont constitués de ciment, de sable, de gravier et d'argile. Ils ne nécessitent pas d'entretien, d'électricité, de produits chimiques ou de cartouches filtrantes de rechange et peuvent durer jusqu'à 30 ans. Ils conviennent parfaitement aux climats tempérés chauds et sont fabriqués localement - créant ainsi des emplois et des compétences dans les régions qui en ont le plus besoin. Une visite aux familles est prévue 30 jours, 90 jours et un an après l'installation.

Un QR code
sous chaque
produit permet de
découvrir le projet
soutenu.



6



Et côté cacao ?

Depuis 2021, nous avons développé une offre de cacaos durables produits 100% en agroforesterie.

NOTRE PARCOURS

2021

Point de départ

Lancer le sourcing du cacao dans des pays où nos racines sont les plus profondes, comme au Salvador.

2025

Sourcing actif* au Salvador, au Costa Rica, en Ouganda, au Brésil et en Colombie

Des cacaos transportés à la voile
(Brésil, Salvador, Colombie).



... LA TERRE

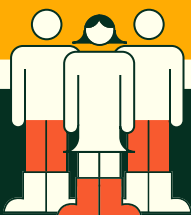
- Agriculture durable
- Système agroforestier
- Culture en équilibre avec les écosystèmes locaux
- Récupération de paysages défigurés par la déforestation
- Réduction de l'impact carbone
- Traçabilité géographique totale

100% DE NOS CACAOS RESPECTENT...



... LES HOMMES

- Rémunération juste
- Mettre l'histoire des cultivateurs au premier plan
- Traçabilité totale jusqu'au nom de chaque producteur et des coopératives
- Dynamisation économique et des connaissances pour les communautés productrices



... LA QUALITÉ ET LA SANTÉ

- Une qualité intégrale
- Des profils uniques et exotiques qui reflètent leurs terroirs
- Exempts de produits chimiques et de métaux lourds (cadmium, plomb, nickel, chrome, cuivre, zinc, arsenic, mercure) grâce à notre présence sur les plantations.
- Tous nos lots sont systématiquement contrôlés par des laboratoires d'analyse certifiés.



* Qu'est ce qu'un sourcing actif ?

Bien plus que l'achat d'un cacao, c'est une implication directe dans le développement de toute la chaîne de valeur :

- Relations horizontales avec les producteurs : respect mutuel, transparence et prise de décision partagée.
- Accompagnement agricole : un appui technique et pratique sur le terrain
- Renforcement des processus post-récolte, logistiques et d'exportation : travailler main dans la main pour renforcer les compétences locales et garantir un cacao de haute qualité.

6 origines



Des Cacaos 100 % traçables



32%

proviennent de
coopératives

ou de stations de fermentation
(cacaos de terroir)



67%

proviennent
de fermes

100% CULTIVÉS EN AGROFORESTERIE



NIVEAU 1 SIMPLE

Nombre d'essences
d'ombrage :
→ Min. 2 essences ≠/ha
→ Au moins 70 arbres/ha

25% de nos
références cacao



NIVEAU 2 COMPLEXE

Nombre d'essences
d'ombrage :
→ Min. 5 essences ≠/ha
→ Au moins 70 arbres/ha

55% de nos
références cacao



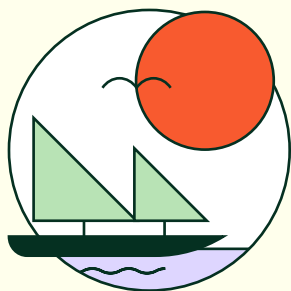
NIVEAU 3 CACAO DE FORÊT

Nombre d'essences
d'ombrage :
→ + 10 essences ≠/ha
→ 70% natifs + 30% exotiques

20% de nos
références cacao

28%
CERTIFIÉS BIO
(en volume)

5 producteurs du Salvador,
accompagnés par Belco dans
l'obtention de leur certification bio.



+ de 50%

24 tonnes transportées à la voile

16 tonnes depuis la Colombie

8 tonnes depuis le Brésil

