

<https://larcenciel.be/spip.php?article1453>



Unique au monde : Belvas va produire du cacao en biodynamie

- TRACES DU FUTUR - PRATIQUE ET SOLIDAIRE -



Date de mise en ligne : samedi 8 avril 2023

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis - Tous droits réservés

La chocolaterie Belvas de Ghislenghien a noué un partenariat avec un village péruvien pour la production de fèves de cacao en biodynamie.

"Une production unique au monde, un projet pionnier ; jusqu'à présent, cela n'existait pas dans le monde du chocolat", assure Thierry Noesen, fondateur et administrateur de Belvas.

Au fil des ans, Belvas a tissé des liens directs avec les planteurs à travers le monde et est même en train de monter une usine de transformation équitable en Côte d'Ivoire, de façon à transformer directement le cacao sur place. De quoi favoriser une nouvelle activité et créer des emplois locaux.

"Pousser le principe du bio plus loin"

https://larcenciel.be/sites/larcenciel.be/local/cache-vignettes/L400xH267/1_entreprise_de_la_chocolaterie_de_ghislenghien-0870b.webp

Au Pérou, la chocolaterie de Ghislenghien passe de la production de chocolats bio et éthiques à la production en biodynamie.

Jusqu'ici, l'entreprise de la chocolaterie de Ghislenghien (qui emploie 35 personnes) s'est consacrée à la production de chocolats bio et éthiques.

C'est Certisys assure l'origine biologique de la production et celle-ci est labellisée Fairtrade (commerce équitable).

Il y a cinq ans, Belvas a décidé "de pousser le principe du bio plus loin" en développant un partenariat "biodynamie" avec un village péruvien, Armayari. La biodynamie est ce système de production agricole apparu dans les années 1920, considérant l'exploitation agricole comme un organisme vivant. Si elle est parfois contestée car elle s'appuie originellement sur une approche plus "mystique" que scientifique de l'agriculture, elle est *"vue comme l'ancêtre de l'agriculture biologique moderne et aujourd'hui reconnue comme une méthode de production agricole durable et respectueuse de l'environnement, qui contribue à la préservation des sols, à la qualité des produits et au bien-être des animaux"*, selon Belvas. Au menu, rotation des cultures, compostage, utilisation d'humus.

"On parle beaucoup de biodynamie dans la production de fruits et légumes ; et dans la production de vin en France, indique Thierry Noesen. Mais en matière de cacao, c'est très difficile à mettre en œuvre car sa culture est organisée en coopératives qui regroupent un grand nombre de planteurs travaillant sur de petites portions de terrain et produisant chacun quelques dizaines de sacs de fèves. Ces sacs sont ensuite rassemblés à la coopérative et partent dans les différentes phases de transformation sans traçabilité."

Demeter, programme de certification

Le projet a donc débuté il y a cinq ans à Armayari dans le centre Est du pays, au bord de la forêt amazonienne. *"C'est la coopérative Acopagro (4 000 planteurs) qui nous a contactés, explique Thierry Noesen. Nous la connaissions via le commerce équitable. Elle voulait mettre en avant le cacao très particulier qu'elle travaillait : le Trinitario Nativo, un cacao non croisé avec aucune autre espèce de cacao. Or, souvent, les types de cacao sont croisés. Elle voulait trouver un client prêt à payer plus cher pour le commercialiser. J'ai proposé de partir dans un projet en biodynamie et d'acheter l'entièreté de la récolte."*

Belvas a eu recours à Demeter, programme de certification européen basé sur les principes de l'agriculture

Unique au monde : Belvas va produire du cacao en biodynamie

biodynamique. Les petits producteurs devaient être certifiés bio au départ. Demeter a suivi le processus et chapeauté la "conversion", Belvas a financé les formations et investissements et a acheté toute la production à un prix supérieur à celui du marché. *"Soit 3 600 dollars la tonne alors que le prix du cacao bio là-bas oscille autour de 3 500 dollars, souligne le responsable. Et 4 500 dollars maintenant que le cacao est certifié."*

Pour l'heure, cette production représente *"30 à 40 tonnes sur les 600 tonnes annuelles de cacao que nous achetons, ajoute le fondateur de Belvas - dont le chiffre d'affaires s'est élevé l'an dernier à onze millions d'euros (essentiellement à l'export), "en hausse de 10,5 % par rapport à 2021."*

"Beaucoup de clients sont très intéressés. Nous sommes déjà en train de discuter avec un deuxième village", conclut Thiery Noesen.

Les premiers chocolats certifiés seront disponibles mi-avril dans les magasins bio.

La Livre, publié le 18-02-2023

<https://www.lalibre.be/economie/entreprises-startup/2023/02/18/belvas-va-produire-du-cacao-en-biodynamie-cest-unique-au-monde-E3TJIYLVTFBCNF3IVE7AB2AKFQ/>