

Communiqué de presse

17 Avril 2024

Représentant le secteur chocolatier belge, Choprabisco sera présent au sommet international du cacao à Bruxelles

Choprabisco, l'Association Royale Belge de l'Industrie du Chocolat, de la Praline, de la Biscuiterie et de la Confiserie, participe à la World Cocoa Conference (WCC2024) afin de conforter la réputation mondiale du chocolat belge plébiscité pour son excellente qualité, son savoir-faire et ses valeurs éthiques de durabilité.

Le cacao et le chocolat seront sous les feux des projecteurs du 21 au 24 avril 2024 à l'occasion de la World Cocoa Conference organisée à Bruxelles par l'ICCO (International Cocoa Organisation) en collaboration avec le Service Public Fédéral Affaires étrangères.

La Belgique possède des atouts exceptionnels dans le secteur du chocolat, fruits d'une innovation et d'une créativité reconnues dans le monde entier. Sans compter un savoir-faire remarquable en matière de recherche, de production et d'exportation de chocolat. Cette expertise est indissociable des personnes qui la maîtrisent. Il est donc essentiel de stimuler les talents des jeunes, de mettre davantage en valeur les innovations et de s'ériger en exemple en matière de chocolat durable.

Pilier de l'industrie alimentaire belge et deuxième exportateur mondial de chocolat

Choprabisco, qui compte 170 membres, est un acteur majeur de l'économie, avec un chiffre d'affaires de 7,7 milliards d'euros, soit 10 % de l'ensemble du secteur de l'industrie alimentaire. Il emploie 14.200 personnes auprès de 600 employeurs. En outre, le secteur contribue de manière significative aux exportations belges, avec 5,2 milliards d'euros, soit 14,5 % de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

À lui seul, le chocolat représente un chiffre d'affaires de 6,1 milliards d'euros, dont 3,4 milliards d'euros, soit 56%, sont réalisés à l'exportation. A noter que la Belgique est le deuxième exportateur mondial de chocolat après l'Allemagne, avec des exportations de 668.000 tonnes de chocolat.

World Cocoa Conference à Bruxelles

La World Cocoa Conference est le plus grand événement du secteur du cacao, réunissant plus de 1.000 acteurs du monde entier pour échanger des points de vue afin de rendre le secteur plus durable. Un rendez-vous que Choprabisco ne peut manquer pour soutenir la réputation du chocolat belge durable et le savoir-faire des chocolatiers.

Le thème de cette année est : « Payer plus pour un cacao durable ». En effet, la filière d'approvisionnement du chocolat est confrontée à de nombreux défis dans le monde entier.

Plus de 300.000 tonnes de fèves de cacao sont importées en Belgique chaque année, dont plus de 70 % proviennent de Côte d'Ivoire et du Ghana. Dans ces pays, les petits producteurs de cacao vivent généralement dans un contexte de pauvreté, ce qui crée un contexte favorable au travail des enfants et/ou à la déforestation. Aujourd'hui, un cultivateur de cacao moyen en Afrique de l'Ouest gagne moins de la moitié du revenu vital nécessaire à une famille pour subvenir à ses besoins et investir dans sa ferme cacaoyère.

C'est la raison pour laquelle la déclaration de Berlin de la World Cocoa Conference de 2018 a fait du revenu vital une priorité. Depuis, le secteur du chocolat belge a pris des mesures supplémentaires pour soutenir au mieux les producteurs de cacao des pays d'origine.

Les défis du secteur du chocolat belge

- **Le chocolat belge durable : Beyond Chocolate**

En 2018, Alexander De Croo, alors ministre de la Coopération au développement, a incité le secteur à placer la durabilité au cœur de ses préoccupations, aux côtés de l'excellente qualité du chocolat belge. Pionnière, le partenariat belge, Beyond Chocolate, était la première initiative en Europe à inscrire dans sa charte l'ambition d'un revenu vital pour les cultivateurs de cacao.

Au sein de Beyond Chocolate, les entreprises de chocolat et les chocolatiers belges s'engagent avec les autres parties prenantes - supermarchés, ONG, organismes de certification et universités - à rendre l'ensemble du chocolat produit et vendu en Belgique durable.

Beyond Chocolate vise d'ici 2025 à ce que tout le chocolat produit et/ou vendu en Belgique soit certifié ou conforme à un programme de durabilité d'entreprise. D'ici à 2030, l'objectif est que les cultivateurs de cacao liés au marché belge perçoivent un revenu vital.

Selon le dernier rapport annuel 2022 de Beyond Chocolate, des progrès notables ont été réalisés : 90 % du chocolat vendu et 68 % du chocolat produit en Belgique sont certifiés ou couverts par un programme de durabilité d'entreprise et 47 % du chocolat est traçable jusqu'à la ferme de cacao. Entre-temps, plus de 70 acteurs du secteur ont pris l'engagement de parvenir à un revenu vital pour les cultivateurs de cacao.

Alors que le revenu vital n'était pas prioritaire pour les entreprises en 2018, ce défi est désormais de plus en plus au cœur de leurs stratégies de durabilité. Ainsi, 15 % des cultivateurs de cacao dans les chaînes de valeur des partenaires de Beyond Chocolate sont soutenus par des engagements de revenu vital.

Il reste encore un long chemin à parcourir dans les années à venir. Beyond Chocolate vise à accroître la demande de chocolat durable et à guider les entreprises dans leur stratégie de durabilité et leur politique d'achat. Pour donner un coup de pouce aux entreprises, un fonds de 1,5 million d'euros est disponible pour des projets pilotes de revenu vital.

Le président de Choprabisco, Philippe de Selliers, résume : *« Si nous voulons offrir à nos clients une part de bonheur à travers notre chocolat, nous ne pouvons pas nous permettre de laisser les cultivateurs de cacao vivre dans la pauvreté. C'est pourquoi Choprabisco encourage ses membres à s'engager dans une démarche de développement durable. Cela ne fait que renforcer le prestige du chocolat belge, qui est si apprécié dans le monde entier. »*

- **Attirer et retenir les talents**

Avec 14.200 employés, l'industrie belge du chocolat, de la praline, des biscuits et de la confiserie est l'un des secteurs les plus importants de l'industrie alimentaire, qui emploie 100.000 personnes. Malgré ses atouts, il y a 800 postes vacants par an, ce dernier étant de plus en plus souvent à la recherche de talents et de compétences.

Il faut encourager les jeunes à découvrir les nombreuses possibilités qu'offre le secteur le plus gourmand du pays, à la fois artisanal et hautement technique. Les collaborations avec les écoles, l'apprentissage en alternance et les journées portes ouvertes, les visites d'entreprises et les stages sont un tremplin idéal.

« L'avenir du secteur est entre les mains de jeunes gens motivés qui veulent construire leur avenir avec les chocolatiers ou nos entreprises de chocolat, de biscuits et de confiseries. Nous devons les attirer, les former et les motiver pour qu'ils fassent la différence au niveau mondial », déclare le président de Choprabisco.

- **L'innovation, le succès du 21^e siècle**

La Belgique possède un merveilleux patrimoine grâce au travail et à l'engagement de nombreux professionnels qui ont su faire la différence dans le passé. L'écosystème du chocolat du 20^e siècle a donné naissance à de grands chefs et chocolatiers, à des marques internationales fortes, à des inventions, à des concours de renommée internationale et à des collaborations uniques avec des écoles professionnelles.

Choprabisco a un rôle à jouer pour promouvoir le dynamisme, le moteur de l'innovation et les ambitions de durabilité du secteur au 21^e siècle. Son support est incontournable pour maintenir l'excellence du chocolat belge, talonnée par d'autres pays qui eux-aussi, font preuve d'une grande créativité et capacité d'innovation. Nous souhaitons consacrer davantage des efforts à la communication en valorisant la réputation du chocolat belge au travers de la mise en lumière des récompenses nationales ou internationales des chocolatiers belges. Pour en savoir plus, découvrez le nouveau site Internet.

« Face à ces trois grands défis, que sont la durabilité, l'innovation et les talents, Choprabisco se tient aux côtés de ses membres pour les soutenir et conforter la position d'excellence du chocolat belge. Sa présence au WCC2024 atteste de cette stratégie volontariste », conclut le président de la fédération.

Pour de plus amples informations :

Lien photos : <http://www.forum-communication.be/fileBox/Choprabisco/>

Choprabisco :

Philippe de Selliers

Mieke Callebaut mc@fevia.be

www.choprabisco.be

Forum Press Communication:

Kathleen Iweins ki@forum-communication.be 0475 55 49 61

Nathalie Zalcmann ns@forum-communication.be 0475 79 77 01