

Als vertegenwoordiger van de Belgische chocoladesector zal Choprabisco aanwezig zijn op de internationale top voor cacao in Brussel

Choprabisco, de Koninklijke Belgische Vereniging van de Chocolate-, Praline-, Biscuit- en Confiserie industrie, is aanwezig op de World Cocoa Conference om de wereldwijde reputatie van de Belgische chocolade te versterken, die bekend staat om haar excellente kwaliteit, vakmanschap, en ook om haar ethische waarden en duurzaamheid.

Cacao en chocolade staan volop in de schijnwerpers, net nu ICCO (International Cocoa Organisation), in samenwerking met de Federale Overheidsdienst Buitenlandse Zaken, de World Cocoa Conference houdt in Brussel, van 21 tot 24 april 2024.

België heeft echte pareltjes in de chocoladesector. Innovaties en creativiteit zijn er in overvloed en worden wereldwijd erkend. En we beschikken over een opmerkelijke knowhow op het gebied van research, productie en export van chocolade. Deze expertise is onlosmakelijk verbonden met de mensen die het vak beheersen. Het is daarom essentieel om het talent van jongeren te stimuleren, onze innovaties verder onder de aandacht te brengen en ons als voorbeeld te stellen op het vlak van duurzame chocolade.

Pijler van de Belgische voedingsindustrie en tweede grootste exporteur van chocolade ter wereld

De sector, met 170 leden, is een belangrijke speler in onze economie, met een productieomzet van 7,7 miljard euro, zo'n 10% van de totale Belgische voedingsindustrie. Er werken 14.200 werknemers bij 600 werkgevers. De sector levert trouwens een aanzienlijke bijdrage tot onze Belgische export, met 5,2 miljard euro of 14,5% van de totale voedingsindustrie.

Chocolade alleen heeft een productieomzet van 6,1 miljard euro, waarvan 56% of 3,4 miljard euro wordt geëxporteerd. België is na Duitsland de tweede grootste exporteur van chocolade ter wereld met een export van 668.000 ton chocolade.

World Cocoa Conference te Brussel

De World Cocoa Conference is het grootste evenement in de cacaosector, waarbij meer dan 1.000 actoren van over heel de wereld samenkomen om standpunten uit te wisselen over de verduurzaming van de sector. Een afspraak die Choprabisco niet wil missen om de reputatie van duurzame Belgische chocolade en de knowhow van onze chocolatiers te ondersteunen.

Dit jaar is het thema: meer betalen voor duurzame cacao. De chocoladetoeleveringsketen wordt inderdaad geconfronteerd met tal van uitdagingen wereldwijd

Jaarlijks wordt ruim 300.000 ton cacaobonen in België geïmporteerd, waarvan meer dan 70% uit Ivoorkust en Ghana. In deze landen leven kleinschalige cacaoboeren doorgaans in een context van armoede, waardoor risico's ontstaan van kinderarbeid en/of ontbossing. Een gemiddelde cacaoboer in West-Afrika verdient vandaag nog niet de helft van een leefbaar inkomen dat een gezin nodig heeft om te voorzien in eigen onderhoud en te investeren in hun cacaoboerderij.

Dat is de reden waarom de Berlin Declaration van de World Cocoa Conference in 2018 de living income tot een prioriteit heeft gemaakt. Sindsdien heeft de Belgische chocoladesector aanvullende maatregelen genomen om cacao producenten in de landen van herkomst beter te ondersteunen.

Uitdagingen van de Belgische chocoladesector

- **Duurzame Belgische chocolade: Beyond Chocolate**

In 2018, spoorde toenmalig minister van Ontwikkelingssamenwerking Alexander De Croo de Belgische chocoladesector aan om naast topkwaliteit ook duurzaamheid centraal te stellen. Het Belgisch partnerschap, Beyond Chocolate, was het eerste initiatief in Europa dat een leefbaar inkomen voor de cacaoboeren als ambitie opgenomen heeft in haar charter.

In Beyond Chocolate engageren Belgische chocoladebedrijven en chocolatiers zich samen met alle andere betrokken stakeholders - supermarkten, NGO's, certificeringsorganisaties en universiteiten - om alle chocolade geproduceerd en verkocht in België duurzaam te maken.

Beyond Chocolate streeft ernaar dat tegen 2025 alle chocolade die in België geproduceerd en/of verkocht wordt, gecertificeerd is of voldoet aan een duurzaam bedrijfsprogramma. Tegen 2030 zullen cacao producenten die verbonden zijn met de Belgische markt een leefbaar inkomen verdienen.

Volgens het laatste jaarrapport 2022 van Beyond Chocolate is er al mooie vooruitgang geboekt: 90% van alle in België verkochte chocolade en 68% van alle in België geproduceerde chocolade is gecertificeerd en/of valt onder een bedrijfseigen duurzaamheidsprogramma en 47% van alle chocolade is traceerbaar tot op de cacaoboerderij.

Hoewel leefbaar inkomen in 2018 bij veel bedrijven nog niet op de radar stond, staat deze uitdaging nu steeds vaker centraal in hun duurzaamheidsstrategie. Zo wordt 15% van de cacaoboeren in de waardeketen van Beyond Chocolate partners ondersteund door een strategie voor leefbaar inkomen. Intussen hebben al meer dan 70 spelers in de chocoladesector het engagement aangegaan om een leefbaar inkomen voor de cacaoboeren te bereiken.

Er is de komende jaren nog een lange weg te gaan. Beyond Chocolate heeft als doel de vraag naar duurzame chocolade te vergroten en bedrijven te begeleiden in hun duurzaamheidsstrategie en inkoopbeleid. Om het bedrijfsleven een impuls te geven is er een fonds van 1,5 miljoen euro beschikbaar voor proefprojecten rond leefbaar inkomen.

De voorzitter van Choprabisco, Philippe de Selliers, vat het als volgt samen: *“Als we onze klanten via onze chocolade een stukje geluk willen bieden, kunnen we het ons niet veroorloven om cacaoboeren in armoede te laten leven. Daarom moedigt Choprabisco haar leden aan om engagementen naar duurzaamheid na te streven, dit versterkt alleen maar het prestige van de Belgische chocolade, die over de hele wereld zo gewaardeerd wordt.”*

- **Talenten aantrekken en behouden**

Met 14.200 werknemers is de Belgische sector van de chocolade-, praline-, koekjes- en confiserie-industrie een van de belangrijkste sectoren van de Belgische voedingsindustrie, die 100.000 mensen tewerkstelt. Maar we zien zo'n 800 vacatures per jaar bij de bedrijven in onze sector, meer en meer op zoek zijn naar talent en vakmanschap.

Jongeren moeten aangemoedigd te worden om de vele opportuniteiten in de lekkerste sector van het land te zien, zowel op artisaan als op hoog technisch gebied. Samenwerkingen met scholen, duaal leren en opendeurdagen, bedrijfsbezoeken en stages zijn de perfecte springplank naar onze bedrijven.

“De toekomst van de sector ligt in handen van gemotiveerde jongeren die hun toekomst willen uitbouwen bij chocolatiers of onze chocolade-, biscuit- en confiseriebedrijven. We moeten hen zien aan te trekken, op te leiden en te motiveren het verschil te maken op wereldvlak”, zegt de voorzitter van Choprabisco.

- **Innovatie, het succes in de 21ste eeuw**

België heeft een prachtig erfgoed in handen dankzij het werk en de inzet van vele professionals die in het verleden het verschil konden maken. Het chocolade-ecosysteem van de 20ste eeuw creëerde top-chefs en chocolatiers, sterke internationale merken, uitvindingen, internationaal gerenommeerde wedstrijden en unieke samenwerkingen met beroepsscholen.

Choprabisco heeft een rol bij het bevorderen van de dynamiek, de innovatiekracht en de duurzaamheidsambities van de sector in de 21e eeuw. Haar steun is essentieel om de uitmuntendheid van de Belgische chocolade aan de wereldtop te behouden. Want ook in andere landen zien we heel wat bruisende creativiteit en innovatievermogen aankomen. Daarom wil Choprabisco meer inzetten op communicatie om de reputatie van Belgische chocolade in de kijker te plaatsen door de nationale of internationale onderscheidingen van de Belgische chocolatiers in beeld te brengen. Je vindt hier meer over op de nieuwe website.

“Geconfronteerd met deze drie grote uitdagingen, namelijk duurzaamheid, innovatie en talent, staat Choprabisco zijn leden bij om hen te ondersteunen en de uitmuntende positie van de Belgische chocolade te versterken. Haar aanwezigheid op WCC2024 getuigt van deze proactieve strategie”, concludeerde de voorzitter van de federatie.

Voor meer informatie :

Link met foto's : <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 Zalzman ns@forum-communication.be 0475 79 77 01