

Ambachtelijke of industriële chocolade?

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

West-Vlaanderen blinkt binnen het Belgische en internationale chocoladelandschap uit met zijn groot aantal, vooral artisanale chocolatiers. Maar wat is nu eigenlijk 'ambachtelijke' chocolade en waar ligt de grens met industriële productie?

De term 'Belgian Chocolate' is een solide kwaliteitsreferentie en wordt gretig gebruikt als uithangbord in de internationale marketing van chocoladeproducten. Maar welke lading dekt dit label? Nogal wat buitenlandse producten (ook uit China) etaleren het opschrift 'Belgian Chocolate' als verkoopargument.

Chocoprabisco, de beroepsorganisatie van de Belgische chocoladeproducenten, wil komaf maken met deze praktijken en diende in september 2016, met steun van de Belgische regering, een dossier in bij de Europese Unie om de term 'Belgische Chocolate' te laten beschermen. Het belangrijkste criterium in het voorstel is dat Belgische chocolade effectief in ons land wordt vervaardigd. Verder moet het product minimaal 14 % cacaomassa bevatten, minimaal 18 % cacaoboter en hoogstens 5 % aan andere plantaardige vetten (zoals palmolie).

Meer nieuws over deze beschermingsprocedure wordt verwacht in de loop van 2018.

Een ander vaak terugkomend discussiethema is het onderscheid tussen ambachtelijk bereide chocolade en industriële productie.

West-Vlaanderen Werkt legde deze netelige kwestie voor aan de vier chocolade-praktijkleerkrachten van het **Instituut voor Voeding Ter Groene Poorte** uit Brugge, het grootste chocolade-opleidingscentrum in ons land: **Pol Deschepper**, **Peter Teerlinck**, **Wim Denduyver** en **Geert Quintens**. Adjunct-directeur **Christine Dhondt** organiseerde hiervoor een

brainstorming en opereerde ook als verslaggeefster.

Een eerste factor in de afbakening tussen ambachtelijke en industriële bedrijven, is de rol van de mensen in het bedrijf.

Christine Dhondt: "Bij de ambachtelijke bedrijven heeft de zaakvoerder een zeer grote kennis van chocolade, waardoor hij kan uitpakken met een gevarieerd aanbod. Maar kleine bedrijven missen soms de kennis van specifieke technieken, bijvoorbeeld rond verpakking en bewaring. Bij industriële chocoladeverwerking speelt gespecialiseerde kennis uiteraard ook haar rol, maar die knowhow zit dan meer verspreid over de werknemers."

Een tweede verschil ligt bij de **doelgroep** van de producten.

Ambachtelijke chocolatiers opereren vaak in een niche en pakken uit met een beperkt volume aan hoge kwaliteitsproducten. Ze staan ook dicht bij de klant.

Industriële bedrijven gaan voor productie in grote volumes, tegen competitieve prijzen. Via langere bewaartijden proberen ze de smaak zoveel mogelijk te behouden.

Ook de **grondstoffenkeuze** is van belang.

In een ambachtelijk procedé zijn de grondstoffen vaak van een andere (betere) kwaliteit en daardoor ook duurder.

Tegelijk is er de vaststelling dat in de meeste gevallen het basisproduct, de couverture, afkomstig is van dezelfde

grootleveranciers (Callebaut, Belgolade en Cargill). De ambachtelijke chocolatier kan dus niet zonder de industrie. Industriële bedrijven kunnen meer inzetten op onderzoek naar mogelijke oplossingen voor problemen of uitdagingen, zoals de zoetwaardes en suikervervangers.

Christine Dhondt: "De industrie heeft tegelijk nood aan ambachtelijke chocolatiers om nieuwe producten te ontwikkelen. Er is dus ruimte voor de beide type bedrijven, met respect voor elkaar. Bij Ter Groene Poorte brengen we onze leerlingen de passie voor chocolade bij, we doen hen 'goesting' krijgen in het vak. We zetten de traditie verder en we houden de kwaliteitsreputatie van de Belgische chocolade hoog in het vaandel."

Brugse Gilde van Chocolatiers

We peilden ook bij de ervaren Brugse chocolatier **Fangio Debaets**, zaakvoerder van Pralinette en secretaris van de **Brugse Gilde van Chocolatiers vzw**, naar zijn visie over dit thema. Hij trekt een veel scherpere lijn.

Debaets: "Ambachtelijke chocolade moet bestaan uit zuivere origine cacao die geroosterd is, ontdaan van zijn vlies en vervolgens 24 tot 72 uur wordt geconcheerd, met een toevoeging van maximum 25 % suiker.

Wat betreft het productieproces: als machines het mouten van de vormen en het vullen overnemen, wijkt men af van ambachtelijke chocolaterie."