

ANALYSE

België meer dan ooit chocoladeland



Ons land telt 274 werkgevers in de chocoladebranche die 8.500 werknemers telt en goed is voor 5,47 miljard euro omzet. ©Filip Ysenbaert

BERT BROENS

13 juli 2023 15:44

Het aantal chocoladebedrijven in België staat op het hoogste peil in jaren. Ook naar andere maatstaven neemt de sector een hogere vlucht. ‘Maar het verleden is geen garantie voor de toekomst’, zegt belangenvereniging Choprabisco.

Weinig clichés zijn zo huizenhoog als de omschrijving van België als het land van bier, frieten, wafels en chocolade. Maar zoals wel vaker zit er in de dooddoener een serieuze grond van waarheid. Zeker voor chocolade: geen enkel ander land

ter wereld is zo doordrongen van chocolade als het onze. 'Het zit verweven in ons DNA', zegt Mickelle Haest van het Antwerpse museum Chocolate Nation zelfs.

Waarover gaat het?

Met de overname van Pierre Marcolini door het Koreaanse MBK Partners wordt opnieuw een Belgisch chocoladebedrijf met naam en faam buitenlands.

Hoe Belgisch is Belgische chocolade nog?

Nogal wat belangrijke chocoladebedrijven in ons land zijn buitenlands, maar er blijven nog tal van spelers over die in Belgische handen zijn, ook in het premiumsegment.

Hoe is de sector eraan toe?

Het aantal fabrikanten bevindt zich op een nieuw hoogtepunt. Ook de omzet piekt. België is dus meer dan ooit een chocoladeland.

De feiten spreken voor zich. Zo staat in Wieze de grootste chocoladefabriek ter wereld en in het nabijgelegen Lokeren het omvangrijkste chocolademagazijn op aarde. Beide zijn in handen van Barry Callebaut, nu een Zwitsers concern maar waarvan de oorsprong deels teruggaat naar het Belgische Callebaut. Barry Callebaut is ook de grootste industriële chocoladespeler ter wereld.

Ook bij het nummer twee, Cargill uit de VS, is het chocoladeverhaal deels Belgisch. Cargill telt onder meer drie chocoladefabrieken in ons land en onder de naam House of Chocolate een relatief nieuw innovatiecentrum. Het Japanse Fuji Oil, dat op de derde plaats staat en vooral vullingen maakt, heeft een belangrijke fabriek in Gent.

TIP

Begin uw dag goed geïnformeerd.

Ontvang nu De Tijd Vandaag.

Elke dag via e-mail - Uitschrijven in één klik

Chocolate Valley

Nummer vier is het Belgische Puratos met zijn divisie Belcolade en de top 5 wordt vervolledigd door het Brugse Baronie van de Nederbelg Fons Walder, sinds vorig jaar eveneens een miljardenbedrijf. Maar dat is in tegenstelling tot de vier andere een concern

dat produceert voor eindconsumenten. Barry Callebaut, Cargill en Puratos vormen de wereldwijde top 3 voor couverturechocolade.

Daar houdt Chocolate Valley niet mee op. Het Italiaanse Ferrero, een van de grootste zoetwarenfabrikanten ter wereld, heeft een belangrijke fabriek in Aarlen en zijn topman en hoofdaandeelhouder Giovanni Ferrero woont al jaren met zijn gezin in Brussel en heeft er een aantal van zijn belangen ondergebracht.

Het Amerikaanse chocolade- en koekjesconcern Mondelez, bekend van onder meer Côte d'Or, heeft een (koekjes)fabriek in Herentals en de Belg Dirk Van de Put als CEO. Ook de Spaanse chocoladegroep Natra, met aan het hoofd de Belg Dominique Luna, heeft hier enkele vestigingen en met Sopex in Antwerpen, in handen van de familie Kronacker, heeft België zelfs een heuse cacao-trader.

Uitvinding van de praline

Ons land heeft ook zijn faam als chocoladeland bij uitstek gevestigd met enkele innovaties, zoals vooral de uitvinding van de praline in 1912 door Jean Neuhaus. Het labo van Barry Callebaut in Wieze lanceerde enkele jaren geleden roze chocolade, toen voor het eerst in 80 jaar een nieuwe, vierde variant naast puur, melk en wit. De (gevulde) chocoladereep is waarschijnlijk een Britse uitvinding, terwijl de truffel Frans zou zijn.

De innovatie blijft zich doorzetten. Zo pionierde de Kortrijkse chocolaterie Vandenbulcke met het gebruik van de cacaovruchtpulp, normaal een afvalproduct, als pralinevulling. Het bedrijf won er internationale prijzen mee. Fairy Chocolates uit Sint-Niklaas van Ann van Acker deed dat ook met hoogwaardige pralines in eclairvorm en Geert Decoster van Centho Chocolates uit Duisburg met zijn karamelpraline Salin. Zo zijn er nog veel meer voorbeelden.

De Belgische reputatie in de sector heeft voorts te maken met de kwaliteit van onze chocolade. Al in 1894 legde de wetgever in ons land als eerste ter wereld vast dat chocolade minstens 35 procent cacaobestanddelen moet bevatten, zegt Mieke Callebaut, adviseur van de beroepsfederatie Choprabisco. Die bepaling werd in 1973 en 2000 overgenomen in een EU-richtlijn en zelfs in de Codex Alimentarius van de Verenigde Naties.

100 procent cacaoboter

De kwaliteit wordt ook bepaald door het feit dat Belgische chocolade bestaat uit 100 procent cacaoboter als vetstof, door een goede selectie van kwaliteitscacaobonen en het veel grondiger malen van de bonen dan elders, waardoor de chocolade een fijnere structuur

krijgt.

Het metier wordt bij ons beoefend door honderden bedrijven en bedrijfjes, van de kwaliteitsbakker of eenmanschocolatier om de hoek tot multinational Barry Callebaut. Volgens statistiekbureau Statbel waren er in 2021, het recentste jaar, 704 btw-plichtige fabrikanten van cacao, chocolade en in mindere mate confiserie. Dat is een nieuwe piek. Daarbij komen nog 800 chocoladewinkels.

Het totaal van zo'n 1.500 geeft 13 fabrikanten en winkels per 100.000 inwoners. 'Er zullen weinig landen in de wereld zijn die aan deze verhouding komen, maar we hebben geen vergelijkende cijfers', zegt Mieke Callebaut. Het aantal actieve btw-plichtige fabrikanten zit sinds 2011 in stijgende lijn, toen het voor het eerst over de 500 ging. Opvallend is dat het in een decennium met bijna de helft is toegenomen.

Eenmanszaken

Het merendeel (ruim 60 procent) zijn wel eenmanszaken. Dat blijkt ook uit statistieken van de FOD Economie, die terug te vinden zijn op de website van de overkoepelende beroepsfederatie Fevia. Volgens die gegevens waren er in 2021 274 werkgevers in de sector. Dat is ook het hoogste cijfer sinds op zijn minst 2009, al zijn er hier meer schommelingen en een veel minder uitgesproken stijging.

'We kijken uit naar de cijfers van 2022 om te zien of de stijgende trend aanhoudt', zegt Mieke Callebaut. 'Maar de sector blijft blijkbaar aantrekkelijk, al is hij ook getroffen door de hoge energiekosten en de stijging van de prijzen van alle grondstoffen en verpakkingen. Dat heeft ondernemers niet tegengehouden om toch nog te starten.'

Die 274 werkgevers hadden in 2021 ruim 8.500 mensen in dienst en waren goed voor 5,47 miljard euro omzet. Dat laatste cijfer is ook een nieuw record. Een groot deel van de productie is uiteraard voor export: volgens statistiekbedrijf Statista was België in 2022 na Duitsland zelfs de grootste chocolade-uitvoerder ter wereld.

Vlaggenschepen

Dat komt door de weerklank van het keurmerk 'Belgische chocolade' in het buitenland, met vlaggenschepen als Godiva, Leonidas, Neuhaus, Daskalidès, Pierre Marcolini, Guylian, Mary en tal van andere bekende en minder bekende merken.

Maar hoe Belgisch is Belgische chocolade nog? De vraag werd de laatste maanden weer wat relevanter met de verkoop van Pierre Marcolini aan de Koreaanse private-equitygroep MBK Partners. Die heeft sinds 2019 ook Godiva Japan, Korea, Australië en Nieuw-Zeeland in handen, net als de Brusselse fabriek Manufacture Belge de Chocolats, die werkt voor Godiva maar met Rosalie's ook een eigen premiummerk heeft. De rest van Godiva zit al lange tijd bij het Turkse Yıldız.

Ook de fabrikant van zeevruchtenpralines Guylian is reeds sedert 2008 Koreaans, met conglomeraat Lotte als eigenaar. Galler is grotendeels in Qatarese handen en naast Baronie van Fons Walder zijn er met de familie Huurman nog Nederbelgen actief in de sector, bij de holding The Chocolate Family. Bouchard en Kim's Chocolates hebben dan weer Duitse eigenaars en Meroso Foods, dat zo'n 100 miljoen truffels per jaar maakt en in een opvallende combo ook citroen- en limoensap produceert, is deels Italiaans.

Japanse overname

Mogelijk komen daar vroeg of laat Japanse opkopers bij. Geert Decoster van Centho Chocolates kreeg al een Japans overnamebod, maar wees het af. Dat is geen toeval: met zo'n 50 verkooppunten over heel het land is Centho er een relatief grote speler. Het is nochtans niet makkelijk er voet aan de grond te krijgen, wegens de erg strenge voedingsvereisten.

Maar daar staat tegenover dat Japanners dol zijn op Belgische chocolade, zeker rond de erg belangrijke feestdagen Valentijn en White Day. Centho kon er na een tijd in zee gaan met een grote, lokale voedingsgroep. Het levert onder meer ook aan de fameuze Britse paardenrenbaan van Ascot en het Ritz-hotel in Londen. 'De markt in België is verzadigd, iedereen zoekt de export op', zegt Decoster. Naast het Verre Oosten – sommigen zijn zelfs actief in e-commerce via Alibaba – is ook het Midden-Oosten een walhalla voor Belgische chocolatiers.

De markt in België is verzadigd, iedereen zoekt de export op.

GEERT DECOSTER
MEESTER-CHOCOLATIER CENTHO CHOCOLATES

De opsomming van buitenlandse belangen bij ons lijkt op een uitverkoop van de sector, maar er blijven nog tal van spelers met belangrijke (export)activiteiten over die Belgisch zijn, vaak familiebedrijven. Ook in het premiumsegment met bijvoorbeeld Leonidas. Volgens CEO Philippe de Selliers was de pralinemaker vorig jaar goed voor 100 miljoen euro omzet, maar als je de winkelomzet telt – de zowat 1.300 winkels vallen niet onder het bedrijf – is dat circa een half miljard. Daarmee is het de grootste speler in Belgische handen.

Griekse roots

Hoewel, Leonidas is eigendom van de Belgische familie van Griekse oorsprong Kestekides. Daskalidès heeft ook Griekse roots en is nog deels van de gelijknamige familie. Neuhaus van holding Bois Sauvage is Zwitsers-Italiaans van origine. Het internationale karakter van Belgische chocolade was er dus al van in het begin.

Dat laatste mag letterlijk worden genomen: meerdere websites situeren de vroegste sporen van cacao bij ons in 1635, in het Gentse in de verdwenen adbij van Boudelo, na contacten met de Spaanse overheersers, die cacao leerden kennen in de nieuwe wereld Amerika. Via Spanje veroverde de culinaire nieuwigheid vanaf de 16de eeuw geleidelijk aan Europa. Cacao kreeg bij ons een extra boost in de Congo-periode, maar toen was de industrialisering van de sector al aan de gang. Met in 1845 de eerste Belgische chocoladefabriek in Antwerpen, niet toevallig in de buurt van de haven, van het in 2020 geherlanceerde merk Meurisse.

Olivier Borgerhoff, de eigenaar en CEO van de Brusselse luxechocolatier Mary, al ruim 80 jaar ononderbroken hofleverancier, vindt het spijtig als Belgische chocolatiers buitenlands worden. ‘We zouden zoveel mogelijk kennis hier moeten kunnen houden. Ook als er geen opvolging is, zijn er toch mogelijkheden om een bedrijf hier te verankeren. Maar de wil moet er ook zijn. Er zijn genoeg mooie chocoladebedrijven in dit land. Ik hoop dat dat zo blijft. België moet als chocoladeland op de kaart blijven staan.’

Globalisering

Anderen zien er geen graten in. ‘We leven in een wereld waarin het bedrijfsleven en het aandeelhouderschap geglobaliseerd zijn’, zegt directeur businessontwikkeling Jean-François Cambier van Manufacture Belge de Chocolats. ‘Doet het feit om in buitenlandse handen te zijn een bedrijf zijn Belgische ziel verliezen? Neen. Wij zijn een Belgische onderneming, met Belgische werknemers en leveranciers en we betalen hier belastingen. We zijn trots op de Belgische kennis van en expertise in Belgische chocolade, die een merk op zich is. Vanuit mijn kantoor zie ik het Brusselse justitiepaleis. Zeggen dat we dan niet Belgisch meer zijn omdat we buitenlands kapitaal hebben, is het debat vereenvoudigen. Onze aandeelhouder MBK Partners steunt onze investeringen en strategische projecten.’

Philippe de Selliers, tevens de voorzitter van Choprabisco, vindt het vooral belangrijk dat België zijn wereldwijde faam als chocoladeland kan blijven uitstralen. ‘We moeten ons blijven promoten. Dat is goed voor de Belgische economie en ons imago in het buitenland. Belgische chocolade is fantastisch, maar het verleden is geen garantie voor de toekomst. We

moeten die toekomst voorbereiden en als sector aantrekkelijk blijven voor jongeren zodat ze er aan de slag gaan en kunnen innoveren.' De beroepsfederatie is volgens hem daartoe een strategie aan het uitwerken.

Wie de aandeelhouders van Belgische chocoladebedrijven zijn, is niet belangrijk, meent de Selliers. 'De filosofie telt. Zolang buitenlandse aandeelhouders maar begrijpen wat de sterkte van Belgische chocolade is. Het behoud van de kwaliteit primeert ook. Niemand ter wereld mag Belgische chocolade van slechte kwaliteit kopen.'

Telg familie Bunge innoveert in chocolade in Antwerpen

De Belgische chocoladesector is soms een zaak van dynastieën. In Antwerpen is zelfs een telg van de familie Bunge actief in het metier. De Amerikaanse landbouwreus Bunge werd in de 19de eeuw grootgemaakt door twee Antwerpse nazaten van de Duits-Nederlandse familie. Een andere familietak trok naar Zuid-Afrika om er een boerderij te starten. Daar leerde Julian Bunge de macadamianoot kennen. Met het Antwerpse Maison Macolat brengt hij met Belgische luxechocolade omhulde macadamianoten op de markt, voor zover bekend een nieuwigheid.

Maison Macolat, dat een tijdlang Lotus-voorzitter Jan Vander Stichele als bestuurder had, is verlieslatend. Maar het bedrijfje zet door, meldde het in mei in de laatste jaarrekening. Tot de andere dynastieën horen onder meer Neuhaus, Meurisse, de Grieks-Belgische families achter Leonidas en Daskalidès en Corné, een naam die doorleeft in meerdere merken.



LEES VERDER

VOEDING & DRANK

'Impact WHO-oordeel over aspartaam beperkt voor voedingsindustrie'

De Wereldgezondheidsorganisatie plaatst de zoetstof aspartaam op haar lijst van 'mogelijk kankerverwekkende stoffen', maar oordeelt tegelijk dat die bij een normale dagelijkse inname voor...

VOEDING & DRANK

Heineken investeert 100 miljoen in mouterij in Puurs

Binnenkort maakt Mouterij Albert in Puurs mout voor 10 miljard pintjes, een derde meer dan vandaag. De belangrijkste mouterij van brouwerijgroep Heineken voert zijn Belgische mout uit naar 32 landen in de he...

GESPONSORDE INHOUD

'Architecten spelen een cruciale rol in de digitale transformatie'

In onze snel evoluerende digitale wereld worden bedrijven geconfronteerd met een uitdagende taak: het succesvol integreren van digitale middelen in hun bedrijfsvoering. Ze staan voor de complexe...