

Bruxelles, le 28 août 2006.

COMMUNIQUE DE PRESSE

Carl Krefting nouveau président CHOPRABISCO

Lors de l'assemblée générale de juin 2006, la présidence de CHOPRABISCO, l'Association Royale Belge des Industries du Biscuit, du Chocolat, de la Confiserie et de la Praline a changé de main. Après presque sept ans de présidence, le Baron Karel Boone, Président Exécutif de Lotus Bakeries a passé le flambeau à son successeur, Carl Krefting, CEO de Chocolaterie Guylian.

Le secteur du chocolat, de la praline, de la confiserie et de la biscuiterie est un des plus importants sous-secteurs de l'industrie alimentaire belge. Elle procure un emploi à 11.400 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 4 milliards € dont 2,8 milliards sont destinés à l'exportation. Ce secteur offre une gamme très étendue de produits de qualité de renommée mondiale : chocolat, pralines, spéculoos, ...

Au cours de ces dernières années, CHOPRABISCO a pris différentes initiatives afin d'aider les entreprises du secteur à travailler de manière plus professionnelle et à rester compétitives.

Ainsi, en collaboration avec Fenaco, l'association professionnelle des chocolatiers artisanaux, Choprabisco a développé un Guide d'autocontrôle pour aider les entreprises à répondre aux exigences légales en matière d'hygiène, de traçabilité et de notification obligatoire. Le Guide a été soumis à l'approbation de l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire et représente un outil important pour l'instauration d'un système d'autocontrôle propre à l'entreprise. Les entreprises y trouvent également des lignes directrices simples et claires ainsi que quelques exemples sur la manière de mettre en place un système préventif de sécurité alimentaire (HACCP). La formation à l'utilisation de ce Guide a été assurée à une centaine de personnes venues des 4 coins du pays par l'IFP, l'institut de formation professionnelle de l'industrie alimentaire.

CHOPRABISCO est également à la base du "Vlaams technologisch Adviescentrum voor de Zoetwarenindustrie" (VLAZ, www.vlaz.ugent.be) qui, grâce au soutien des autorités flamandes (IWT), a été créé au sein de la Faculté des Bio-ingénieurs de l'Université de Gand. Les entreprises du secteur du chocolat, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie peuvent s'adresser à ce centre pour tout problème technologique : reformuler des produits existants, développer des produits ou des processus innovants. Le VLAZ a prodigué 120 avis technologiques à 40 entreprises durant ces trois dernières années.

La prestation de services aux membres et la représentation et la défense des intérêts collectifs appartiennent aux activités centrales d'une fédération. CHOPRABISCO effectue cette défense des intérêts en grande partie en collaboration avec les organisations auxquelles elle est affiliée comme CAOBISCO (Association des industries de la chocolaterie, biscuiterie et confiserie de l'UE) et FEVIA (Fédération belge de l'Industrie alimentaire). Depuis 2003, il existe d'ailleurs une collaboration structurelle entre FEVIA et CHOPRABISCO. C'est au président sortant, Baron Karel Boone que revient le mérite d'avoir optimisé la défense des intérêts du secteur qui a conduit à un fonctionnement plus efficace de l'association.

Personne de contact: Guy Gallet, tél 02/550.17.68

Annexe : photo sur www.choprabisco.be (de gauche à droite : Karel Boone, Guy Gallet et Carl Krefting)

CHIFFRES CLES

	<u>chocolat, praline</u> <u>biscuiterie, confiserie</u>	<u>industrie alimentaire</u>
entreprises < 10 travailleurs (2002)	230	4.999
entreprises > 10 travailleurs (2002)	142	1.345
emploi (2002)	11.393	87.585
chiffre d'affaires (2004)	4,1 milliards €	31,0 milliards €
exportation (2004)	2,8 milliards €	15,9 milliards €