



provincie: [limburg.be](https://www.limburg.be)

Nieuwe machine laat artisanale chocolademakers bijzonder aromatische chocolades creëren

Prefamac Chocolate Machines en Belcolade ontwikkelen met de financiële steun van de Provincie Limburg een nieuw productgamma

Woensdag 10 februari 2021

Belgische chocolade is gekend en geliefd over de hele wereld. Dankzij de steun van de Provincie Limburg kan het Limburgse Prefamac Chocolate Machines een nieuw productaanbod op het gekende marktsegment ontwikkelen. Prefamac kan hiervoor rekenen op de steun van Belcolade voor ingrediënten en de ontwikkeling van recepten. Dankzij deze samenwerking krijgen kleinere Limburgse chocolatiers een pak extra mogelijkheden om hun artisanale chocolade op de markt te brengen. "De strategische samenwerking zal de reputatie van Limburgse patissiers en chocolatiers verder verstevigen en nieuwe klanten nationaal en internationaal aantrekken. De Limburgse voedingsindustrie toont zich hiermee dynamisch en innovatief en is daarmee een voorbeeld voor andere sectoren", aldus gedeputeerde van Economie Tom Vandeput.

Bean-to-bar productie

Bij artisanale ateliers wordt meestal chocolade gebruikt afkomstig van grotere couverture producenten. Deze wereldspelers kopen, branden, vermalen en verwerken de cacaobonen en maken er als het ware kant-en-klare chocolade van.

De chocolatier vertrekt hiervan. Op vakkundige wijze de chocolade laten smelten, afkoelen (tempereren), in bijzondere vormen gieten en combineren met heerlijke smaken en allerhande vullingen is een bijzondere ambacht. Maar het merendeel van deze chocolatiers zal nooit zelf met de cacao als grondstof werken.

Sinds de cacaobonen vrij beschikbaar kwamen op de markt, groeit wereldwijd de aandacht voor het bean-to-bar principe. Het concept van duurzaamheid wordt hierbij over de hele lijn naar een hoger niveau getild. De chocolatier zal van cacao boon tot reep een centrale rol spelen en neemt hier het heft in eigen handen. Door zélf de cacaobonen in te kopen, te roosteren, te vermalen, suiker toe te voegen en de chocolade in een mal te gieten grijpt hij eerder in op het productieproces. Op die manier kan hij veel meer spelen met de complexiteit en variatie in smaken.

Uitdaging

"Overschakelen naar bean-to-bar productie is niet vanzelfsprekend", aldus Myriam Schepers, managing director van Prefamac Chocolate Machines nv. "Het vraagt niet alleen zeer veel vakkennis, maar is vanuit financieel oogpunt gewoonweg niet haalbaar voor de gemiddelde chocolatier. Machines voor een kleinere bean-to-bar productie kosten al gauw een half miljoen euro."

Kleinere productiemachines en bijhorende grondstoffen en recepturen hiervoor zijn echter niet beschikbaar. Prefamac nv gaat, met ondersteuning van Belcolade, de uitdaging aan om de chocolatiers hierbij te helpen. De eigenaar van het chocolademerkt Belcolade®, Puratos nv, is sinds de jaren '80 een gekende speler op

de chocolademarkt. Belcolade zal een nieuw productgamma van nibs, of half afgewerkte cacaobonen bestaande uit geroosterde, gescheiden en gehakte cacaobonen op de markt brengen. Deze bonen maken deel uit van Cacao-Trace, het programma van Belcolade voor duurzame cacao dat streeft naar betere chocolade en alle betrokkenen - van cacaoboer tot chocoladeliefhebber - een meerwaarde biedt. De cacaobonen worden volgens strikte regels gefermenteerd en gedroogd. Het fermentatieproces wordt nauwgezet gemonitord en geoptimaliseerd door fermentatie-experts in lokale naoogstcentra dicht bij de cacaoboeren. Zo garandeert Belcolade altijd de allerbeste smaak voor de chocoladeliefhebbers én een hoger inkomen voor de boeren.

Het gamma van Belcolade zal gecombineerd worden met een PREFANIBS-machine die ontwikkeld wordt door de ingenieurs van Prefamac nv. Deze kmo in Lummen is sinds 1988 een gekende producent van zoetwarenmachines.

Chocoladeproeftuin

De combinatie moet de artisanale chocolatier in staat stellen om op een betaalbare manier eigen smaken te creëren en zijn vakkennis te vertalen in producten. Zo kan hij opnieuw een deel van de markt innemen.

Bovendien kunnen de chocolatiers op een creatieve manier hun chocolade gamma verder uitbreiden en zo met de vele positieve eigenschappen die toegeschreven worden aan pure chocolade, inspelen op de actuele gezondheidstrends.

Om de kleine chocolatier te lanceren in de opstart van een bean-to-bar productie zal Belcolade de receptuur voor de productie van chocolade uitwerken in functie van de door haar ter beschikking gestelde grondstoffen en de nieuwe PREFANIBS-machine.

De Provincie Limburg ondersteunt dit project met €50.000 in het kader van de subsidieregeling ter stimulering van het innovatief ondernemerschap bij Limburgse kmo's.

"De maakindustrie is goed voor 15% van de totale tewerkstelling. Om de productieprocessen hier te houden, zijn nieuwe productinnovaties noodzakelijk. Dit innovatieproject weet op een slimme manier in te spelen op een specialisatie en mikt op een nichemarkt waarmee onze maakbedrijven zich verder kunnen profileren. De wereldwijde industriële ervaring van Prefamac wordt in dit project, met hulp van Belcolade, vertaald in een meerwaardeproject dat één van onze wereldvermaarde ambachten in leven helpt houden. Limburg zal fungeren als een proeftuin voor dit nieuwe marktsegment en zou bij succesvolle valorisatie wel eens het epicentrum van de Belgische chocolade industrie kunnen worden", aldus gedeputeerde van Economie Tom Vandeput.

Contact

Provincie Limburg, kabinet gedeputeerde Tom Vandeput – tel. 011 23 70 43 – tom.vandeput@limburg.be

Prefamac Chocolate Machines, – Myriam Schepers – tel. 013 52 18 84 - info@prefamac.com