

Cacaoteelt kan productie chocolade niet bijbenen

nieuws

De Zwitserse chocoladeproducent Barry Callebaut staat voor een grote uitdaging: meer chocolade produceren met minder cacao.

🕒 8 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:18

Lees meer over:

voedingsindustrie

De Zwitserse chocoladeproducent Barry Callebaut staat voor een grote uitdaging: meer chocolade produceren met minder cacao. In de krant zegt Hans Vriens, lid van het directiecomité, dat Callebaut de komende tien jaar één miljard ton extra cacaobonen nodig zal hebben omdat de vraag naar chocolade blijft toenemen. Daarom helpt de firma lokale boeren bij de cacaoteelt en wordt tegelijk gezocht naar recepten met minder cacao.

Nu consumenten in landen als China en India chocolade hebben ontdekt, groeit de vraag naar de zoete lekkernij. Chocoladeproducent Barry Callebaut wordt echter geconfronteerd met een aanbod cacaobonen dat slinkt. De cacao productie zal dit jaar door minder gunstige weersomstandigheden zo'n 71.000 ton lager uitkomen, voorspelde de International Cocoa Organization onlangs nog.

Callebaut verwacht de komende tien jaar één miljard ton cacaobonen extra aan te kopen omdat de vraag naar chocolade blijft groeien. "Om een idee te geven: dat is ongeveer de productie van Ivoorkust, het land waar de meeste cacaobonen vandaan komen", zegt Hans Vriens van Barry Callebaut in De Morgen en De Tijd. Hij verwacht dat de cacaoprijs de komende vijf à zeven jaar zal verdubbelen. Als belangrijkste chocoladeproducent koopt Callebaut 12 à 15 procent van de wereldwijde cacao-oogst. Op diverse manieren tracht het bedrijf zijn bevoorrading veilig te stellen. Zo worden boeren geholpen bij de teelt van cacao. De chocoladeproducent komt sinds kort ook tussen in de fermentatie van de bonen, voor die worden gedroogd en naar Europa gezonden per schip. Dat moet de kwaliteit van de bonen opkrikken. "Daarnaast werken

we op uitdrukkelijk verzoek van de klanten aan recepten met minder (dure) cacao", zegt Vriens.

De grootste chocoladefabriek ter wereld staat volgens De Tijd in het Oost-Vlaamse Wieze. Zo'n 500 werknemers van Barry Callebaut fabriceren er dagelijks 900 ton chocolade. Per jaar resulteert de verwerking van 45.000 ton cacaobonen in 286.000 ton chocolade. Het belangrijkste ingrediënt in chocolade is suiker. Daarvan is in Wieze 123.000 ton nodig, net zoals 60.000 ton melkpoeder en 4.000 ton nootjes. Barry Callebaut maakt chocolade voor bakkerijen, hotels, restaurants en voedingsproducenten.

Bron: De Morgen/De Tijd

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)