

ACTIVITES DE CHOPRABISCO

Les activités de Choprabisco peuvent se résumer comme suit :

1. Défense des intérêts

Choprabisco représente et défend les intérêts communs de ses membres auprès de différents interlocuteurs tant au niveau national (AFSCA, SPF Economie, SPF Santé publique, SPF Affaires intérieures , ...) qu'au niveau européen.

Cette défense collective se fait en grande partie en collaboration avec d'autres organisations auprès desquelles Choprabisco est affiliée comme CAOBISCO (www.caobisco.com, la Fédération européenne des producteurs de chocolat, biscuits et sucrerie) et FEVIA (www.fevia.be Fédération belge de l'Industrie alimentaire).

2. Diffusion d'information

Choprabisco fournit l'information relevante concernant la législation existante en matière de production et de commercialisation du chocolat, des biscuits et de la confiserie et collabore à la mise en place d'un cadre légal approprié pour la promotion des activités économiques des membres.

Choprabisco se penche en particulier sur :

- La sécurité alimentaire
 - guide autocontrôle et mises à jour pour aider les entreprises dans l'implémentation de l'AR Autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité
 - contaminants : biscuiterie : acrylamide, mycotoxines
chocolat : cadmium, pesticides, HAP
- L'étiquetage
 - interprétation de la législation sur le chocolat
 - adaptation de la législation sur l'étiquetage
 - allégations : profils nutritionnels réalisables permettant l'innovation
- Les additifs
 - directives sur l'utilisation de colorants dans les produits de chocolat
 - monitoring des évaluations des colorants de l'EFSA
 - lobby pour autoriser l'utilisation d'édulcorants intensifs dans la biscuiterie
 - suppression de certains additifs au Japon
- Le commerce
 - réglementation douanière perfectionnement actif de sucre
 - intervention dans le Non Tariff Barriers (par ex. obligation de farine enrichie au Canada)
 - diminution des droits d'importation pour lors d'exportation vers l'Inde

- L'alimentation et le bien-être
 - PNNS-B : engagement pour une réduction en sel
 - PNNS-B : énergie & balance (adaptation de tailles des portions, reformulation du produit)
- Le développement durable
 - conditions de travail dans les pays producteurs de cacao

Les membres sont tenus informés via les canaux suivants :

- informations spécifiques par mail;
- groupes de travail ad-hoc spécifiques;
- comptes rendus du Conseil d'administration (3 réunions par an : mars, juin et octobre);
- rapports des Regulatory & Scientific et Economic Affairs Committee de CAOBISCO ;
- revue de presse bi-mensuelle de CAOBISCO (sur demande) ;
- assemblée générale annuelle & Convention en juin (avec thème central).

3. Promotion générique de l'image de l'industrie du chocolat belge, de la biscuiterie et de la confiserie

- documentation sur le chocolat (“Le chocolat, gourmandise des dieux ”.)
- mise à disposition d'information via le site web (www.choprabisco.be)
- lutte contre l'utilisation abusive à l'étranger de la dénomination “Belgian ...” pour les produits fabriqués à l'étranger (Belgian Chocolate Code)

4. Projets européens

- ProPraline : recherche de solutions pour le problème du “blanchiment gras” et le phénomène de “cracks” dans les pralines
- CORNET IMSFood : ‘kostenreducerende en efficiëntieverhogende management-technieken’ adaptées aux PME de l'industrie alimentaire.

5. Services individuels aux membres