



FLANDERS
INVESTMENT
& TRADE



Flanders
State of the Art

19
64



ELISE

CHARMING CHOCOLATES

KLEURBOEK - COLORING BOOK





For daring kids from 7 to 77...

Met dit kleurboek wennen we kleur te geven aan de waardeketen van de zeer elegante cacao­bloem tot de onweerstaanbare chocolade ... 'de rijs van de goden' ofwel Theobroma Cacao. Maar evenzeer willen we ons duurzaamheidsproject in Ivoorkust te Oupoyo toelichten, dat met de hulp en steun van Cocoa Horizons wordt gerealigneerd. Zeven cacao­boerinnen worden gestimuleerd om zelfstandige landbouwers te worden. Ze krijgen betere opleidingen, genereren hierdoor meer inkomen en we geven hen de mogelijkheid om hun kinderen naar school te sturen. Vandaag is hun gemiddeld daginkomen 0.5-1.0€. Dit is ontoereikend om een heel gezin te onderhouden ...

De QR-codes onderaan de pagina's brengen u naar boeiende en verklarende web­sites. Met dank aan Barry Callebaut voor het ter beschikking stellen van het beeldmateriaal.

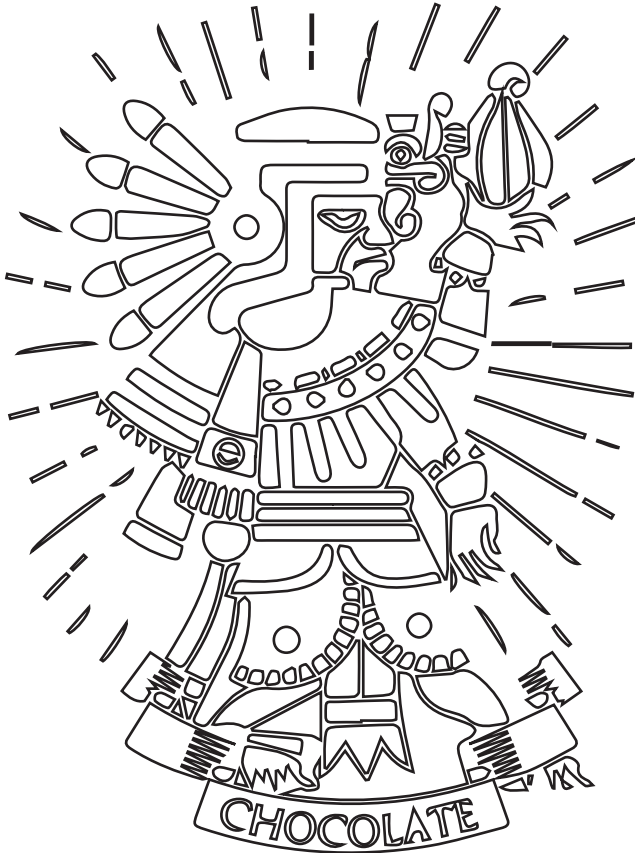
With this colouring book, we wish to accentuate the value chain from the very elegant cocoa flower to the irresistible chocolate ... Theobroma Cacao, aka 'the food of the gods'.

We are, however, just as keen to tell you about our sustainability project in Oupoyo (Ivory Coast), which is being realigned with the help and support of Cocoa Horizons. Seven female cocoa farmers are encouraged to become independent farmers. They receive better education, so they generate more income and can send their children to school. Today, their daily income averages between EUR 0.5 and EUR 1. This is hardly enough to support an entire family ...

The QR codes at the bottom of the pages take you to interesting websites where you can find more information.



5300 jaren geleden werd cacao voor het eerst gedronken ...
Bij de Azteken werden cacao bonen gebruikt als betaalmiddel.
Cocoa was drunk for the first time 5300 years ago ...
The Aztecs used cocoa beans as a means of payment.



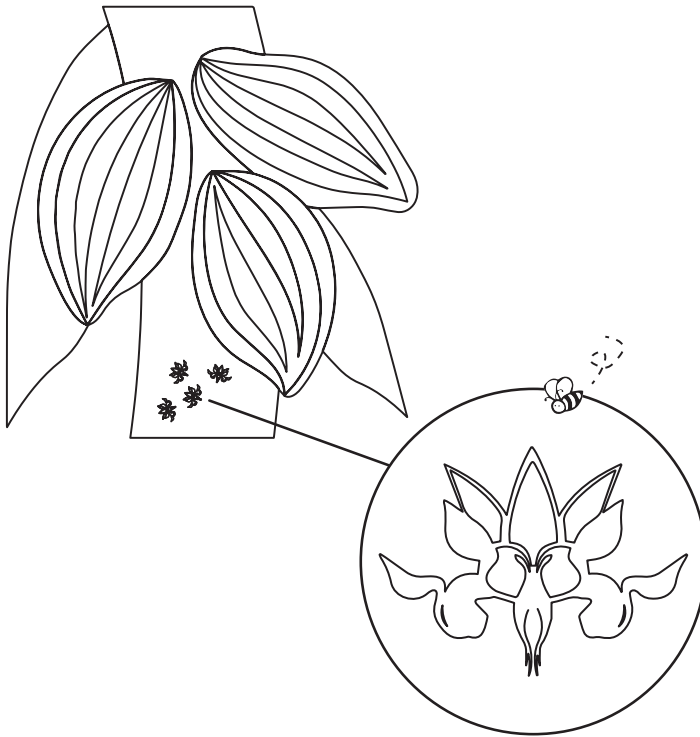
De Mayo Chinchipe stam in Ecuador maakten voor het eerst, zo'n 5300 jaren geleden, een drank op basis van cacao waarbij water, kruiden en specerijen zoals cayennepeper, kaneel, vanille, ... werden toegevoegd aan de vermalen cacao bonen.

About 5300 years ago, the Mayo Chinchipe tribe in Ecuador made a new cocoa-based drink by mixing water, herbs and spices, such as cayenne pepper, cinnamon and vanilla, with the ground cocoa beans.



Van bloem tot vrucht.

From flower to fruit.



Elke cacao boom heeft over een periode van 1 jaar zo'n 1000 prachtige witte, roze bloempjes op de stam en dikste takken. Een fractie hiervan wordt maar bevrucht. Er komen daardoor jaarlijks maar zo'n 50 vruchten aan de cacao boom, ofwel 1-2kg bonen.



Over a period of one year, each cocoa tree produces about 1,000 beautiful white/pink flowers on its trunk and main branches, only a fraction of which are pollinated. As a result, the tree's annual yield is only about 50 fruit pods, which translates into 1 or 2 kg of beans.



De cacao kalabari, een vrucht met vele kleuren.

The cocoa calabari, a multi-coloured fruit.



Er wordt 2 keer per jaar geoogst, afnaargelang het land. De eerste, kleinere oogst, in Ivoorkust vindt plaats van mei tot augustus. Een tweede, de belangrijkste oogst vanaf oktober tot maart. Tijdens de oogstperiode wordt er om de 2 weken geplukt. Elke vrucht heeft binnenin trosjes van 35-45 bonen, gehuld in wit, zoet vruchtvlees (zaadmantel) dat wat maakt zoals lychee.

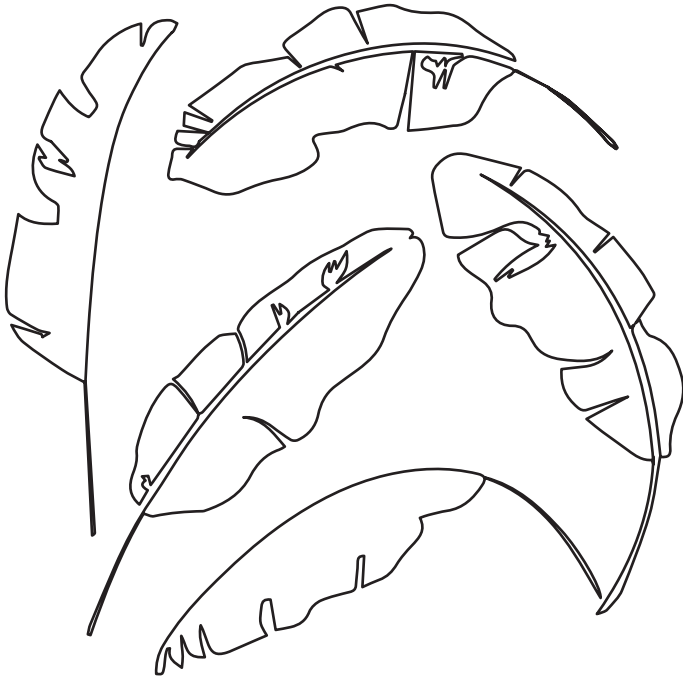


The harvest is twice yearly. The first, smaller harvest takes place in April, while a second, more important harvest starts in September. During the harvesting period, the fruits are picked every 2 weeks. Within each cacao pod there are 35 to 45 beans, embedded in a white, sweet pulp (mucilage) that tastes a bit like lychee.



De cacao bonen worden met het vruchtvlees op bananenbladeren gelegd in het bos.

The cocoa beans and pulp are placed on banana leaves in the forest.



De aanwezige micro organismen op de onderkant van de bananenbladeren zorgen voor de spontane fermentatie van het vruchtvlees dat over een periode van 5-7 dagen geleidelijk aan volledig verteerd. Er worden hierbij zuren gevormd die zowel de kiemactiviteit doden als ook de boon een unieke smaak geven.



The microorganisms present on the lower part of the banana leaves trigger the spontaneous fermentation of the pulp, which is gradually broken down over a period of 5 to 7 days. Acids are formed which both stop the germination activity, and give the bean its unique taste.



Ivoorkust is de grootste cacao producent ter wereld.

The Ivory Coast is the world's largest cocoa producer.



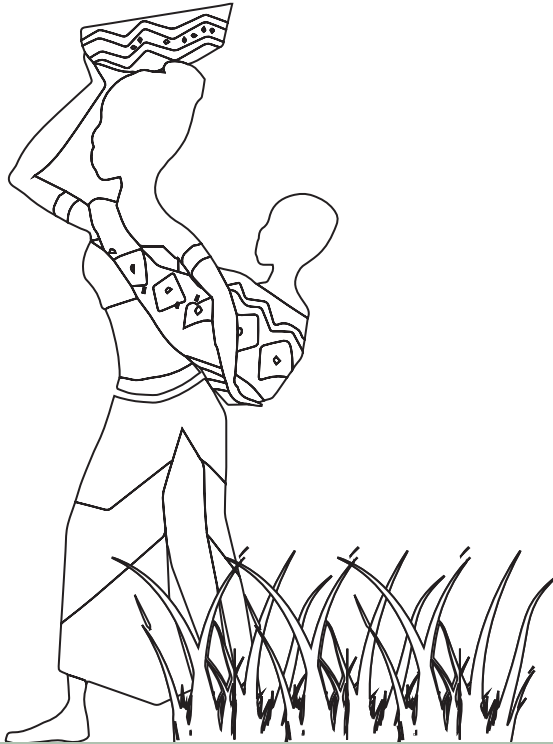
Ivoorkust is goed voor zo'n 40% van de totale wereldproductie cacao. Samen met buurland Ghana zelfs goed voor 70%! Het is vooral Forasterio dat er geteeld wordt. De andere grote cacao variëteiten zoals Trinitario, Nacional en Criollo komen er niet voor. In Oupoyo, één van de vele cacaodorpen, start ons project van Cocoa Horizons bij 7 cacaoboerinnen.

The Ivory Coast produces 40% of the total world production of cocoa. Together with neighbouring Ghana, it represents no less than 70%! It is mainly Forastero that is grown there. In Oupoyo, one of the many cocoa villages, we are launching our Cocoa Horizons project involving seven female cocoa farmers.



De cacaoboerin in traditionele klederdracht: fier en elegant.

The female cocoa farmer in traditional costume: proud and elegant.



Slechts 5% van de cacaostelers zijn vrouwen. Toch is bewezen dat wanneer zij een inkomen vergaren, dit grotendeels de kinderen ten goede komt. Vandaag verdient de cacaoboer ongeveer 0.5-1.0€ per dag.

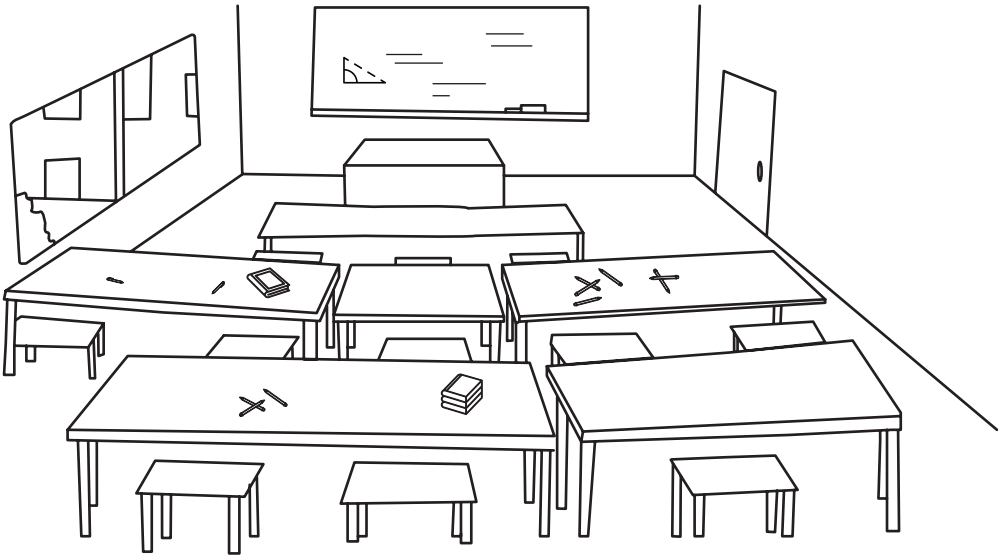


Even though only 5% of the cocoa farmers are women, it has been shown that when they earn an income, most of it is spent on the children. Today, the cocoa farmer earns between EUR 0.5 and EUR 1 per day.



Naar school gaan, is bouwen aan een betere toekomst!

Going to school is building a better future!



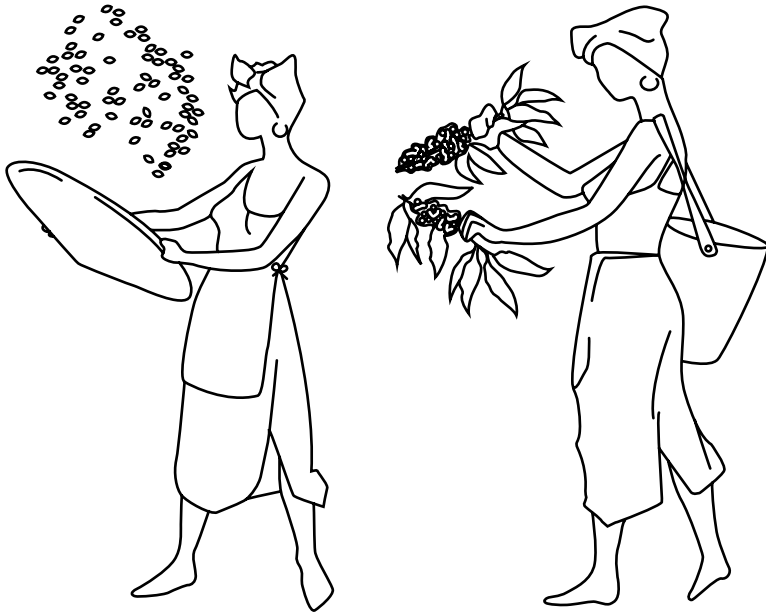
Volgens officiële bronnen hebben 6 op de 10 cacaoboer(in)en in Ivoorkust geen school gelopen. Bij de huidige kinderen zegt men dat min. 25% van min 12 jaren, niet naar school gaat. Dit cijfer is zeer waarschijnlijk een onderschatting. Gedegen onderwijs en een goede connectie met de buitenwereld zijn de beste garantie om later de juiste keuzes te maken en een betere toekomst uit te bouwen.

According to official sources, 6 out of 10 (female) cocoa farmers in Ivory Coast have not attended school. In the case of today's children, it is said that at least 25% of the under 12s do not attend school. And this is probably a conservative estimate. Sound education and a good connection with the outside world are the best guarantees for youngsters to make the right choices later on and to build a better future.



Opleiding in gemengde bos-akkerbouw.

Training in mixed forest/arable farming.



In Ivoorkust zou 80% van de cacaoboeren enkel een inkomen bekomen met cacao. Om deze mensen een stabielere, groter inkomen te geven, dat tevens gelijkmatiger over het jaar verdeeld is, worden zij opgeleid om andere gewassen te telen in combinatie met de cacao. Gewassen die ook in hun dagelijkse voedingsbehoeften kunnen voorzien zoals tapioca, fruit, peulvruchten, ... Wat overblijft kan dan door de gezinnen verder verkocht worden op de lokale markten.

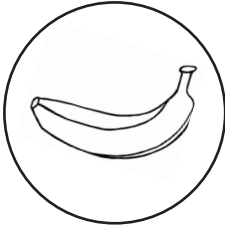


In Ivory Coast, it is said that 80% of the cocoa farmers earn an income from cocoa alone. In order to give these people a more stable and higher income, which is also more evenly spread over the year, they are trained to grow other crops in combination with cocoa. These crops, which can also provide for their daily food needs, include tapioca, fruit and legumes. What is surplus to demand can then be sold on the local markets by the families.

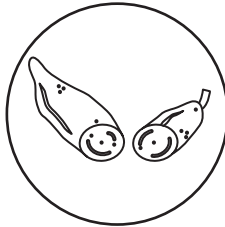


Andere gewassen groeien in synergie met de cacaoboom.

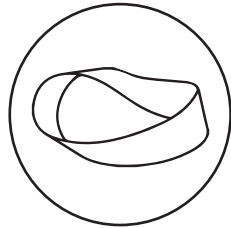
Other crops grow in synergy with the cocoa tree.



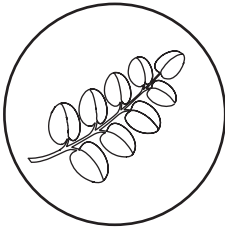
banaan



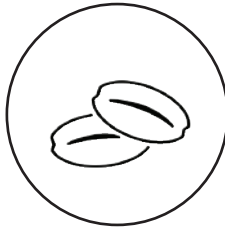
manioc



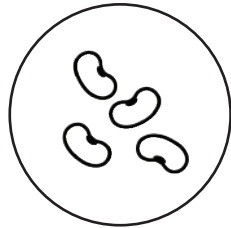
rubber



moringa



koffie



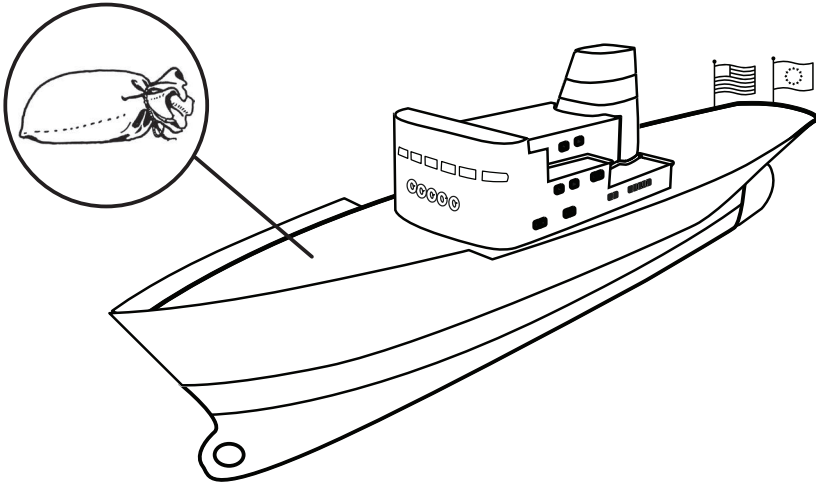
peulvruchten

Naast cacao wordt er gekeken om andere gewassen te kweken die in symbiose leven met elkaar. Noem het combinatieteelten waarbij de ene teelt de andere helpt. Zo geven de „schaduwbomen” zoals bananen, de jonge cacao's bescherming tegen fel zonlicht. Stikstof fixerende peulvruchten geven via hun wortels additionele meststoffen aan de bodem. Maniok en maïs zijn dan weer excellente zetmeelbronnen... Verder stimuleert men ook de teelt van koffie, mango, geneeskrachtige planten zoals moringa, ...

In addition to cocoa, the intention is to grow other crops that grow in synergy with each other. This is also referred to as 'combination cultivation', where one crop helps out the other. For example, trees that produce shade, such as bananas, protect young cocoa trees from bright sunlight. Nitrogen-fixing legumes fertilize the soil through their roots. Manioc and corn are excellent sources of starch. Furthermore, the cultivation of coffee, mango and medicinal plants, such as moringa, is also stimulated.

Grote schepen vervoeren vanuit de landen van origine,
de cacao's naar Europa en Amerika.

Large ships transport the cocoa beans from the countries
of origin to Europe and America.



De totale wereldproductie is zo'n 4 miljoen ton bonen per jaar.
In totaal zijn er miljoenen boeren actief in de sector. De totale
omzet wereldwijd van chocoladegoederen bedraagt ongeveer 120
miljard dollar (2015). De cacao's hebben maar een
magere 6% van de totale toegevoegde waarde ...

The total world production is roughly 4 million tonnes of beans per
year. Millions of farmers are active in the sector. It is staggering
to think that the total worldwide turnover of chocolate goods amounts
to approximately 120 billion dollars (2015), yet the cocoa
farmers receive a paltry 6% of the total added value.



In België wordt de cacao boon verwerkt tot de wereldberoemde Belgische chocolade.

In Belgium, the cocoa bean is turned into the world-famous Belgian chocolate.



Het transformatieproces van cacao boon tot chocolade verloopt in vier grote stappen. Eerst wordt de boon geroosterd en wordt de buitenste harde schaal van de boon verwijderd. Nadien worden de cacaokernen vermalen tot een cacaomassa die op dat ogenblik redelijk bitter maakt. Deze massa wordt verder zeer fijn gemengd -in het concheerproces- met suiker, lecithine en vanilla tot een romige chocolademassa. In geval van melkchocolade wordt er hier ook volle melkpoeder toegevoegd. Dit mengproces is een zeer kritische stap. Tot slot wordt voor verpakking de chocolade nog getempereerd om een mooie glans en beet te geven.

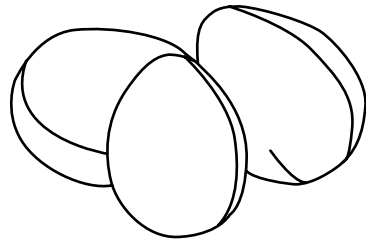
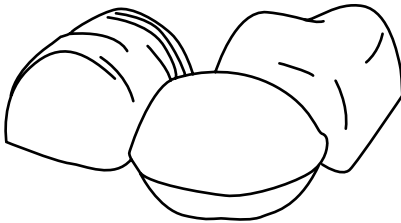
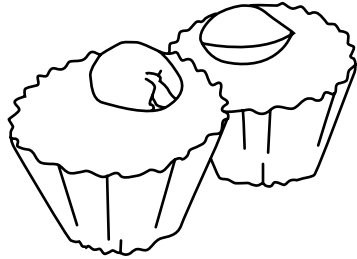
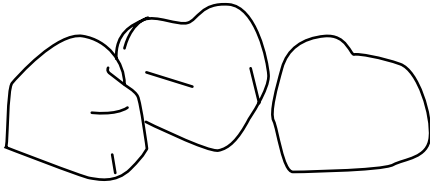


The transformation from cocoa beans into chocolate happens roughly in four big steps. First there is the roasting of the beans and the dehusking. Afterwards are the nibs moulded into a cocoa liquor, rather bitter tasting. To this liquor, lecithine, vanilla and sugar are added in the refining and conching step to obtain a very smooth, pleasant tasting mass. In case of milk chocolate, also plain milk powder is added in this step. Finally to give the chocolate a nice shine and crispy texture, this mass is tempered before packing.



Let's meer dan een eeuw geleden in de „eerste” praline gemaakt.

Just over a century ago, the very first 'praline' was created.



Het proces voor Belgische pralines is aanvullend na de chocoladeproductie. Veel zorg gaat uit naar de vullingen en de decoratie van de praline, alsook naar de optimale eigenschappen van de chocolade zelf. Neuhaus was de eerste producent in 1912. Chocoladerepen werden voor het eerst maar gemaakt in België vanaf 1921, met o. a. Perrette.



The production of Belgian chocolates follows that of chocolate itself. Great care is taken in the chocolate fillings and their decorating, as well as in the exquisite properties of the chocolate itself. Neuhaus was the first producer in 1912. Chocolate bars were first made in Belgium in 1921 by Perrette, among others.



„Charming Chocolaten”: Producten gamma Confiserie Eline.

„Charming Chocolaten”: Confiserie Eline product range.



truffles



Elinettes®



chocolate eggs



pralines



orangettes



chocolate figures



mendiants



Confiserie Eline bestaat sinds 1964 en heeft een uitgebreid gamma aan chocoladeproducten. Begin 2018 werd het Elinettes® gamma gelanceerd. Dit gamma wordt geproduceerd onder het Cocoa Horizons label.

Founded in 1964, Confiserie Eline offers a wide range of chocolate products. The Elinettes® range, which was launched in early 2018, is produced under the Cocoa Horizons label.



*“ Anything is good
if it's made of chocolate. ”*

Jo Brand

Met de steun van: Flanders' Investment and Trade
www.chocelise.be