



Projet de durabilité Cocoa Horizons réussi en Côte d'Ivoire

Des coopératives de planteurs utilisant la nouvelle technique de fermentation de Barry Callebaut reconnues pour leurs livraisons de cacao plus élevées en quantité et en qualité

- **La technologie brevetée de fermentation permet de produire des fèves «zéro défauts» ayant de meilleures propriétés de goût - Le volume total pourrait doubler en 2012/2013**
- **Les planteurs utilisant cette technique de pointe reçoivent une prime pour leurs fèves**
- **Barry Callebaut étend la méthode de fermentation en Côte d'Ivoire, au Cameroun et en Indonésie dans le cadre de son projet global de durabilité Cocoa Horizons**

Zurich/Suisse, le 30 mai 2012 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a reconnu à cinq coopératives de planteurs de la région de Bas-Sassandra, en Côte d'Ivoire, la qualité de meilleurs producteurs de fèves de cacao de qualité supérieure grâce à la technique de pointe de Barry Callebaut pour la fermentation des fèves. En appliquant cette technique brevetée, les planteurs produisent des fèves sans défauts ni faux-goûts en moins de temps qu'avec les méthodes de fermentation conventionnelles. Les fèves sont pleinement traçables jusqu'au planteur.

En l'espace de deux ans, de 2010/11 à 2011/12, les planteurs participants ont continuellement étendu l'usage de cette technique. Actuellement, plus de la moitié du cacao fourni par ces coopératives est traitée par la méthode de fermentation de pointe de Barry Callebaut. Les coopératives reçoivent une prime pour ce cacao de qualité supérieure basée sur le prix moyen de fèves fermentées de manière conventionnelle.

En mars 2012, à Bas-Sassandra, les coopératives ont été honorées pour leurs réalisations lors d'une cérémonie et d'une fête sponsorisées par Barry Callebaut. Des représentants du Département régional de l'agriculture, de l'agence de développement rural ANADER et du Gouvernement local figuraient au nombre des orateurs.

«Les coopératives accomplissent un travail exceptionnel et font preuve, d'une année à l'autre, de progrès importants», a déclaré Nicholas Camu, responsable de Cocoa Horizons au niveau du Groupe. «Les planteurs sont très motivés pour utiliser cette technique parce qu'ils voient de leurs propres yeux que le cacao fermenté de cette manière est de bien meilleure qualité. Le voir, c'est y croire vraiment.» Le Groupe estime que le volume produit avec cette méthode pourrait doubler en 2012/13.

Les cinq coopératives font partie du programme phare de durabilité de Barry Callebaut en Côte d'Ivoire, le Programme Partenaire de Qualité (PPQ) lancé en 2005. Les coopératives se sont engagées il y a deux ans dans ce qui était encore un essai pour évaluer l'effet de



Communiqué de presse

l'utilisation d'une nouvelle technique pour contrôler le processus de fermentation.

Après l'adoption réussie de cette technique de fermentation par des planteurs et constatant un intérêt croissant de la part des coopératives, Barry Callebaut a étendu son programme de Fermentation Contrôlée en Côte d'Ivoire. Par la suite, il a lancé de nouveaux programmes au Cameroun et en Indonésie dans le cadre de son projet de durabilité Cocoa Horizon qu'il a annoncé récemment. Le Groupe investira CHF 40 millions sur dix ans pour dynamiser la productivité, augmenter la qualité et améliorer les conditions de vie de familles de planteurs dans les principaux pays producteurs en Afrique occidentale et centrale, ainsi qu'en Indonésie et au Brésil.

Fidèle à sa politique consistant à transférer les résultats concluants de ses recherches dans des produits innovants, Barry Callebaut a lancé en 2011 «Terra Cacao», un chocolat fait de fèves «zéro défauts» de Côte d'Ivoire ayant été traitées par la nouvelle technique de fermentation. Le Groupe a déjà gagné plusieurs distinctions avec ce produit pionnier.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,6 milliards (EUR 3,6 milliards /USD 5,0 milliards) environ pour l'exercice 2010/11, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini en chocolat. Présent dans 27 pays, Barry Callebaut possède environ 40 sites de production et occupe une force de travail spécialisée et diversifiée de quelque 6000 personnes. Le Groupe fournit toute l'industrie alimentaire, en particulier les fabricants, les artisans et les utilisateurs professionnels de chocolat, tels que chocolatiers, pâtisseries et boulangers. Pour ces derniers, il dispose de ses deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans le cacao et le chocolat. Il fournit en outre une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le leadership des coûts est un autre motif important de collaboration avec Barry Callebaut pour des industriels de l'alimentation tant globaux que locaux. Par le biais de ses nombreux programmes de durabilité et de ses activités de recherche, le Groupe travaille avec des planteurs, leurs organisations ainsi qu'avec d'autres partenaires afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions d'existence des planteurs.

Contacts

Pour investisseurs et analystes financiers:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

Pour les médias:

Pilar Wolfsteller
CSR Manager
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 05 86
pilar_wolfsteller@barry-callebaut.com