



Newsflash

Caluwé Artisan concentre la totalité de sa production sur le chocolat d'origine unique et durable provenant du Cameroun de Barry Callebaut

Wieze/Belgique, le 30 août 2012 – Barry Callebaut, le principal fabricant mondial de produits à base de chocolat et de cacao de haute qualité, annonce qu'à partir de ce mois-ci, Caluwé Artisan, un client de la société depuis trois générations, va concentrer l'ensemble de sa production sur le chocolat camerounais, un résultat de la Quality Partner Program (QPP) de Barry Callebaut. Par son programme, Barry Callebaut assiste les paysans du Cameroun en partageant sa connaissance de l'agriculture du cacao et aspire ainsi à améliorer la qualité du cacao en partenariat avec les paysans.

La formidable perpétuation d'une tradition artisanale

La famille Caluwé produit du chocolat de la plus haute qualité depuis 1968 en Belgique. Seules les matières premières les plus raffinées sont utilisées et réunies avec passion et dans le souci du détail afin d'assurer la qualité constante du produit. En concentrant l'ensemble de sa production sur le chocolat de Barry Callebaut en provenance du Cameroun, Caluwé Artisan reconnaît les opportunités que présente ce remarquable chocolat d'origine et peut perpétuer sa production de plusieurs années de manière durable.

« Pour Caluwé Artisan, la qualité et la perpétuation de sa méthode de production traditionnelle du chocolat sont de la plus haute importance, » explique Sofie de Lathouwer, Marketing Director Food Manufacturers Western Europe de Barry Callebaut. « Grâce au cacao supérieur du Cameroun, produit en utilisant notre méthode de fermentation brevetée et le savoir-faire transmis au travers de notre Quality Partner Program, nous avons donné l'envie à Caluwé Artisan de perpétuer cette précieuse tradition de manière durable. Ensemble, nous nous engageons à donner la possibilité et à encourager les producteurs à cultiver et à produire du cacao de manière responsable ».

« Nous sommes ravis de concentrer notre production sur le chocolat du Cameroun. Le processus de fermentation spécial employé par Barry Callebaut dans ce pays assure un maximum de saveurs et d'arômes dans la fève. À nos yeux, il s'agit du point de départ d'un chocolat de grande qualité », explique Koen Caluwé, Managing Director de Caluwé Artisan. « De plus, nous sommes convaincus que l'avenir du chocolat de qualité est intimement lié à celui des cultivateurs de cacao. Par conséquent, il est extrêmement important de sécuriser la production du cacao durable. Le Programme Partenaire de Qualité de Barry Callebaut au Cameroun constitue la réponse parfaite. Il nous aide à garantir notre qualité et nous permet de soutenir un avenir durable pour les cultivateurs de cacao ainsi que leurs familles. »

Le chocolat du Cameroun : l'option du chocolat durable pour l'avenir

En janvier 2012, Barry Callebaut a lancé sa gamme de chocolat du Cameroun, créé à partir de la fève de cacao rouge qui l'on trouve exclusivement au Cameroun. La terre fertile de la forêt tropicale dense du Cameroun, enrichie par le sol volcanique, contribue au goût exceptionnel des fèves de cacao du Cameroun. Grâce à ce cacao rouge de qualité supérieure, la gamme de chocolat camerounais de Barry Callebaut présente un éclat intense, une couleur chaleureuse et un goût de chocolat très prononcé. Le composant du cacao de la gamme de chocolat du Cameroun est légèrement amer, avec une riche acidité fruitée et rafraîchissante.



Newsflash

En collaboration avec Barry Callebaut, Georges Caluwé, le fondateur de la société Caluwé Artisan, et son fils, Alberic Caluwé, ont créé un mélange cacaoté unique, présentant les références propres à Caluwé qui est utilisées pour l'ensemble des chocolats Caluwé. Ce mélange cacaoté unique, conçu par Caluwé, est produit avec le chocolat d'origine unique du Cameroun de Barry Callebaut depuis le 1^{er} août 2012.

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 au 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 de vie des planteurs.

Pour de plus amples informations concernant le Quality Partner Program, veuillez-visiter www.qualitypartnerprogram.com.

Contact pour les médias:

Sofie de Lathouwer
Marketing Director Food Manufacturers Western Europe
Barry Callebaut Belgium
Phone: +32 53 73 05 67
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Evi Robignon
Senior Consultant
Grayling
Phone: +32 (0) 2 713 07 36
evi.robignon@grayling.com