

# Communiqué de presse

## Conclusion réussie de la transaction avec Mondelēz International: Barry Callebaut finalise l'acquisition de l'usine de chocolat à Hal, Belgique

- Les consultations du comité d'entreprise sont clôturées
- Accord à long terme pour la fourniture à Mondelēz International de 30 000 tonnes supplémentaires de chocolat liquide par an, commençant au début de 2017

Zurich/Suisse, le 31 décembre 2016 – Barry Callebaut SA, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a finalisé avec succès l'acquisition de l'installation de production de chocolat de Mondelēz International située à Hal (Belgique), comme annoncé le 15 septembre dernier. Cette acquisition fait suite à la clôture des consultations du comité d'entreprise et des modalités de finalisation. L'usine située à Hal, qui sera intégrée au réseau de fabrication international de Barry Callebaut au 1<sup>er</sup> janvier 2017, accroîtra ses capacités de fabrication de chocolat et de fourrages de qualité belge. La transaction comporte également un accord à long terme pour la fourniture à Mondelēz International de 30 000 tonnes supplémentaires de chocolat liquide par an, commençant au début de 2017.

\*\*\*

### **About Barry Callebaut Group ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,7 milliards (EUR 6,1 milliards / USD 6,8 milliards) environ pour l'exercice 2015/16, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite plus de 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de près de 10.000 collaborateurs.*

*Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®.*

*Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire en sorte que le chocolat durable devienne la norme d'ici à 2025, afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons et son objectif de façonner un avenir durable pour le secteur du chocolat et du cacao.*

### **Suivez le groupe Barry Callebaut:**



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)



[Instagram](#)



[Google+](#)

\*\*\*

**Contact**

**Investisseurs et analystes financiers:**

Evelyn Nassar

Head of Investor Relations

Barry Callebaut AG

Téléphone: +41 43 204 04 23

[evelyn\\_nassar@barry-callebaut.com](mailto:evelyn_nassar@barry-callebaut.com)

**Médias:**

Christiaan Prins

Head of External Affairs

Barry Callebaut AG

Téléphone: +41 43 204 03 76

[christiaan\\_prins@barry-callebaut.com](mailto:christiaan_prins@barry-callebaut.com)