

Communiqué de presse

Développement de l'activité Spécialités & Décorations en Amérique du Nord

Barry Callebaut va racheter la division Ingrédients de Gertrude Hawk Chocolates

- Développement stratégique de l'activité Spécialités & Décorations de Barry Callebaut en Amérique du Nord, avec une extension du portefeuille de produits à de nouveaux domaines
- Gertrude Hawk Ingredients fait partie de l'entreprise familiale américaine Gertrude Hawk Chocolates, riche d'un savoir-faire et de capacités spécialisées concernant les produits
- Acquisition complétant le récent rachat de D'Orsogna Dolciaria en Europe et s'inscrivant dans la stratégie de «croissance intelligente» de Barry Callebaut, qui vise à accélérer le développement des Spécialités & Décorations

Zurich/Suisse, le 7 septembre 2017 - Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a signé un accord de rachat de la division Ingrédients de Gertrude Hawk Chocolates. Cette acquisition constituera un développement stratégique de l'activité Spécialités & Décorations de Barry Callebaut, notamment en Amérique du Nord.

Gertrude Hawk Ingredients est aujourd'hui la principale division de l'entreprise familiale américaine Gertrude Hawk Chocolates. Par ses technologies et procédures nouvelles et novatrices de fabrication de glaces et de produits d'inclusion pour la boulangerie-pâtisserie, la division Ingrédients de Gertrude Hawk, forte de ses capacités spécialisées, est devenue l'un des principaux acteurs du marché des ingrédients, nouant des partenariats durables avec ses clients. Nombre de ses ingrédients et produits fabriqués en sous-traitance se retrouvent dans les marques américaines et les magasins de tout le pays. L'acquisition de Gertrude Hawk Ingredients renforcera le rôle de premier plan de Barry Callebaut dans le segment des produits de décoration et d'inclusion destinés aux clients industriels, notamment sur le marché nord-américain. Elle permettra à Barry Callebaut d'enrichir son portefeuille de nouvelles technologies dans le domaine du moulage en coque, de la dragéification et de l'enrobage, mais aussi de solutions pour les inclusions façonnées et les brisures à saveur de beurre d'arachides, produit très prisé en Amérique du Nord. Conjuguée au rachat de D'Orsogna Dolciaria en Europe annoncé récemment, cette opération souligne les efforts stratégiques de Barry Callebaut visant à se développer dans le segment à forte valeur ajoutée des Spécialités & Décorations, qui répond aux besoins des clients industriels et Gourmet en quête de produits différenciants, haut de gamme et personnalisés.

Le volume des ventes de Gertrude Hawk Ingredients en 2016/17 était de l'ordre de 13 000 tonnes, pour un chiffre d'affaires d'environ EUR 70 millions (USD 83 millions). Gertrude Hawk Chocolates a été créée par Gertrude Hawk en 1936 à Scranton, en Pennsylvanie. La division Ingrédients possède des installations à la pointe de la technologie à Scranton et emploie quelque 370 personnes.

Antoine de Saint-Affrique, CEO de Barry Callebaut: «Nous continuons à appliquer systématiquement notre stratégie de «croissance intelligente» en développant notre activité à forte valeur ajoutée Spécialités & Décorations. Gertrude Hawk Ingredients nous apporte de nouvelles

capacités, technologies ainsi que des collaborateurs qualifiés que nous accueillons avec plaisir au sein de la famille Barry Callebaut. Ce rachat nous permet d'étendre notre portefeuille de produits à de nouveaux marchés et d'élargir encore la gamme de produits et de services que nous proposons. Gertrude Hawk Ingredients jouera un rôle clé dans notre activité Spécialités & Décorations et nous entendons nous appuyer sur son équipe et ses capacités.»

Dave Hawk, Chairman de Gertrude Hawk Chocolates: «Barry Callebaut a toutes les cartes en mains pour poursuivre la croissance de l'activité, notamment une force de vente chevronnée et très respectée qui s'adresse pour ainsi dire à l'ensemble des boulangers/pâtisseries et fabricants de crème glacée de toutes tailles du monde entier. Du point de vue de la communauté aussi, c'est un rêve qui devient réalité. Nous pouvons attirer dans la région de Scranton un fabricant de chocolat de renommée mondiale. Combien de fois une telle occasion se présente-t-elle?»

L'opération, qui doit encore recevoir l'aval des instances de réglementation, devrait être finalisée en octobre 2017.

Les parties ont convenu de ne pas dévoiler les conditions financières de la transaction.

À propos du groupe Barry Callebaut (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 la production de 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](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

À propos de Gertrude Hawk Ingredients (www.gertrudehawkchocolates.com/ingredients):

Gertrude Hawk Chocolates est une entreprise familiale de fabrication de chocolat gérée localement dont le siège est à Dunmore, en Pennsylvanie. Gertrude Jones Hawk a créé la société de son domicile de Scranton, en 1936, sous forme d'entreprise de collecte de fonds. La société poursuit ses activités de collecte de fonds et s'est développée, gérant aujourd'hui plus de 50 boutiques en Pennsylvanie, à New York, et dans le New Jersey.

Contact

médias internationaux:

Christiaan Prins
Head of External Affairs
Barry Callebaut AG
Téléphone: +41 43 204 03 76
christiaan_prins@barry-callebaut.com

investisseurs et analystes financiers:

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

médias américains:

Porter Novelli, Chicago
Jodi Degyansky
Vice President
Ligne directe: +1 312 552 6319
Téléphone mobile: +1 330 256 1043