



# Communiqué de presse

## **Barry Callebaut inaugure une nouvelle usine sur son site suédois Capacité accrue pour soutenir la croissance de Produits Gourmet & Spécialités**

- **Installation d'une nouvelle tour pour accroître de 50% la capacité de fabrication de produits séchés par atomiseur**
- **Investissements considérables de CHF 10 millions (EUR 8 millions)**
- **L'agrandissement de l'usine renforce encore les activités globales de Produits Gourmet & Spécialités de Barry Callebaut**

*Zurich, Suisse/Kågeröd, Suède, 17 novembre 2011* – Barry Callebaut SA, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a inauguré aujourd'hui l'agrandissement de ses installations de séchage par atomisation de Kågeröd, dans le sud de la Suède. Cet investissement de CHF 10 millions (EUR 8 millions) augmente de 50% la capacité de fabrication de produits séchés par atomisation du centre de compétence de Barry Callebaut.

Cette augmentation de capacité permettra à Barry Callebaut de développer encore les affaires de Produits Gourmet & Spécialités du Groupe, lequel fournit les utilisateurs professionnels en produits convenance sous une variété de marques de boissons.

La tour d'atomisation qui vient d'être installée commencera à produire en décembre 2011. L'augmentation de capacité servira partiellement à couvrir un accord de livraison à long terme que Barry Callebaut a signé à fin 2010 avec une entreprise internationale spécialisée dans le café.

«L'inauguration de la nouvelle tour d'atomisation de Kågeröd marque une étape importante dans le développement de nos activités dans Produits Gourmets & Spécialités», a déclaré Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut. «Au cours de ces derniers dix ans, nous avons constamment investi dans le domaine des boissons et avons construit un centre de compétence innovant dans le sud de la Suède».

### **Produits pour boissons de Barry Callebaut – production centralisée, vente globalisée**

La division Boissons, qui a son siège en Suède, fait partie de Produits Gourmet & Spécialité de Barry Callebaut. Elle est un acteur leader en Europe dans le domaine des poudres de cacao solubles utilisées dans les boissons au chocolat, au cacao et dans le cappuccino. Par sa division Boissons, Barry Callebaut fournit l'industrie des automates publics et de bureaux et le secteur HORECA (hôtels, restaurants, traiteurs). A son siège de Kågeröd, Barry Callebaut exploite un site intégré et moderne qui fabrique la plupart des produits pour boissons. Ces derniers sont commercialisés avant tout en Europe mais ils sont livrés aussi à des clients dans le monde entier.

\*\*\*



# Communiqué de presse

---

**Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://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.*

\*\*\*

**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](mailto:evelyn_nassar@barry-callebaut.com)

**Pour les médias:**

Raphael Wermuth  
External Communications Manager  
Barry Callebaut SA  
Tél. +41 43 204 04 58  
[raphael\\_wermuth@barry-callebaut.com](mailto:raphael_wermuth@barry-callebaut.com)