

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Des leaders de l'industrie du chocolat signent un accord pour promouvoir l'utilisation par les consommateurs des flavanoles du cacao bons pour la santé

Cette coopération débouchera sur une norme commune pour les substances actives et naturelles du cacao

MCLEAN, VA/ZURICH, SUISSE (15 février 2010) – En procédant à des choix alimentaires, il sera bientôt plus facile d'identifier et d'obtenir des produits à base de cacao contenant des flavanoles, ces substances uniques qui se trouvent naturellement dans le fruit du cacaoyer et qui sont très bénéfiques pour la santé, notamment pour la circulation sanguine. Mars, Incorporated and Barry Callebaut AG ont en effet signé récemment un accord de licences croisées et de coopération qui accroîtra la disponibilité et l'uniformité à l'échelle mondiale des produits de chocolat riches en flavanoles. Ce faisant, les deux leaders mondiaux du chocolat ouvrent la voie vers l'établissement de standards cohérents pour les produits bons pour la santé contenant des flavanoles du cacao.

De longues années de recherche ont montré que les flavanoles du cacao peuvent avoir une influence positive sur la circulation sanguine et les fonctions qui lui sont liées. Cependant, les industriels avaient jusqu'ici de la peine d'une part, à établir des méthodes de mensuration cohérentes et fiables et d'autre part, à faire connaître les vertus des flavanoles contenus dans les aliments. Mars, le plus grand fabricant mondial de chocolat au détail qui vend sept des vingt snacks les plus répandus dans le monde, pionnier de la recherche scientifique sur les flavanoles, leur préservation et leurs effets positifs sur la santé, a conclu un partenariat avec Barry Callebaut AG, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure pour toute l'industrie, en vue de créer une norme commune pour mesurer les flavanoles dans les aliments, accroître leur popularité et leur disponibilité par le biais de produits garantissant qu'ils en contiennent. Les produits contenant des flavanoles du cacao font certes partie d'une alimentation saine; toutefois, il ne suffit pas de se contenter simplement d'un chocolat «plus noir» parce qu'il a une teneur plus élevée en cacao ou de déclarer que les antioxydants sont la vertu principale du cacao. Cela démontre au contraire qu'il est nécessaire d'avoir un instrument de mesure permettant d'indiquer les teneurs en flavanoles conformes aux études scientifiques récentes.

«Naturellement, les flavanoles abondent dans le cacao, mais à moins de les mesurer précisément et de les traiter avec précaution à toutes les étapes de la fabrication, il n'existe aucune garantie qu'un produit contienne une quantité significative de flavanoles», explique Mary Wagner, Directrice générale de Mars Botanical, une entité scientifique de Mars, Incorporated se consacrant à la recherche sur le flavanol et le développement de produits. Récemment, cette division a lancé aux Etats-Unis le CirkuHealth™, un complément alimentaire basé sur un extrait de cacao. «Cela fait près de vingt ans que nous étudions le moyen de mesurer et de maximiser la rétention des flavanoles du cacao, et que nous parlons des effets bénéfiques de ces derniers sur la santé. Cet effort a déjà débouché sur plus de cent publications et un imposant portefeuille de brevets. Au cours de ces cinq dernières années, nous avons également vendu des

produits tels que CocoaVia® et nous continuons de vendre Dove® , un chocolat noir riche. Les deux produits ont une teneur élevée en flavanols. Cet accord avec Barry Callebaut garantira désormais des teneurs en flavanols fiables dans un plus grand nombre de produits de chocolat dans le monde.»

Depuis le début de février 2010, Barry Callebaut AG a commencé à utiliser sous licence des brevets de Mars et à imprimer le logo de Mars Cocompro® “bean in hand” sur ses produits Acticoa® destinés aux Etats-Unis et à d’autres marchés, avec la garantie d’une teneur constante élevée en flavanols. «Le chocolat Acticoa® est sur le marché européen depuis près de cinq ans. Cette nouvelle coopération nous permettra de servir encore mieux nos clients dans le monde, en particulier aussi aux Etats-Unis. C’est un pas important vers une offre à un public mondial de chocolats alternatifs avec des teneurs en flavanols précises. Nous sommes très intéressés à nous engager sur cette voie avec Mars, Incorporated», a déclaré Hans P. Vriens, Chief innovation officer de Barry Callebaut. «Ayant conduit nos propres études cliniques pendant des années, nous savons que le potentiel des flavanols pour la santé est substantiel. Nous savons aussi que les consommateurs sont de plus en plus désireux d’avoir des produits plus sains offrant une valeur ajoutée. Nous gagnerons tous à utiliser une méthode cohérente donnant aux consommateurs l’assurance que nos produits contiennent ces composantes importantes et que nous en communiquons les teneurs de la même manière.»

Les deux groupes ont convenu de coopérer dans la promotion de produits à base de chocolat riches en flavanols, la teneur de ceux-ci étant garantie. Au cours des prochains mois, les deux groupes mettront à jour leur communication scientifique et de marketing, de même que leurs sites Internet afin de tenir compte des implications de cette nouvelle coopération.

MARS, INCORPORATED (www.mars.com)

Mars, Incorporated est une entreprise familiale fondée en 1911 qui emploie plus de 65 000 associés sur plus de 230 sites, dont 135 usines, dans 68 pays des cinq continents. Mars, Incorporated dont le siège est à McLean, Virginie, USA, est l’une des plus grandes entreprises alimentaires du monde. Elle réalise un chiffre d’affaire annuel global supérieur à USD 28 milliards et est organisée en six segments: Chocolats, Aliments pour animaux, Wrigley, Alimentation, Boissons et Science symbiotique. Ces segments produisent certaines des marques leaders dans le monde: Chocolats – M&M’S®, SNICKERS®, DOVE®, GALAXY®, MARS®, MILKY WAY® et TWIX®; Aliments pour animaux – PEDIGREE®, WHISKAS®, SHEBA®, CESAR®, et ROYAL CANIN®; Wrigley – ORBIT®, EXTRA®, STARBURST®, DOUBLEMINT® et SKITTLES®; Alimentation – UNCLE BEN’S®, DOLMIO®, EBLY®, MASTERFOODS® et SEEDS OF CHANGE®; Boissons – KLIX® et FLAVIA®; Science symbiotique – WISDOM PANEL™, SERAMIS®, CIRKUHEALTH™ et COCOAPRO™.

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

Avec un chiffre d’affaires annuel d’environ CHF 4,9 milliards pour l’exercice 2008/09, le Groupe 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 sur les rayons des magasins. Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède quelque 40 sites de productions et occupe environ 7 500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l’ensemble de l’industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu’aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs et les pâtisseries, ainsi qu’à la grande distribution. Barry Callebaut est leader dans l’innovation dans les domaines du cacao et du chocolat. Il fournit aussi une gamme complète de services portant sur le développement de produits, les processus de fabrication, la formation et le marketing. Le Groupe s’engage activement dans des initiatives et des projets contribuant à établir une chaîne d’approvisionnement plus durable du cacao.

Contacts

MARS, Incorporated

Pour les médias:

Hugo Pérez

VP Corp. Communications

Mars Symbioscience

Tél. +1 301 444 7965

Portable +1 301 755 8448

hugo.perez@mss.affm.com

Barry Callebaut

Pour investisseurs et analystes financiers:

Simone Lalive d'Épinay

Head of Investor Relations

Tél. +41 43 204 04 23

simone_lalive@barry-callebaut.com

Pour les médias:

Gaby Tschöfen

VP Corp. Communications

Tél. +41 43 204 04 60

gaby_tschofen@barry-callebaut.com