

# Communiqué de presse

## Étape Majeure vers un chocolat libre de tout forme d'esclavage

**Le partenariat stratégique entre Tony's Chocolonely, Albert Heijn et Barry Callebaut établit une nouvelle norme dans l'industrie en matière d'approvisionnement en cacao**

- **Un partenariat stratégique élève les standards de l'industrie et permet aux agriculteurs de gagner leur vie décemment**
- **Le distributeur néerlandais Albert Heijn s'approvisionnera en cacao pour sa marque Delicata selon les cinq principes d'approvisionnement de Tony's Chocolonely**
- **La plate-forme Open Chain de Tony soutient l'union des autres sociétés chocolatières afin de s'attaquer ensemble à des problématiques sociales et durables liées au cacao**

*Amsterdam, le 29 novembre 2018* – La société néerlandaise Tony's Chocolonely, le distributeur Albert Heijn et le producteur de chocolat Barry Callebaut ont noué un partenariat stratégique afin de mettre un terme au travail des enfants et à l'esclavage moderne dans l'industrie du chocolat. Ensemble, ces entreprises établissent une nouvelle norme industrielle afin d'accroître la pression sur l'ensemble de l'industrie chocolatière et de susciter un changement structurel en faveur d'une chaîne du cacao répartie plus équitablement.

Avec pour mission de faire du chocolat 100% libre de toute forme d'esclavage la norme du secteur, Tony's Chocolonely a appelé les entreprises à suivre son exemple en matière d'approvisionnement en cacao, fondé sur des relations directes avec des coopératives de cacao ainsi que sur traçabilité du cacao et des revenus décents pour les producteurs de cacao. C'est pourquoi l'entreprise ouvre sa manière de travailler aux autres. Tony's Open Chain est la plate-forme « Open Source » sur laquelle les fabricants de chocolat ont accès à toutes les connaissances et tous les outils nécessaires pour y parvenir, notamment le « Tony's Beantracker » ou le « Child Labour Monitoring and Remediation System », qui ont été introduits dans toutes les coopératives partenaires de Tony's Chocolonely.

Albert Heijn, le plus grand distributeur des Pays-Bas, est le premier partenaire à rejoindre la plate-forme ouverte de Tony. Barry Callebaut a rendu ce partenariat possible grâce à son expertise dans la transformation ce cacao spécifique en chocolat. « C'est étape majeure pour l'industrie du chocolat, et un pas important vers une production de chocolat durable comme la norme du secteur d'ici 2025 », déclare Antoine de Saint-Affrique, CEO de Barry Callebaut. « C'est fantastique de s'associer avec le plus grand distributeur des Pays-Bas et une compagnie comme Tony's Chocolonely s'étant engagé à produire du chocolat libre de tout forme d'esclavage, et nous sommes impatients d'étendre cette première réussite via notre expertise logistique. »

Le partenariat entre Tony's Chocolonely, Albert Heijn et Barry Callebaut prouvent que le chocolat peut être réalisé différemment à grande échelle et appelle les autres compagnies à les rejoindre. « Ensemble, nous avons plus d'impact. C'est pourquoi je suis très fier qu'Albert Heijn et Barry Callebaut se joignent à nous sur notre feuille de route pour un chocolat libre d'esclavage. Les bons exemples sont toujours suivis. À partir d'aujourd'hui, notre impact est plus large que simplement avec notre chocolat. Ensemble, nous fabriquons du chocolat 100% libre d'esclavage », a déclaré Henk Jan Beltman, Chief Chocolate Officer chez Tony's Chocolonely.

À partir de mars 2019, Albert Heijn proposera du chocolat Delicata avec un cacao traçable. Les fèves seront achetées à un prix plus élevé auprès des coopératives partenaires de Tony's Chocolonely, au Ghana et en Côte d'Ivoire. « Nous voulons faire la différence. C'est pourquoi nous trouvons important de contribuer structurellement à une vie meilleure pour les producteurs de cacao. Toutes les lettres et barres en chocolat Delicata d'Albert Heijn sont les premières à avoir été certifiées UTZ en 2010. Nous franchissons à présent une autre étape importante vers la mise en place d'une chaîne du cacao transparente et durable », a déclaré Henk van Harn, vice-président Strategic Sourcing d'Albert Heijn. « La recette et le goût de Delicata resteront inchangés. »

Les trois parties ont dévoilé la nouvelle de leur partenariat aujourd'hui au Tony's FAIR, la réunion annuelle de Tony's Chocolonely à Amsterdam.

\*\*\*

**À propos du groupe Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,9 milliards (EUR 6,0 milliards / USD 7,1 milliards) environ pour l'exercice 2017/18, 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 quelque 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 11 500 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 du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité*



[Twitter](#)



[Linkedin](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

**A propos de Tony's Chocolonely ([www.tonyschocolonely.com](http://www.tonyschocolonely.com)):**

*Tony's Chocolonely veut faire du chocolat 100% sans esclave. Non seulement leur propre chocolat, mais tous les chocolats du monde. Tony's Chocolonely a été fondée en 2005 par des journalistes de l'émission télévisée néerlandaise « Keuringsdienst van Waarde », qui ont découvert que les plus grandes entreprises de fabrication de chocolat au monde utilisaient du cacao provenant de plantations où travaillaient des enfants esclaves. Depuis lors, la chocolaterie, basée à Amsterdam, est devenue la plus grande marque de chocolat aux Pays-Bas et est disponible aux États-Unis et dans plusieurs pays européens. Tony's Chocolonely veut sensibiliser les gens à l'inégalité dans l'industrie du chocolat, et souhaite souligner que la fabrication du chocolat peut être faite différemment. L'organisation incite ainsi l'industrie du chocolat à faire du chocolat 100% sans esclave la norme.*

**About Albert Heijn ([www.ah.nl/over-ah/meer-doen/duurzaamheid](http://www.ah.nl/over-ah/meer-doen/duurzaamheid))**

*In 2017 and 2018, Albert Heijn was named the most sustainable supermarket chain in the Netherlands. This is the result of a large number of measures the company has taken to reduce food waste and the use of packaging materials step by step. Another important part of the company's sustainability policy is its initiative to make production chains and processes increasingly transparent.*

**Contact**

**Pour les médias:**

Erik Lenaers

Barry Callebaut

Phone: +32 4 85 96 00 63

[elenaers@webershandwick.com](mailto:elenaers@webershandwick.com)