

Communiqué de presse

Barry Callebaut veut faire en sorte que le chocolat durable devienne la norme

«Forever Chocolate»: Barry Callebaut se donne l'objectif d'une production de chocolat durable à 100% d'ici à 2025

- **Leader sur le marché mondial, Barry Callebaut inaugure une stratégie exhaustive de production durable pour s'attaquer aux principales difficultés connexes qui émaillent la chaîne d'approvisionnement du chocolat**
- **Il arrête 2025 comme date butoir de quatre objectifs ambitieux qui lui permettront de passer d'un cacao durable à un chocolat durable**
 - **éliminer le travail des enfants dans sa chaîne d'approvisionnement;**
 - **faire en sorte que plus de 500 000 exploitants de cacao se hissent hors de la pauvreté;**
 - **avoir un bilan carbone et forestier positif;**
 - **utiliser 100% d'ingrédients durables dans tous ses produits.**

Zurich/Suisse, le 28 novembre 2016 – Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a publié aujourd'hui sa nouvelle stratégie de production durable, «Forever Chocolate», laquelle a pour ambition de faire en sorte que, en moins de 10 ans, le chocolat durable ne soit plus une niche mais la norme. Antoine de Saint-Affrique, CEO de Barry Callebaut: «Depuis des années, nous sommes des pionniers de la production durable de cacao et de chocolat, et nous avons accompli des progrès considérables. Mais malgré tous nos efforts, à peine 23% des fèves de cacao que nous achetons proviennent de programmes de production durable. Nous sommes déterminés à accélérer le changement et à faire en sorte que notre chocolat et ses ingrédients proviennent de sources durables d'ici à 2025.»

Quatre objectifs concrets et pertinents à l'horizon 2025

Pour garantir l'avenir du chocolat, la nouvelle stratégie de production durable de Barry Callebaut inclut quatre objectifs que le groupe entend réaliser d'ici à 2025 et qui s'attaquent aux principales difficultés émaillant la chaîne d'approvisionnement du chocolat en matière de production durable:

1. **éliminer le travail des enfants dans sa chaîne d'approvisionnement;**
2. **faire en sorte que plus de 500 000 exploitants de cacao se hissent hors de la pauvreté;**
3. **avoir un bilan carbone et forestier positif;**
4. **utiliser 100% d'ingrédients durables dans tous ses produits.**

Antoine de Saint-Affrique, CEO: «Les objectifs que nous nous sommes fixés après une analyse de matérialité approfondie sont ambitieux, et nous avons conscience de ne pas détenir toutes les réponses. Ce dont nous sommes sûrs, c'est que nous ne pourrons pas atteindre ces objectifs tout seuls. C'est pourquoi nous voulons lancer un mouvement qui fasse participer les gouvernements, les ONG, les consommateurs et nos clients. En matière de chocolat durable, il ne s'agit pas uniquement de l'engagement et de l'investissement des industriels: il est tout aussi important que

les gouvernements mettent en place un contexte politique propice et veillent à l'application de la législation, que les ONG fassent œuvre de sensibilisation, et que les consommateurs fassent des choix durables. «Forever Chocolate» est une invitation à œuvrer de concert pour trouver des solutions structurelles aux difficultés que présente la chaîne d'approvisionnement du chocolat en matière de production durable. Sans développement durable, il ne peut y avoir de croissance. En relevant les défis auxquels notre industrie est confrontée, nous parviendrons à faire de «Forever Chocolate» une réalité.

S'appuyer sur les initiatives existantes

Barry Callebaut s'est engagé de longue date à améliorer les conditions de vie des exploitants de cacao et a, depuis longtemps, fait du «Cacao durable» l'un des quatre piliers de sa stratégie d'entreprise. Grâce aux programmes de production durable qu'il a lancés avec des coopératives agricoles dans les pays d'origine, à son approvisionnement direct et à son organisation de services aux exploitants, Biolands, le groupe investit depuis 10 ans dans la productivité et dans le développement des communautés. En outre, Barry Callebaut fait partie des membres fondateurs de la Fondation mondiale du cacao, ainsi que de l'International Cocoa Initiative (ICI). Il est également l'une des locomotives de la CocoaAction, stratégie volontaire de la Fondation mondiale du cacao (WCF) visant à faire correspondre les initiatives lancées par les producteurs mondiaux de cacao et de chocolat pour améliorer les conditions de vie des exploitants de cacao. «Forever Chocolate» est aligné sur les efforts en place mais tient compte de la nécessité d'aller au-delà, compte tenu de l'urgence des difficultés que présente la chaîne d'approvisionnement du chocolat.

S'attaquer aux causes profondes

Malgré les efforts déployés par l'industrie, la chaîne d'approvisionnement du chocolat se heurte à un certain nombre de problèmes structurels. La faible productivité des exploitations de cacao en conséquence de pratiques agricoles médiocres, l'épuisement des sols et le vieillissement des cacaoyers maintiennent de nombreux agriculteurs dans la pauvreté. Or la pauvreté empêche les producteurs de cacao d'investir dans leurs exploitations et dans de nouvelles pratiques qui doperaient leur productivité et, par là même, leurs revenus. De plus, la pauvreté empêche les exploitants d'embaucher des ouvriers professionnels, les obligeant à s'appuyer sur les membres de leur famille, enfants compris, pour travailler les champs.

Par ailleurs, pour être durable, le chocolat n'a pas uniquement besoin de cacao durable. Il doit arriver à un taux de déforestation zéro, et à réduire les émissions de gaz carbonique liées à la production de tous les ingrédients du chocolat et de tous les produits à base de chocolat.

Barry Callebaut publiera chaque année un rapport présentant les progrès accomplis sur la voie des quatre objectifs qu'il a fixés.

A 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 la production durable de cacao 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

médias:

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