



La Commission européenne confirme une allégation de Barry Callebaut en matière de santé

Les flavanols du cacao favorisent une circulation sanguine saine

- **La validation est officielle: les flavanols du cacao contribuent à une circulation sanguine normale dans le corps humain en aidant à conserver l'élasticité des vaisseaux sanguins**
- **Nouveau marché potentiel pour la poudre de cacao et les produits à base de chocolat noir ACTICOA[®] de Barry Callebaut**
- **Le procédé ACTICOA[®] de Barry Callebaut résulte de longues années de recherche sur les moyens de préserver les flavanols du cacao**

Zurich/Suisse, Wieve/Belgique, le 4 septembre 2013 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a annoncé aujourd'hui que la Commission européenne a approuvé sa demande d'allégation de santé sur les flavanols du cacao ([Réglementation n° 851/2013](#)), faisant suite à l'avis scientifique favorable émis, en juillet 2012, par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)¹. Le Groupe a reçu le droit d'utiliser une allégation de santé selon laquelle «les flavanols de cacao aident à préserver l'élasticité des vaisseaux sanguins, ce qui contribue à une circulation sanguine normale». Barry Callebaut a été capable de fournir la preuve que l'absorption quotidienne de 200 mg de flavanols du cacao (une quantité procurée par 2,5 g de la poudre de cacao ACTICOA[®] ou 10 g de chocolat noir ACTICOA[®]) favorise une circulation sanguine saine en aidant à conserver l'élasticité des vaisseaux sanguins.

Barry Callebaut a désormais le droit propriétaire d'utiliser cette allégation dans les pays de l'UE pour des boissons au cacao (avec de la poudre de cacao) ou au chocolat noir procurant une dose quotidienne d'au moins 200 mg de flavanols du cacao. Barry Callebaut pourra utiliser cette allégation pour ses produits en cacao et en chocolat ACTICOA[®], qui retiennent la plupart des flavanols se trouvant naturellement dans les fèves de cacao.

Les clients de Barry Callebaut, qui utilisent les produits ACTICOA[®] à base de cacao et de chocolat, pourront apposer l'allégation sur leurs propres produits et leurs emballages. Ce faisant, ils pourront différencier leur offre de celle de la concurrence. Pour Barry Callebaut, c'est un marché potentiel considérable qui s'ouvre car l'allégation sur les flavanols du cacao pourra s'appliquer, entre autres, à des boissons chocolatées, à des produits utilisant du chocolat noir, voire à des produits de l'industrie pharmaceutique.

Peter Boone, Chief Innovation Officer de Barry Callebaut, a déclaré: «Le fait d'avoir obtenu de la Commission européenne le droit d'utiliser une allégation de santé sur les flavanols du cacao est extrêmement précieux. C'est une récompense majeure pour de longues années de recherches intenses. En outre, cette allégation ouvre pour nous un nouveau marché potentiel.

¹ Voir aussi le communiqué précédent daté du 17 juillet 2012 : « L'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) émet un avis scientifique positif sur l'allégation de santé de Barry Callebaut concernant les flavanols de cacao »



Communiqué de presse

Depuis que nous avons reçu l'avis positif de l'EFSA sur l'allégation de santé que nous lui avons soumise, nous avons constaté beaucoup d'intérêt parmi nos clients.»

Herwig Bernaert, Directeur Discovery Programs and Global Projects chez Barry Callebaut, a ajouté: «L'autorisation de la Commission européenne représente la consécration de nos travaux de recherche sur les ingrédients bons pour la santé de la fève de cacao. Nous sommes très heureux de pouvoir offrir désormais nos produits ACTICOA[®] munis d'une allégation de santé. Pour nos clients, cela représente une réelle différenciation compétitive.»

En juillet 2012, Barry Callebaut a été la première entreprise de l'UE à obtenir de l'EFSA un avis scientifique positif pour une allégation de santé sur les flavanols du cacao. Depuis 2005, le Groupe a effectué plus de 20 études cliniques afin d'étudier les divers effets des flavanols du cacao sur les fonctions du corps humain. Ces études ont été conduites avec des produits fabriqués avec le procédé original ACTICOA[®] de Barry Callebaut. Ce dernier résulte de longues années de recherche sur les moyens de préserver les flavanols du cacao. Barry Callebaut parvenu à conserver jusqu'à 80% des flavanols du cacao qui, autrement, auraient été en grande partie détruits pendant la fabrication conventionnelle du chocolat.

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,8 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2011/2012, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat 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. Avec le secteur Cocoa Ingredients Division de Petra Foods qu'il a récemment acquis, Barry Callebaut réalise un chiffre d'affaires annuel estimé de CHF 6 milliards (EUR 4,9 milliards / USD 6,4 milliards), exploite une cinquantaine de sites de production dans le monde, vend ses produits dans plus de 100 pays et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 8000 personnes.

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 sont Callebaut[®] et Cacao Barry[®].

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

pour les médias:

Raphael Wermuth
Head of Media Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com