



# News Release

## **Soutien à l'agriculture durable Barry Callebaut adopte l'huile de palme durable certifiée RSPO pour les pâtes à glacer et les fourrages**

- **Dès janvier 2013, toutes les usines de Barry Callebaut en Europe ont commencé à utiliser, pour les pâtes à glacer et les fourrages, de l'huile de palme durable 100% certifiée RSPO et entièrement ségréguée**
- **En Asie-Pacifique et en Amérique du Nord, les usines se préparent aussi à offrir des solutions sur mesure répondant à la demande croissante de la clientèle pour des produits alimentaires cultivés de manière durable**
- **Ce changement souligne la volonté de Barry Callebaut de satisfaire à la demande croissante de ses clients pour de l'huile de palme durable**

*Zurich/Suisse, le 23 janvier 2013* – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a commencé à utiliser dès janvier 2013, pour ses pâtes à glacer et ses fourrages, uniquement de l'huile de palme durable certifiée par la Table ronde sur l'huile de palme durable (the Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO) et entièrement ségréguée dans toutes ses usines en Europe. En Asie-Pacifique, trois usines de Barry Callebaut ont déjà été certifiées et sont en mesure d'offrir de l'huile de palme certifiée RSPO sur la base du bilan massique. Ces ingrédients sont disponibles sur demande.

Barry Callebaut Amériques a également lancé un programme d'utilisation d'huile de palme durable, ce qui lui permettra d'offrir à ses clients, dans le courant de 2013, de l'huile de palme durable sur la base du bilan massique, si et quand ils en feront la demande.

«La demande de produits alimentaires fabriqués de manière responsable continue d'augmenter. Nous le constatons aussi dans nos ventes de pâtes à glacer et de fourrages car un nombre croissant de clients demandent que l'on utilise de l'huile de palme durable,» a déclaré Steven Retzlaff, Président d'Approvisionnement global & Cacao. «En décidant d'opter pour l'huile de palme certifiée RSPO pour nos pâtes à glacer et nos fourrages, nous serons en mesure de répondre de manière plus efficiente aux besoins de nos clients. Ce faisant, nous contribuerons à soutenir l'agriculture durable qui vise à préserver l'environnement dans les régions tropicales.»

Les pâtes à glacer et les fourrages contiennent des graisses végétales, telle que l'huile de palme, en lieu et place du beurre de cacao. Outre ses produits en chocolat, Barry Callebaut offre un assortiment de pâtes à glacer noires, au lait et blanches, ainsi qu'une variété de fourrages pour la boulangerie, la pâtisserie, la biscuiterie et la confiserie.

Fondée en 2004, RSPO est une association à but non lucratif visant à promouvoir la culture et l'usage d'huile de palme durable par le biais de standards mondiaux crédibles et par l'engagement de ses membres. Une exigence majeure de la certification RSPO est que la production d'huile de palme ne peut avoir lieu dans des forêts primaires ni dans des espaces à haute valeur de conservation.

Barry Callebaut est un membre agréé de RSPO depuis le 6 juin 2011. Pour plus



# News Release

---

d'informations sur RSPO, veuillez consulter son site sous: [www.rspo.org](http://www.rspo.org)

\*\*\*

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

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,8 milliards (EUR 4,0 milliards /USD 4,5 milliards) environ pour l'exercice 2011/12, 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 en chocolat le plus fin. Présent dans 30 pays, Barry Callebaut possède environ 45 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 d'existence des planteurs.*

\*\*\*

**Contacts**

**pour les 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  
Head Media Relations  
Barry Callebaut SA  
Tél. +41 43 204 05 86  
[Raphel\\_wermuth@barry-callebaut.com](mailto:Raphel_wermuth@barry-callebaut.com)