Barry Callebaut – Rapport de développement durable 2012/13

Le Groupe présente ses programmes durables – et met l'accent sur l'amélioration de la culture du cacao.

- **Le Rapport rend compte de l'engagement du Groupe pour la création d'une chaîne d'approvisionnement de cacao durable**
- **Cocoa Horizons, le programme de durabilité, s'occupe de formation, vise à améliorer les rendements des récoltes, les revenus et le niveau de vie des planteurs**

Zurich, le 12 novembre 2013 – Barry Callebaut – le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – a annoncé aujourd'hui la publication de son Rapport de durabilité 2012/13. Celui-ci détaille la stratégie du Groupe dans les domaines du cacao durable, de la protection de l'environnement et du développement personnel des employés. Il se concentre aussi sur les projets de Barry Callebaut pour le relèvement du niveau de vie des planteurs par la pratique d'une culture durable du cacao.

«Face à l'augmentation de la demande mondiale de chocolat, une chaîne d'approvisionnement de cacao durable est vitale pour la croissance à long terme de nos activités», a déclaré Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut. «Pour assurer une production suffisante de cacao dans les années à venir, nous avons intégré la durabilité dans la stratégie du Groupe.»

Le rapport explique que Barry Callebaut a identifié trois défis majeurs qui se posent à la culture durable du cacao:
– La nécessité de former les planteurs aux bonnes pratiques agricoles afin d'augmenter la productivité des récoltes et les revenus des planteurs
– Le manque de matériel végétal, de fertilisants et de pesticides à disposition des planteurs
– L'accès insuffisant des planteurs au financement de l'achat de pesticides et de fertilisants et pour l'acquisition des pratiques susceptibles d'améliorer le rendement

En réponse aux manques de connaissances, de matériels et de financements, le rapport décrit les différents aspects de Cocoa Horizons, le programme de durabilité du Groupe. Mis sur pied en 2012, ce programme se fonde sur trois piliers principaux en vue d'améliorer la durabilité du cacao: pratiques agricoles, éducation et santé des planteurs.

Pratiques agricoles
Améliorer les pratiques agricoles des planteurs par la formation est au cœur de Cocoa Horizons. Barry Callebaut est convaincu que la formation des planteurs conduit à de meilleures pratiques, lesquelles conduisent à des arbres plus productifs, à des rendements plus élevés, à l'augmentation des revenus et, finalement, à une élévation du niveau de vie des planteurs.

Le rapport rend compte de l'inauguration d'un nouveau Centre d'Excellence du Cacao à Pacobo, en Côte d'Ivoire, dont la mission est de transmettre un savoir-faire aux planteurs.

Barry Callebaut SA
Case postale | 8021 Zurich
Tél. +41 43 204 04 04 | Fax +41 43 204 04 00

Ouvert en juillet 2013, le centre dispense une formation aux bonnes pratiques agricoles, aux techniques de gestion post-récolte, à l'usage optimal d'intrants, à la diversification des plantations, à la réhabilitation des fermes, au greffage ainsi qu'aux connaissances commerciales de base.

Quelque 300 formateurs et responsables de coopératives cacaoyères seront formés pendant la première année d'activité du centre. Après leur qualification, ces responsables transmettront leurs connaissances dans deux autres académies Barry Callebaut pour planteurs, puis à douze fermes modèles et finalement, dans 575 écoles rurales de Côte d'Ivoire. Cette approche en cascade a été choisie pour donner une formation avancée à des planteurs vivant dans certaines des régions africaines les plus reculées. A ce jour, 110 000 planteurs africains ont été formés.

Education et santé des planteurs
Outre la formation des planteurs, Cocoa Horizons a des programmes communautaires visant à améliorer l'accès à une éducation primaire pour des enfants de planteurs ivoiriens, ghanéens, camerounais et brésiliens. En outre, des programmes proposent une éducation au cacao, contribuent aux infrastructures éducatives, aux efforts d'alphabétisation, aux connaissances de la vie et à la formation professionnelle.

Cocoa Horizons s'attaque aussi aux besoins sanitaires élémentaires des planteurs vivant dans des régions cacaoyères éloignées. Pour l'accès à l'eau potable, Barry Callebaut travaille avec ses coopératives partenaires et les communautés elles-mêmes.

«Nos clients s'intéressent plus que jamais à des produits leur donnant une certaine assurance sur les plans social et environnemental», a déclaré Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut. «Nos programmes de durabilité nous permettent d'être un fournisseur leader de produits à base de cacao et de chocolat durables et certifiés», a-t-il ajouté. «Barry Callebaut s'est engagé à améliorer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement en cacao, de l'approvisionnement et de la transformation des fèves de cacao à la fabrication de chocolat de la qualité la plus élevée.»

Le rapport présente également la stratégie de durabilité de Barry Callebaut pour la protection de l'environnement et le développement personnel de ses employés. Le Groupe déploie des efforts concertés visant à minimiser son empreinte environnementale dans la production et le transport, les deux domaines ayant la plus grande influence sur cette empreinte. Barry Callebaut se concentre également sur la préparation de ses futurs cadres en les développant et promouvant afin qu'ils puissent utiliser leur potentiel.

Le reporting de Barry Callebaut répond aux standards et méthodologies établis pour mesurer et relever les impacts, tels que le Greenhouse Gas Protocol et la Global Reporting Initiative.

Le rapport de durabilité complet de Barry Callebaut (en anglais), ainsi que des vidéos (en français/anglais), sont disponibles ici.

***

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,9 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2012/13, 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. La société exploite plus de 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 8500 collaborateurs.
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 pâtissiers, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®.
Barry Callebaut s'engage à la production durable de cacao par le biais de son initiative «Cocoa Horizons» afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs.

***

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

Pour les médias:
Jens Rupp
Head of CSR Communications
Barry Callebaut AG
Tél. +41 43 204 03 76
jens_rupp@barry-callebaut.com