

# Communiqué de presse

**Répondre à la demande des consommateurs en matière de produits savoureux, nourrissants et responsables**

## **Barry Callebaut révèle tout le potentiel de la cabosse de cacao avec une nouvelle catégorie de produits et de boissons**

- ***Cacaofruit Experience* est une gamme de produits innovante qui met à l'honneur la fraîcheur, les notes fruitées et la richesse naturelle de la cabosse ; cette gamme ouvre la voie à une nouvelle catégorie de produits et de boissons**
- ***Cacaofruit Experience* répond à la demande des générations Y et Z pour des aliments et des boissons savoureux et nourrissants qui sont aussi respectueux de la planète et de ses habitants**
- **Deux produits à base de cabosse sont actuellement testés auprès de quelques distributeurs privilégiés en Californie**
- **Barry Callebaut présente aux pâtisseries et artisans son chocolat WholeFruit, un délice frais et fruité issu à 100 % de la cabosse de cacao**

À San Francisco (États-Unis) et Zurich (Suisse), le 27 septembre 2019 – Barry Callebaut AG, le leader mondial du chocolat et des produits à base de cacao haut de gamme, a dévoilé aujourd'hui sa nouvelle gamme *Cacaofruit Experience* à l'occasion d'un événement exclusif à San Francisco. Les produits de cette gamme, dernière preuve en date de la capacité d'innovation incomparable du groupe, mettent à l'honneur les arômes frais et fruités ainsi que la richesse naturelle de la cabosse de cacao et marquent l'avènement d'une toute nouvelle catégorie de produits et de boissons. Le groupe a également présenté au monde artisan le [chocolat WholeFruit](#), délice frais et fruité issu à 100 % de la cabosse.

### **Des produits et boissons pour les jeunes générations**

La gamme *Cacaofruit Experience* permet d'éviter de jeter 70 % de la cabosse, comme c'est le cas habituellement, et d'exploiter au contraire le potentiel de ce fruit en l'intégrant en totalité dans les produits : ses fèves, sa cosse riche en nutriments, ainsi que sa pulpe et son jus frais et fruités. Les différents ingrédients de haute qualité ainsi produits peuvent être utilisés dans de nombreuses applications, des jus aux pâtisseries en passant par les smoothies, desserts glacés, snacks, sans oublier le chocolat.

Les générations Y et Z aspirent à un mode de vie sain et harmonieux, en symbiose avec leur environnement. Elles ont envie de produits et boissons savoureux et nourrissants qui sont également respectueux de la planète et de ses habitants. La gamme *Cacaofruit Experience* répond à ce besoin avec des produits aux arômes frais et fruités, riches en nutriments (fibres, protéines et magnésium), tout en étant respectueux de la planète et des peuples qui l'habitent puisque l'intégralité de la cabosse est utilisée.

Antoine de Saint-Affrique, CEO du groupe Barry Callebaut, explique : « L'innovation est l'un des piliers de notre stratégie de croissance. Notre savoir-faire inégalé nous a permis de sortir des sentiers battus en exploitant le potentiel de la cabosse, aliment vénéré et considéré par les Mayas comme "nourriture des dieux". Une fois de plus, c'est une première mondiale que nous présentons avec la gamme *Cacaofruit Experience*. Nous nous réjouissons d'entamer ce nouveau chapitre avec

---

Barry Callebaut révèle tout le potentiel de la cabosse de cacao

1/3

notre clientèle et de lui faire découvrir les nouveaux horizons et les applications inédites qui s'offrent à elle avec la gamme *Cacaofruit Experience* et le chocolat WholeFruit. »

### **Mondelēz International inaugure le lancement international de *Cacaofruit Experience***

SnackFutures, le pôle innovation de Mondelēz International, leader mondial du secteur « snack », est le premier à intégrer *Cacaofruit Experience* dans un produit de consommation, commercialisé sous sa nouvelle marque : CaPao. Deux snacks à base de cabosse de cacao, des « Smoothie Balls » et des « Jerky Strips », sont actuellement mis à l'essai auprès de deux distributeurs privilégiés à Los Angeles, en Californie.

### **Le chocolat WholeFruit pour les pâtisseries et artisans : un délice frais et fruité issu à 100 % de la cabosse**

*Cacaofruit Experience* fait également son entrée sur le marché artisanal avec WholeFruit, un nouveau type de chocolat aux notes fraîches et fruitées issu à 100 % de la cabosse. Deux déclinaisons du **chocolat WholeFruit** seront disponibles à compter de mai 2020 : un chocolat corsé, WholeFruit *Bold* et un autre doux et velouté, WholeFruit *Velvety*. L'événement qui s'est tenu à San Francisco marque le début d'un projet de codéveloppement avec 30 chocolatiers et pâtisseries de renom. Ces derniers pourront ainsi découvrir la palette gustative et explorer le potentiel d'application illimité du chocolat WholeFruit.

### **Une étude de marché confirme le potentiel du chocolat WholeFruit**

Une étude quantitative, réalisée par une agence d'étude de marché internationale et indépendante auprès des consommateurs américains, britanniques et chinois, confirme que le chocolat WholeFruit constitue une proposition de valeur prometteuse.

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer chez Barry Callebaut, ajoute : « Notre objectif en recherche et développement est de créer des innovations en adéquation avec les tendances du marché, qui répondent à des besoins non satisfaits des consommateurs tout en étant riches en goût. Le chocolat WholeFruit remplit ces trois critères. Il répond exactement à la demande des générations Y et Z en matière de « plaisirs sains », tout comme notre chocolat Ruby, lancé en 2017, répond à la demande en matière de « plaisirs hédonistes ». En utilisant davantage la cabosse, nous limitons aussi le gaspillage et avons ainsi un impact positif pour la planète et ses habitants. »

Pour en savoir plus sur ce nouveau type de chocolat, rendez-vous sur :

[www.wholefruitchocolate.com](http://www.wholefruitchocolate.com)



\*\*\*

**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.*

**Suivez le groupe Barry Callebaut :** [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Flickr](#)

\*\*\*

**Contacts pour les médias**

Frank Keidel  
Directeur des relations avec les médias  
Téléphone : +41 43 268 86 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

**Contacts pour les investisseurs et analystes financiers**

Claudia Pedretti  
Directrice des relations avec les investisseurs  
Téléphone : +41 43 204 04 23  
[claudia\\_pedretti@barry-callebaut.com](mailto:claudia_pedretti@barry-callebaut.com)

Luc De Boer  
Consultant en relations publiques  
Téléphone : +31 20 223 72 91  
[luc@publicrelations.am](mailto:luc@publicrelations.am)