

# Communiqué de presse

## Barry Callebaut acquiert GKC Foods en Australie

- **Cette acquisition établit la présence directe et la capacité de fabrication de Barry Callebaut en Australie, afin de répondre aux besoins des marchés australien et néo-zélandais**
- **Cet investissement comprend la modernisation de l'usine et l'installation d'une nouvelle ligne de production de chocolat**
- **GKC Foods est un fabricant de chocolat B2B à capitaux privés au service de nombreuses marques de chocolat grand public en Australie et en Nouvelle-Zélande**

Zurich (Suisse) et Singapour, le 27 mai 2020 - Le groupe Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a signé un accord en vue d'acquérir GKC Foods (Australia) Pty Ltd, un fabricant de chocolat, d'enrobages et de produits de fourrage au service de nombreuses marques de chocolat grand public en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Cette acquisition stratégique établit la présence directe et la capacité de fabrication de Barry Callebaut sur le marché australien en pleine croissance. L'acquisition de GKC Foods permet au Groupe d'étendre sa position sur le marché industriel du chocolat et de tirer parti de son activité à valeur ajoutée Gourmet & Spécialités en Australie et en Nouvelle-Zélande. Barry Callebaut continuera de travailler avec les distributeurs locaux d'Australie et de Nouvelle-Zélande qui importent et distribuent dans leur pays ses produits à base de chocolat et de cacao industriels et Gourmet depuis les années 70.

En Australie et en Nouvelle-Zélande, la consommation moyenne de chocolat est d'environ 5 kilos par habitant ; elle est la plus élevée de la région Asie-Pacifique selon Euromonitor<sup>1</sup>. En Australie, la demande de chocolat est en hausse – la croissance du marché des confiseries chocolatées y est nettement supérieure à celle du marché mondial selon Nielsen<sup>2</sup>.

GKC Foods fabrique du chocolat et des confiseries « Made in Australia » depuis les années 80. Aujourd'hui, la société fabrique une vaste gamme de produits, dont du chocolat bio et vegan pour les boutiques dédiées au chocolat, les épiceries fines, les points de vente de spécialités et les principaux détaillants du pays. La société exploite une chocolaterie et un entrepôt à Melbourne.

L'investissement de Barry Callebaut comprend la modernisation et l'extension de l'infrastructure existante de l'usine, l'installation d'une nouvelle ligne de production de chocolat ultramoderne et la mise en service d'un système de gestion intégré pour améliorer la production automatisée. De plus, la société emploiera quelque 50 personnes sur le site, dont les employés actuels de GKC Foods, qui deviendront des employés de Barry Callebaut après la finalisation de la transaction.

Ben De Schryver, Président de Barry Callebaut Asie-Pacifique, a déclaré : « Nous croyons fermement aux opportunités de croissance des marchés australien et néo-zélandais des confiseries chocolatées. Nous avons, aujourd'hui déjà, des produits de la plus haute qualité et nous allons encore accentuer notre avantage concurrentiel à travers l'acquisition de GKC Foods et l'investissement dans son excellent site de production en Australie. »

John Borell, Directeur général de GKC Foods, a ajouté : « Je suis très fier de la formidable activité chocolat que nous sommes parvenus à mettre sur pied en 35 ans alors que nous étions partis de rien. Notre accord avec Barry Callebaut garantira le succès futur de GKC Foods et de notre équipe au sein d'un groupe international de grande envergure. Nous apprécions beaucoup les principes de conduite des affaires et l'esprit d'équipe qui constituent le fondement de Barry Callebaut. »

L'opération est assujettie à l'approbation réglementaire et à d'autres conditions de conclusion. La transaction devrait être finalisée d'ici la fin de l'année. Les parties ont convenu de ne pas divulguer les modalités financières de la transaction.

<sup>1</sup> Le marché des confiseries chocolatées en Australie, Euromonitor, 2019.

<sup>2</sup> Nielsen, janvier - décembre 2019 : Australie +5,2 % ; mondial +1,3 %.



Barry Callebaut est l'un des plus grands fabricants de chocolat et de cacao de la région Asie-Pacifique. Employant plus de 1 800 personnes dans la région, la Société exploite déjà dix autres usines de chocolat et de cacao en Asie, notamment en Chine, en Indonésie, au Japon, en Malaisie et à Singapour. Au cours des douze derniers mois, la Société a également étendu ses activités de vente en Indonésie et aux Philippines, qui viennent s'ajouter à celles de ses bureaux de vente existants en Inde, au Japon, en Malaisie, à Singapour et en Thaïlande. Elle a récemment annoncé le début des travaux de construction d'une nouvelle chocolaterie en Inde, qui devrait être prête à la fin de l'année 2020. Le siège de Barry Callebaut dans la région Asie-Pacifique se trouve à Singapour.

\*\*\*

Toutes les photos de ce communiqué sont disponibles dans l'album photo Flickr de Barry Callebaut Asie-Pacifique : [bit.ly/BCinAustralia](https://www.flickr.com/photos/barrycallebaut/). Ce communiqué de presse peut également être trouvé sur PR Newswire et sur notre site web : [bit.ly/BCacquiresGKC](https://www.barrycallebaut.com/).

### **À propos du groupe Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,3 milliards (EUR 6,5 milliards / USD 7,4 milliards) environ pour l'exercice 2018/19, 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 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 12 000 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 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.

### **À propos de GKC Foods (Australia) Pty Ltd (<https://www.gkcfoods.com.au>)**

GKC Foods est une société australienne à capitaux privés, spécialisée dans la fabrication de chocolat de qualité supérieure et de produits liés au chocolat. Fière de son origine et de son appartenance australiennes, GKC Foods est installée à Melbourne (Australie) et fabrique du chocolat et des confiseries depuis les années 80. Engagée en faveur de normes élevées en matière de qualité des produits et de sécurité des denrées alimentaires, GKC Foods est spécialisée dans la fabrication pour des marques de distributeurs et la fabrication sous contrat. Les sites de production ont été approuvés par le BRC et la certification HACCP a été obtenue en 2000.

### **Suivez le groupe Barry Callebaut :**



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

### **Contact pour les médias en Asie-Pacifique**

Shuen Tam  
Barry Callebaut Asie-Pacifique  
Téléphone : +65 6486 7118 (Singapour)  
[shuen\\_tam@barry-callebaut.com](mailto:shuen_tam@barry-callebaut.com)

### **Contacts pour les médias**

Frank Keidel  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Téléphone : + 41 43 268 86 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

### **Contact pour les investisseurs et les analystes financiers**

Claudia Pedretti  
Head of Investor Relations  
Barry Callebaut AG  
Téléphone : +41 43 204 04 23  
[claudia\\_pedretti@barry-callebaut.com](mailto:claudia_pedretti@barry-callebaut.com)