

# Communiqué de presse

Célébration des connaissances scientifiques approfondies du Groupe sur le fruit du cacao

## Barry Callebaut dévoile la première boisson aux fruits nutraceutique

- **Barry Callebaut tire parti de ses connaissances scientifiques approfondies sur le fruit du cacao et ses effets bénéfiques sur la santé en lançant une boisson aux fruits nutraceutique.**
- **Le nouvel élixir de fruit du cacao « Elix » possède un goût épicé et fruité. La santé circulatoire est soutenue.**
- **L'allégation de santé relative aux flavanols du fruit du cacao présents dans « Elix » est approuvée en vertu du règlement de l'UE sur les allégations nutritionnelles et de santé et est en attente de l'approbation par la FDA qui devrait intervenir au printemps 2022.**

*Amsterdam (Pays-Bas) et Zurich (Suisse) le 14 octobre 2021* – Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, tire parti de ses connaissances scientifiques approfondies sur le fruit du cacao et ses effets bénéfiques sur la santé en présentant la première boisson aux fruits nutraceutique. Le nouvel élixir de fruit du cacao – élaboré exclusivement à partir du fruit du cacao – offre un goût épicé et fruité. En libérant le pouvoir de la science, cet élixir est spécialement conçu pour préserver les nutriments du fruit du cacao.

Le fruit du cacao contient naturellement la quantité requise de flavanols pour optimiser le flux sanguin dans l'ensemble de l'organisme. C'est une source intéressante de fer, de magnésium et de potassium. Outre l'élixir 100 % pur fruit du cacao, des mélanges avec des herbes et d'autres fruits peuvent être explorés pour enrichir la gamme avec de belles combinaisons de goûts et des nutriments supplémentaires. La boisson aux fruits nutraceutique contribue à la santé des personnes et de l'environnement. En valorisant la totalité du fruit du cacao, « Elix » a un impact positif sur la nature et les communautés de producteurs de cacao.

### **La génération X est convaincue de la nécessité de prendre soin de sa nature**

La COVID-19 a accéléré l'intérêt des consommateurs pour la beauté des aliments et les effets bénéfiques sur la santé d'une bonne alimentation et d'une vie saine. Les membres de la génération X, nés entre le milieu des années 1960 et le début des années 1980, sont convaincus de la nécessité de prendre soin de leur nature. Pour tonifier le corps et l'esprit, ils recherchent des aliments complets dont les bienfaits pour la santé sont scientifiquement prouvés. Ils sont bien informés sur la nature et la quantité de macro et micro-nutriments à consommer.

L'élixir de fruit du cacao a été testé et validé par des études de consommation menées par l'agence de recherche mondiale indépendante MMR au Royaume-Uni et aux États-Unis. Dans le cadre de ces études, l'attrait pour le consommateur et l'intention d'achat d'Elix ont été testés, indiquant un grand intérêt pour la nouvelle catégorie de boisson aux fruits nutraceutique.

Peter Boone, CEO du groupe Barry Callebaut, a déclaré : « La pandémie de COVID-19 a accéléré l'intérêt des consommateurs pour leur propre santé, ainsi que pour la santé de leur environnement. Le lancement de cette nouvelle catégorie de boisson aux fruits nutraceutique est un autre témoignage de la façon dont Barry Callebaut, grâce à ses capacités d'innovation et sa connaissance approfondie du fruit du cacao, est capable de répondre à l'évolution des tendances de consommation. »

**Favoriser la santé circulatoire**

Les effets sur la santé des flavanols du fruit du cacao ont été étudiés pendant des décennies par des experts du monde entier qui ont trouvé [des preuves scientifiques solides de leurs bienfaits sur la santé et le bien-être des êtres humains](#)<sup>1</sup>. Les connaissances scientifiques approfondies de Barry Callebaut sur le fruit du cacao et les effets de ses flavanols sur la santé circulatoire sont reconnues par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ce qui a abouti à l'approbation de l'allégation de santé associée en vertu du règlement de l'UE sur les allégations nutritionnelles et de santé. L'approbation par la Food and Drug Administration (FDA) américaine est attendue au printemps 2022. Les flavanols du fruit du cacao contribuent à préserver l'élasticité des vaisseaux sanguins, ce qui favorise le flux sanguin vers des organes tels que le cœur, les muscles, le cerveau et la peau.

**Données scientifiques sur le fruit du cacao**

Composée de près de 20 000 types de molécules différentes, la graine du fruit du cacao est l'une des substances alimentaires les plus complexes sur terre. La R&D à laquelle on doit l'élisir de fruit de cacao « Elix » a demandé à Barry Callebaut plus de 15 années. Il existe en outre des données provenant de plus de 100 études cliniques menées chez l'homme, qui fournissent des preuves scientifiques solides des [effets sur la santé des flavanols du fruit du cacao](#)<sup>2</sup>.

\*\*\*

<sup>1</sup> De plus amples informations sur les bienfaits pour la santé des flavanols contenus dans le fruit du cacao sont disponibles [ici](#).

<sup>2</sup> De plus amples informations sur les données scientifiques relatives au fruit du cacao sont disponibles [ici](#).

**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 6,4 milliards / USD 7,1 milliards) environ pour l'exercice 2019/20, 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 marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont [Callebaut](#)<sup>®</sup> et [Cacao Barry](#)<sup>®</sup>, [Carma](#)<sup>®</sup> et la marque de décorations, [Mona Lisa](#)<sup>®</sup>.

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](#)**Contact****for the media**

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

**for investors and financial analysts:**

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