

# Communiqué de presse

Barry Callebaut ouvre en Équateur son premier site de transformation des fèves de cacao pour l'exportation

## Bienvenue chez Taycan, la nouvelle base de Barry Callebaut en Équateur

- **Barry Callebaut ouvre Taycan, son premier site de transformation et d'exportation de fèves de cacao en Équateur, mettant ainsi en exergue son rang de troisième pays producteur de cacao au monde**
- **L'investissement s'inscrit dans la stratégie du Groupe, qui entend proposer du cacao des provenances les plus diverses**
- **Taycan accueillera tous les collaborateurs du Groupe en Équateur**

*Zurich/Suisse, Duran/Équateur, le 31 mai 2022* – Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a ouvert aujourd'hui Taycan, le premier site équatorien du Groupe, qui accueillera l'achat, le nettoyage et le séchage des fèves de cacao en vue de leur exportation. Le site est implanté à Duran, près du port de Guayaquil, qui offre un débouché direct vers l'océan Pacifique.

Taycan est le site de nettoyage, de séchage et d'exportation des fèves de cacao le plus moderne d'Équateur et l'investissement de 10 millions USD souligne l'engagement de Barry Callebaut à promouvoir le développement du secteur du cacao dans ce pays. Taycan constituera pour le Groupe un centre régional d'exportation des fèves de cacao équatoriennes et accueillera tous les collaborateurs de Barry Callebaut en Équateur.

L'Équateur a progressé dans le classement mondial des pays producteurs de cacao, où il occupe actuellement le troisième rang, derrière la Côte d'Ivoire et le Ghana, avec une production annuelle d'environ 375 000 tonnes. L'extension de l'empreinte mondiale du Groupe à l'Équateur s'inscrit dans la stratégie de Barry Callebaut axée sur le développement continu de sa chaîne d'approvisionnement intégrée. Le nouveau site offre aux clients un accès direct à une grande variété d'origines de cacao, dans le but de leur offrir la bonne combinaison de recettes uniques de cacao et de chocolat pour mieux répondre à leurs besoins.

Steven Retzlaff, Président de Global Cocoa chez Barry Callebaut, a déclaré : « L'ouverture de Taycan illustre l'importance stratégique de l'Équateur en tant que producteur de cacao, mais aussi l'engagement de Barry Callebaut à y asseoir sa présence et exploiter dans ce pays une usine ultramoderne, à la hauteur des attentes de ses clients. Nous sommes heureux d'offrir à nos collègues de Barry Callebaut une nouvelle base en Équateur et de contribuer ainsi à la croissance continue de la production de cacao durable dans ce pays.

Angela Gubser, directrice générale de Barry Callebaut Ecuador (jusqu'en mars 2022), a ajouté : « Taycan est un engagement qui dépasse l'achat, le nettoyage, le séchage et l'exportation de fèves de cacao. Il représente un nouvel investissement de Barry Callebaut dans la recherche et la durabilité du secteur du cacao, au profit de toutes les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement en cacao. »

\*\*\*

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,2 milliards (EUR 6,6 milliards / USD 7,9 milliards) environ pour l'exercice 2020/21, 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 13 000 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:** [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Flickr](#) [Facebook](#)**Contact****Médias :**

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)

**Investisseurs et analystes financiers :**

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)