



Communiqué de presse

Enquête¹ réalisée pour Barry Callebaut concernant les habitudes alimentaires et en matière d'achat de chocolat

Les cloches de Pâques peuvent apporter du chocolat d'origine et du chocolat issu du commerce équitable aux Belges

- Pour 30% des Belges, Pâques est une occasion d'acheter du chocolat
- Le chocolat d'origine et le chocolat issu du commerce équitable ont de plus en plus la cote

Wieze, 21 mars 2008 – Les Belges sont fans de chocolat: presque la moitié d'entre eux consomment du chocolat au moins quelques fois par semaine (43%). Les nouvelles variétés de chocolat qui gagnent en popularité sont surtout des chocolats d'origine et des produits issus du commerce équitable. Tels sont les résultats d'une enquête réalisée par IPSOS à la demande de Barry Callebaut, leader mondial sur le marché des produits à base de cacao et du chocolat de grande qualité.

Le chocolat d'origine et le chocolat issu du commerce équitable ont le vent en poupe

1 Belge sur 10 change régulièrement de marque et de type de chocolat. En Belgique, une variété gagne en popularité: le chocolat d'origine, qui est produit à partir de fèves de cacao rares, provenant d'un pays ou d'une région spécifiques, cultivées dans un environnement particulier qui leur confèrent un goût unique et authentique. 1 Belge sur 5 (21%) en consomme au moins quelques fois par mois. Alors qu'ils n'étaient que 5% en 2006, 40% des Belges ont aujourd'hui déjà dégusté du chocolat d'origine, une augmentation impressionnante de 35%. Ces chiffres permettent aux Belges de se classer à la deuxième place, ex aequo avec l'Allemagne, après la Suisse, championne au niveau européen (52%).

Le chocolat issu du commerce équitable est également de plus en plus apprécié par les Belges: presque 1 Belge sur 4 en a déjà goûté (23%) contre 3% en 2006.

Pâques et la Saint-Nicolas sont les occasions par excellence d'acheter du chocolat

Le Belge est un grand amateur de chocolat: non seulement il en mange très régulièrement, mais

Chocolat d'origine

Croissance du nombre de consommateurs (en pourcentage, par pays) qui ont goûté du chocolat d'origine:

	2008	2006
Etats-Unis	53%	42%
Suisse	52%	8%
Allemagne	40%	7%
Belgique	40%	5%
Royaume-Uni	34%	22%
France	34%	12%

Chocolat d'origine

Avez-vous déjà mangé du chocolat d'origine? A quelle fréquence?

	Déjà mangé	Régulièrement
Etats-Unis	53%	15%
Suisse	52%	23%
Belgique	40%	21%
Allemagne	40%	9%
France	34%	11%
Royaume-Uni	34%	8%

¹ Enquête réalisée par IPSOS entre le 7 et le 28 janvier 2008 en Belgique, en Suisse, en France, en Allemagne, au Royaume-Uni et aux Etats-Unis, pour Barry Callebaut.



Communiqué de presse

pour plus de la moitié des Belges (53%) il n'y a pas besoin d'occasion spéciale pour acheter du chocolat. Pour 1 Belge sur 5, Pâques et la Saint-Nicolas sont les occasions par excellence d'acheter du chocolat (19% pour chacune).

Barry Callebaut: leader du marché en chocolat d'origine

Hans Vriens, Chief Innovation Officer explique: "Grâce à notre présence dans les pays où sont cultivées les fèves de cacao, nous pouvons élargir au maximum la gamme de chocolats d'origine que nous commercialisons. Barry Callebaut produit plus de 40 variétés de chocolat d'origine pour le plaisir des véritables amateurs de chocolat du monde entier. Chaque chocolat d'origine a un goût unique qui peut varier d'année en année en fonction de différents facteurs (comme le climat, le temps et la sorte de cacaoyer). Ces chocolats d'origine de qualité sont réalisés à partir de fèves de cacao rares qui poussent dans de petites plantations isolées, voire à partir des fèves de cacao d'une année bien précise."

Coup d'œil sur les différentes sortes de chocolat d'origine produites par Barry Callebaut: Origines par pays, de République Dominicaine, Equateur, Sao Tomé, Ghana, Madagascar, .. Origines: des Caraïbes, d'Océanie, Savanna, .. Editions limitées: Costa Rica (Vintage 2006), Trinidad (Vintage 2007), Pérou (Bio + fairtrade), ..

Informations relatives l'enquête:

Sondage réalisé pour Barry Callebaut AG, Zurich, par IPSOS Belgique SA dans 5 pays européens et aux Etats-Unis.

L'enquête a eu lieu du 7 au 28 janvier 2008, en Allemagne, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, en Suisse et aux Etats-Unis;

Echantillon: environ 1000 personnes par pays, par téléphone en Suisse et aux Etats-Unis, face à face dans les autres pays.

Des résultats détaillés sont présentés sur le site web de Barry Callebaut, à l'adresse www.barry-callebaut.com

* * *

A propos de Barry Callebaut:

Avec un chiffre d'affaires annuel supérieur à 4 milliards de francs suisses pour l'exercice fiscal 2006/07, Barry Callebaut – une société basée à Zurich, en Suisse – est une référence mondiale en matière de production de cacao et de chocolat de grande qualité.. Barry Callebaut contrôle de près l'ensemble du processus : de la fève de cacao au produit fini en magasin. L'entreprise Barry Callebaut est présente dans 24 pays, elle possède quelque 40 unités de production et emploie environ 8000 personnes. Elle fournit des produits à l'ensemble de l'industrie alimentaire: des sociétés productrices de denrées alimentaires aux utilisateurs professionnels de chocolat (tels que les chocolatiers et les pâtisseries) en passant par les détaillants. La société fournit également un vaste éventail de services liés au développement et à la transformation de produits, à la formation et au marketing.

www.barry-callebaut.com

Pour plus d'informations (uniquement pour les médias) vous pouvez vous adresser à:

Ann Maes, Pride PR

Managing Partner

Tél.: +32 2 788 38 91

Email: ann@pr-ide.be

Ann Dhoedt, Barry Callebaut Belgium SA

Marketing Manager Food Manufacturers

Tél.: +32 53 73 02 01

Email: Ann_Dhoedt@barry-callebaut.com