



Dans le cadre de recherches et de tests sur la «fermentation contrôlée»

Barry Callebaut et le Malaysian Cocoa Board vont coopérer en vue de développer du cacao et du chocolat malaysiens de qualité supérieure

- **Projet de recherche commun afin d'améliorer la qualité du cacao et du chocolat provenant de Malaisie:**
 - Barry Callebaut y contribuera par son processus de «fermentation contrôlée» qui permet de produire de manière constante des fèves de cacao de haute qualité, ce qui accroîtra la valeur du cacao qui provient de Malaisie
 - Le Malaysian Cocoa Board mettra à disposition ses installations modernes et ses spécialistes pour effectuer des recherches en Malaisie, et apportera son aide pour sélectionner des sites de tests
- **Barry Callebaut Malaysia utilisera les fèves sous fermentation contrôlée "Superior Grade" dans des produits innovants à base de cacao et de chocolat qui seront vendus surtout sous les marques KLK Cocoa et Selbourne.**

Zurich/Suisse, 16 mars 2010 – Au cours d'une cérémonie qui s'est déroulée à Putrajaya, Malaisie, en présence de S.E. Tan Sri Bernard Dompok, Ministre des plantations et matières premières, Barry Callebaut Malaisie, filiale de Barry Callebaut SA, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, et le Malaysian Cocoa Board ont signé un protocole d'accord portant sur un projet de recherche commun visant à obtenir du chocolat de meilleure qualité à partir de fèves de cacao de qualité supérieure provenant de Malaisie. Spécifiquement, il s'agira d'améliorer la qualité des fèves malaysiennes en se concentrant sur l'optimisation du goût du cacao, en augmentant la teneur en composantes fonctionnelles et en modifiant la couleur. En outre, il s'agira d'accroître l'aptitude des fèves à la transformation.

Le projet de recherche utilisera et évaluera divers ferments microbiologiques développés par Barry Callebaut pour le procédé de «fermentation contrôlée». La fermentation est un processus nécessaire pour que le cacao développe son goût et son arôme caractéristiques. Normalement, elle se produit spontanément dans la brousse ou dans les plantations. Cependant, Barry Callebaut a mis au point une méthode pour «contrôler» et optimiser cette fermentation à l'aide de micro-organismes déterminés. Il en résulte une qualité de fèves constante, prévisible et supérieure, ce qui mène à des caractéristiques aromatiques meilleures, des fèves sans défauts, des teneurs plus élevées en composantes fonctionnelles (p. ex. flavanoles) et une meilleure aptitude des fèves à la transformation. Le Malaysian Cocoa Board s'est donné comme objectif de protéger et de développer l'industrie cacaoyère malaysienne. Il mettra à disposition ses spécialistes qui travaillent dans ses laboratoires très modernes et ses centres R&D pour effectuer les recherches nécessaires à l'évaluation des effets de la fermentation contrôlée. Il aidera également Barry Callebaut à identifier davantage de sites en Malaisie pour des tests dans le terrain.

Selbourne Estate est l'un des principaux domaines agricoles de Malaisie. Il exploite entre autres des plantations de cacao à Pahang. Celles-ci seront l'un des sites de tests pour la fermentation contrôlée ainsi que pour la mise au point de pratiques agricoles pragmatiques et améliorées susceptibles de conduire à de meilleurs rendements des cacaoyers. Selbourne Estate appartient à Kuala Lumpur Kepong BHD, l'une des sociétés de plantations leaders de Malaisie, qui est aussi partenaire de Barry Callebaut Malaisie à hauteur de 40%.

20 autres sites au moins ont été identifiés pour la première phase de mise en œuvre. Barry Callebaut a l'intention de pousser à 5 000t en trois ans la production de fèves malaysiennes «Superior Grade» sous fermentation contrôlée. Dans son usine de Port Klang, Barry Callebaut Malaysia transformera ces fèves en produits premiums à base de cacao et de chocolat et les commercialisera en Asie-Pacifique sous les marques bien connues de Selbourne et KLK Cocoa.

Lors de la cérémonie de signature, Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut, a déclaré: «Les possibilités d'accroître l'approvisionnement en cacao provenant de Côte d'Ivoire – le plus grand pays



Communiqué de presse

producteur du monde – sont limitées. En outre, notre demande de cacao continue d'augmenter. Nous avons par conséquent un besoin stratégique de diversifier nos sources d'approvisionnement. Etant donné que la Malaisie et les pays voisins produisent actuellement environ 15% de la récolte mondiale annuelle, ils représentent pour nous une alternative logique à l'Afrique occidentale. Par ailleurs, dans les pays traditionnellement consommateurs de chocolat en Europe et en Amérique du Nord, beaucoup de gens sont habitués à l'arôme du cacao ouest-africain. Or la Malaisie, qui est le plus grand pays d'Asie pour le broyage du cacao, importe des fèves d'Afrique occidentale pour fabriquer des produits ayant un arôme de cacao prononcé. La fermentation contrôlée nous permettra d'harmoniser le goût du cacao malaysien avec celui d'Afrique occidentale. Nous sommes très satisfaits de ce partenariat important avec le Malaysian Cocoa Board, une organisation renommée, et le domaine de Selbourne, qui dispose d'une grande expérience. La fermentation contrôlée est aussi un excellent moyen pour soutenir l'industrie malaysienne du cacao et pour donner aux planteurs la possibilité d'augmenter la valeur de leur récolte grâce à une qualité supérieure constante avec laquelle ils gagneront davantage.»

De son côté, M. Azhar Ismail, Directeur général du Malaysian Cocoa Board, a déclaré: « Actuellement, en Malaisie, les plantations de cacao font face à une sérieuse concurrence de la part d'autres matières premières agricoles, telles que le caoutchouc et l'huile de palme. Dès lors, ce partenariat avec Barry Callebaut est à nos yeux une excellente occasion de poursuivre le développement durable de l'industrie nationale du cacao. S'ils peuvent gagner davantage, les planteurs continueront de cultiver le cacao, ce qui est bon pour notre économie et la biodiversité de notre secteur agricole.»

* * *

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4,9 milliards / EUR 3,2 milliards / USD 4,3 milliards pour l'exercice 2008/09, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini sur les rayons des magasins. Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède quelque 40 sites de production et occupe environ 7 500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs et les pâtisseries, ainsi qu'à la grande distribution. Il fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation en matière de cacao et de chocolat. Le Groupe s'engage activement dans des initiatives et des projets contribuant à établir une chaîne d'approvisionnement plus durable du cacao. Barry Callebaut possède quatre usines en Asie-Pacifique: en Malaisie, en Chine, à Singapour et au Japon. La plus grande d'entre elles se trouve en Malaisie, tout comme le siège régional du Groupe.

Malaysian Cocoa Board (www.koko.gov.my):

Le Malaysian Cocoa Board (MCB) est une agence fédérale de recherche et de développement du Ministère des plantations et matières premières. Créé en 1988, il est opérationnel depuis 1989. Son objectif principal consiste à développer l'industrie du cacao en Malaisie, afin qu'elle soit bien intégrée et concurrentielle dans le marché mondial. L'accent est mis sur l'accroissement de la productivité, de l'efficacité dans la production de fèves, ainsi que sur l'extension des activités en aval.

Kuala Lumpur Kepong BHD (www.klk.com.my):

KLK fait partie des importantes sociétés de plantations en Malaisie. Elle possède plus de 217 000 ha de terres dans la Péninsule malaysienne (70 000 ha), à Sabah (40 000 ha) et en Indonésie (107 000 ha). Bien que la culture demeure son activité principale, le groupe KLK s'est engagé dans la transformation de ressources de base, notamment dans les oléochimiques et le caoutchouc.

* * *



Communiqué de presse

Contacts

Barry Callebaut:

Pour investisseurs et analystes financiers:

Simone Lalive d'Épinay, Head of IR
Barry Callebaut AG
Tél. +41 43 204 04 23
simone_lalive@barry-callebaut.com

Pour les médias:

Gaby Tschofen, VP Corp. Communications
Barry Callebaut AG
Tél. +41 43 204 04 60
gaby_tschofen@barry-callebaut.com

Malaysian Cocoa Board:

Director General
Malaysian Cocoa Board
5&6th Floor Wisma SEDCO
Locked bag 211
88999 Kota Kinabalu
Tél. +6 088 234477
abi@kok.gov.my