

Communiqué de presse

Groupe Barry Callebaut - Rapport de développement durable sur le chocolat 2014/2015

Le rapport de développement durable témoigne des progrès accomplis par Barry Callebaut pour améliorer la durabilité de la production de cacao et de chocolat

- **Lancement de la Fondation Cocoa Horizons et des produits HORIZONS à base de cacao et de chocolat durables**
- **Achat de 159 000 tonnes de cacao durable – en hausse de 21 % par rapport à l'exercice précédent**
- **Plus de 70 000 producteurs formés à de meilleures pratiques agricoles**

Zurich/Suisse, le 26 novembre 2015 – Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, annonce la publication de son rapport de développement durable sur le chocolat 2014/2015. Cette édition du rapport atteste les progrès accomplis par la société pour améliorer le caractère durable de sa chaîne de valeur du cacao et du chocolat, depuis la culture du cacao jusqu'aux ventes de produits à base de cacao et de chocolat durables.

Le rapport souligne plusieurs événements majeurs survenus au cours de l'exercice 2014/2015 dans la stratégie et les activités de la société:

- La société a créé la [Fondation Cocoa Horizons](#), organisme indépendant à but non lucratif, en vue de renforcer son impact et de favoriser la production durable de cacao à l'échelle mondiale.
- Une nouvelle gamme de produits à base de cacao et de chocolat durables, HORIZONS, a été développée afin de soutenir les programmes d'amélioration de la productivité agricole et de développement communautaire, avec une traçabilité des fèves depuis la plantation jusqu'à l'entrepôt.
- La société a acheté 159 000 tonnes de cacao durable, soit une augmentation de 21 % par rapport à l'exercice précédent. Les deux tiers de cette quantité sont issus des propres programmes de la société sur le terrain.
- 70 500 producteurs ont été formés aux bonnes pratiques agricoles, ce qui leur permettra d'améliorer les rendements, leurs revenus et leurs conditions de vie.
- Des primes liées à la production durable, d'un montant de CHF 20 millions, ont été octroyées aux producteurs et groupements de producteurs.
- La société a ouvert un Centre d'apprentissage du cacao dans l'ouest de Sumatra, afin de dispenser un enseignement aux formateurs des producteurs et de diffuser des connaissances sur les pratiques agricoles modernes dans l'ensemble de l'Asie.

Antoine de Saint-Affrique, CEO du groupe Barry Callebaut: «Nous sommes engagés de longue date en faveur de la production durable du cacao. Notre approche systématique de l'innovation, de la mise en œuvre et de la mesure de l'impact, combinée à notre présence dans les principaux pays producteurs de cacao, nous a permis d'étendre l'impact de nos activités et de contribuer à façonner un avenir durable pour le secteur du chocolat et du cacao, en adéquation avec CocoaAction, l'initiative de l'industrie visant à moderniser le secteur du cacao. Bien qu'il nous reste encore un

long chemin à parcourir, nous sommes satisfaits des progrès accomplis au cours de l'exercice écoulé.»

Le Rapport de développement durable sur le cacao 2014/2015 a été établi selon la norme AA1000 relative aux rapports sur le développement durable et vérifié en externe par la société d'audit Denkstatt GmbH.

Le rapport complet peut être téléchargé [ici](#).

A propos du groupe Barry Callebaut Group (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,2 milliards (EUR 5.6 billion / USD 6.6 billion) environ pour l'exercice 2014/15, 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 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 9000 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 la production durable de cacao afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons et son objectif de façonner un avenir durable pour le secteur du chocolat et du cacao.

Suivre le groupe Barry Callebaut:



LinkedIn: [linkedin.com/company/barry-callebaut](https://www.linkedin.com/company/barry-callebaut)



Vimeo: vimeo.com/barrycallebaut



Google+: plus.google.com/+BarrycallebautGroup



Flickr: [flickr.com/photos/barrycallebautgroup](https://www.flickr.com/photos/barrycallebautgroup)

Contact

Médias:

Jens Rupp
Head of Sustainability Communications
Barry Callebaut SA
Téléphone: +41 43 204 03 76
jens_rupp@barry-callebaut.com

Investisseurs et analystes financiers:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut SA
Téléphone: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com
