



Première reconnaissance officielle de l'effet bénéfique des flavanols de cacao

L'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) émet un avis scientifique positif sur l'allégation de santé de Barry Callebaut concernant les flavanols de cacao

- **Barry Callebaut est la première entreprise de l'UE à obtenir un avis scientifique positif de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur l'allégation de santé concernant les flavanols de cacao.**
- **Reconnaissance officielle de l'impact positif des flavanols de cacao sur la circulation sanguine**
- **Ouverture d'un nouveau potentiel commercial pour les produits à base de poudre de cacao et de chocolat de Barry Callebaut fabriqués selon le procédé original ACTICOA®**

Zurich/Suisse, Wieve/Belgique, 17 juillet 2012 – Barry Callebaut, leader mondial des produits à base de cacao et chocolat de qualité supérieure annonce que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis scientifique positif sur le dossier d'allégation de santé déposé l'an dernier par l'entreprise. Barry Callebaut a obtenu la confirmation que «les flavanols de cacao contribuent à maintenir la vasodilatation endothélio-dépendante, ce qui favorise une circulation sanguine normale». L'entreprise a pu fournir des éléments de preuve démontrant que l'absorption de 200 mg de flavanols de cacao (contenus dans 2,5 g de poudre de cacao riche en flavanols ou 10 g de chocolat noir riche en flavanols) a un impact positif sur la circulation sanguine du corps humain. Barry Callebaut est la première entreprise de l'UE à obtenir un avis scientifique positif sur une allégation de santé concernant les flavanols de cacao.

Depuis 2005, Barry Callebaut a réalisé plus de 20 études cliniques humaines pour observer les divers effets des flavanols de cacao sur le corps humain. Pour ces études, l'entreprise a utilisé des produits à base de poudre de cacao et de chocolat fabriqués selon un procédé qu'elle a développé elle-même, ACTICOA®, pour obtenir des produits riches en flavanols de cacao. Le procédé original ACTICOA® de Barry Callebaut est le résultat de longues années de recherche sur les moyens de préserver les flavanols de cacao. L'entreprise est parvenue à conserver jusqu'à 80% des flavanols de cacao, qui sont habituellement détruits, pour la plupart, avec les méthodes classiques de fabrication du chocolat.

Si la Commission européenne confirme l'approbation, Barry Callebaut aura le droit d'utiliser l'allégation de santé concernant les flavanols de cacao dans les pays de l'UE pendant cinq ans. Les clients qui utilisent des produits riches en flavanols de cacao pourront appliquer l'allégation de santé sur leurs produits et leurs emballages, ce qui leur permettra de mieux différencier leur offre des autres produits du marché et de bénéficier ainsi d'un précieux avantage sur la concurrence. Barry Callebaut estime qu'il existe un potentiel commercial considérable, entre autres, pour les applications dans les boissons chocolatées, les barres de céréales et biscuits au chocolat.



Communiqué de presse

Juergen Steinemann, Président-directeur général de Barry Callebaut, a déclaré: «L'obtention d'un avis scientifique positif de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire concernant les effets positifs des flavanols de cacao sur la circulation sanguine humaine est pour nous une avancée importante. Nous sommes la première entreprise à obtenir la reconnaissance d'une telle allégation de santé, ce qui nous ouvre, ainsi qu'à nos clients, un nouveau potentiel commercial. Cette allégation de santé est également la récompense de longues années de recherche approfondie sur les bienfaits des flavanols de cacao sur le corps humain.»

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4.6 milliards (EUR 3.6 milliards / USD 5.0 milliards) environ pour l'exercice 2010/2011, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, 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 au chocolat. Barry Callebaut est présent dans 27 pays, exploite plus de 40 sites de production et emploie un personnel diversifié et spécialisé d'environ 6,000 personnes. Barry Callebaut fournit toute l'industrie alimentaire, en particulier les fabricants, les artisans et les utilisateurs professionnels de chocolat (tels que chocolatiers, pâtisseries et boulangers). Pour ces derniers, il dispose de ses deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut est le leader mondial des innovations à base de cacao et de chocolat. 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. Le leadership des coûts est un autre motif important de collaboration avec Barry Callebaut pour les industriels de l'alimentation, aussi bien au niveau mondial que local. Par le biais de ses nombreux programmes de durabilité et de ses activités de recherche, le Groupe travaille avec des planteurs, leurs organisations, ainsi qu'avec d'autres partenaires afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des planteurs.

Contacts

pour les investisseurs et les analystes financiers:

Evelyn Nassar
Responsable Investor Relations

Barry Callebaut AG
Tél.: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

pour les médias:

Joern Wagenbach
Responsable Corporate Communications & CSR

Barry Callebaut AG
Tél.: +41 43 204 04 60
joern_wagenbach@barry-callebaut.com