



Communiqué de presse

Une enquête internationale menée par Barry Callebaut

Les Français veulent du chocolat qui stimule le moral et la mémoire

- Parmi les vertus thérapeutiques du chocolat, les Français sont d'abord intéressés par le chocolat qui stimulerait le moral et la mémoire
- Les Français sont avec les Suisses, dans la proportion d'un quart d'entre eux, les seuls Européens à réellement s'intéresser aussi au chocolat bon pour le cœur et le système cardiovasculaire
- Les Français sont les seuls à vraiment se préoccuper de la teneur en cacao au moment de l'achat
- Barry Callebaut a développé un assortiment de chocolats dont la recette réserve les composants naturellement sains de la fève de cacao

Meulan, France, le 27 février 2008 – Les Français, les Allemands et les Suisses veulent du chocolat qui soit bon pour le moral et la mémoire et qui ait des capacités à aider à se détendre. Selon une récente enquête réalisée auprès des consommateurs par Barry Callebaut dans cinq pays européens ainsi qu'aux États-Unis, presque un Français sur trois (29 %) se dit intéressé par un chocolat dont les effets seraient bénéfiques sur le moral et la mémoire et qui les aiderait à se détendre (28 %).

Le groupe Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, est à la pointe, depuis des années, de la recherche quant aux vertus thérapeutiques du cacao et du chocolat. L'enquête, effectuée en janvier dernier auprès d'un peu plus de 6 000 consommateurs, montre que presque un Européen et un Américain sur quatre désire manger du chocolat dont il est scientifiquement prouvé qu'il a une utilité pour la santé.

S'il est difficile de déterminer quels sont les vrais soucis des Belges et des Anglais quant aux vertus thérapeutiques du chocolat, tant leurs avis sont partagés, il n'en est pas de même auprès des autres peuples. Chacun a ses réelles priorités. Les Français sont ainsi ceux qui tiennent le plus compte de la teneur en cacao, et les Allemands ceux qui se préoccupent le plus des vertus du chocolat pour le bien-être physique : ils sont ainsi les seuls à réellement invoquer la protection contre les caries dentaires et le fait que le chocolat ne fasse pas grossir.

«Ces données montrent que le chocolat fonctionnel gagne rapidement en popularité. Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de chocolat qui leur procure des bénéfices, cliniquement prouvés, pour leur santé physique et émotionnelle.» déclare Hans Vriens, Chef Innovation à Barry Callebaut.

Chocolat qui stimule la mémoire

Pourcentage des consommateurs intéressés par un chocolat qui stimule la mémoire (par pays):

- Etats Unis (34 %)
- **France (29 %)**
- Suisse (21 %)
- Allemagne (15 %)
- Belgique (13 %)
- Grand Bretagne (12 %)



Communiqué de presse

«La fève de cacao contient des centaines de composés différents susceptibles d'être bénéfiques pour la santé. Innovateur et créateur de tendances, Barry Callebaut est capable de les isoler, de les conserver et de les utiliser pour développer des chocolats qui ont la propriété d'améliorer la santé. Actuellement, notre équipe de R&D travaille sur toute une série de produits nouveaux et intéressants, notamment un chocolat dont il est prouvé scientifiquement qu'il améliore le bien-être émotionnel en remontant naturellement le moral du consommateur.»

C'est sans surprise que les Américains déclarent consommer le plus de chocolat avec allégation santé (14 % d'entre eux au moins une fois par mois) et donnent la priorité à la protection contre les maladies cardiaques. Mais ils sont suivis par les Suisses et les Français qui sont les seuls en Europe, à hauteur d'un quart d'entre eux, à attacher une grande importance aux vertus cardiaques du chocolat.

Barry Callebaut : toujours une longueur d'avance par l'innovation

Barry Callebaut explore les bénéfices que peut apporter le chocolat à la santé en s'attachant à faire l'inventaire des bénéfices naturels du cacao et d'en faire profiter le chocolat classique. Le leader mondial a développé des gammes "sains/actifs" de chocolat, dont les propriétés naturelles seront renforcées, y compris du **chocolat probiotique** qui renforce les défenses naturelles de l'organisme, du **chocolat riche en polyphénols**, bénéfiques pour la santé, du **chocolat qui protège contre les caries dentaires**, ainsi que du **chocolat rééquilibré** qui est riche en fibres, avec une teneur en sucre ou en graisses réduite.

* * *

Fiche technique :

Enquête effectuée pour le compte de Barry Callebaut AG, Zürich, par Ipsos Belgique SA dans cinq pays européens et aux Etats-Unis

Sondage effectué du 7 au 28 janvier 2008, en Allemagne, Belgique, France, Grande-Bretagne, Suisse et États-Unis ;

Échantillon : environ 1 000 personnes par pays interrogés par téléphone en Suisse et aux Etats-Unis et en entretien direct dans les autres pays.

Les résultats détaillés de l'enquête sont disponibles sur le site internet de Barry Callebaut www.barry-callebaut.com

* * *

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 milliards pour l'exercice 2006/07, 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. Barry Callebaut est présent dans 24 pays, possède quelques 40 sites de production et emploie environ 8000 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 pâtisseries ou les boulangers, et 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.

* * *

Contact presse : DGM Conseil, Paris, France
Christian d'Oléon, Sophie Bodin, Tarick Dali
Tel. : +33 1 40 70 11 89

| 2/2