

Medienmitteilung

Ergänzung von Madagaskars Vanilleproduktion durch Kakaoanbau Barry Callebaut und Prova lancieren gemeinsames Projekt zur Unterstützung von Vanillebauern

- **Barry Callebauts langjährige Erfahrung im Kakaoanbau ist die perfekte Ergänzung für Provas bewährtes Know-how in der lokalen Vanilleproduktion**
- **Lokale Vanillebauer werden finanziell unabhängiger vom äusserst volatilen Geschäft mit der Vanille**
- **IDH, die Initiative für Nachhaltigen Handel, unterstützt das Projekt mit Know-how und Finanzmitteln**

Zürich/Schweiz und Paris/Frankreich – 21. September 2016 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, und Prova, einer der weltweit führenden Hersteller von Vanilleextrakten und Aromen, lancieren gemeinsam ein neuartiges Konzept in Madagaskar. Die Vanillebauern sollen durch den Anbau von Kakaobohnen ein zweites Standbein erhalten, das ihnen solidere Einnahmen garantiert. Mit zusätzlichen Leistungen wird das Projekt auch dafür sorgen, dass mehr Vanille direkt auf den Farmen getrocknet wird und die Bauern künftig nach den Grundsätzen guter landwirtschaftlicher Praxis (GAP) arbeiten. Das Gemeinschaftsprojekt will so die Existenzgrundlagen der Vanillebauern im Bezirk Bemanevika verbessern.¹ Gleichzeitig hat es auch grosse Bedeutung für die Beschaffung von Barry Callebaut und Prova, da sich das Angebot nachhaltig angebaute Vanille und Kakaobohnen vergrössert.

Zu diesem Zweck ergänzt Barry Callebaut das Know-how von Prova im lokalen Vanilleanbau mit seiner langjährigen Erfahrung im Kakaoanbau. Das vereinte Wissen beider Unternehmen wird vor Ort für Synergien sorgen, die den madegassischen Vanillefarmern zugutekommen. Barry Callebaut und Prova wollen die lokalen Gemeinden auch durch die Förderung von Bildungs-, Gesundheits- und Sozialprogrammen unterstützen².

Die Niederländische Initiative für Nachhaltigen Handel (IDH) unterstützt das Projekt von Barry Callebaut und Prova sowohl finanziell als auch mit professioneller Beratung.

Das Gemeinschaftsprojekt ist auf die kommenden fünf Jahre ausgelegt. Erste Ergebnisse des neu eingeführten Kakaoanbaus werden nach drei Jahren erwartet.

Alessandra Ognibene-Lerouvillois, Chief Sustainability Officer von Prova, sagt zu dem neuen Projekt: «Die Verbindung von Kakao und Vanille ist uralte. Sie reicht Tausende von Jahre zurück, ins Reich der Azteken. Sie wieder neu aufblühen zu sehen und zu erleben, wie sie die Existenzgrundlage der Bauern verbessert, ist grossartig. Wir freuen uns sehr auf dieses spannende Projekt und darauf, mit Barry Callebaut gemeinsam den Kakaoanbau einzuführen! Wir wollen den Bauern helfen, ihre eigene Entwicklung ein Stück weit selbst zu bestimmen, sich diese Projekte zu eigen zu machen und sie langfristig zum Erfolg zu führen. Alle unsere Anstrengungen sind auf dieses Ziel gerichtet.»

¹ In der Region Sava, dem Hauptanbaugebiet von Vanille in Madagaskar

² Beispiele: Im Rahmen des «Koba»-Projekts erhalten Schüler ein besonders energie- und nährstoffreiches Mehl, das ihnen hilft, sich in der Schule besser zu konzentrieren; mit dem «Mobile Library»-Projekt, das zu mehr Kreativität anregen und ganz neue Möglichkeiten aufzeigen soll, erreichen Barry Callebaut und Prova mehr als 400 Kinder der Gemeinde.

Oliver von Hagen, Sustainability Manager Global Sourcing bei Barry Callebaut sagt: «Wir freuen uns sehr, als Partner von Prova dieses aussergewöhnliche Projekt zu unterstützen. Vanille ist ein wichtiger Inhaltsstoff für unsere Schokoladenproduktion. Dieses Projekt wird den Bauern helfen, künftig auch ungünstige Entwicklungen im Geschäft mit der Vanille zu überstehen. Es hilft aber auch unserem Unternehmen, da wir nun einen bedeutenden Teil unseres Vanillebedarfs aus nachhaltigem Anbau decken können. Wir freuen uns ausserdem sehr, dass die IDH unsere Ziele und unsere Arbeit vor Ort so umfänglich unterstützt. Dies alles wird die Bemühungen der Initiative für nachhaltigen Vanilleanbau (Sustainable Vanilla Initiative), in der wir uns ebenfalls aktiv engagieren, ergänzen und stärken.»

Jan Gilhuis, Senior Program Manager bei IDH, ergänzt: «Bei dieser einzigartigen und vielversprechende Zusammenarbeit von erfahrenen Supply-Chain-Partnern werden durch gemeinsame Investitionen und den Austausch von technischem Know-how zu zwei wertvollen Rohstoffen Synergien erzielt, die eine Diversifizierung der landwirtschaftlichen Einkommen und nachhaltige Anbaumethoden ermöglichen.

Die alleinige Abhängigkeit von der Vanille verringern ...

Mit rund 80,000 Vanillebauern ist Madagaskar bei weitem der grösste Vanillielieferant weltweit. Als beliebteste Geschmacksrichtung und zweitwertester Gewürz der Welt gehört Vanille allerdings auch zu den arbeitsintensivsten Kulturen. Die Mehrzahl der Produzenten sind Kleinbauern in der Region Sava. Ihre relativ prekäre Lage ist vor allem ihrer vollständigen Abhängigkeit von der Vanille und fehlender finanzieller Unterstützung geschuldet. Vanille wird von Juli bis Dezember geerntet, was für die Bauern eine mindestens fünfmonatige Einkommenslücke bedeutet. Kakao dagegen kann ganzjährig geerntet werden. Durch eine Diversifizierung des Anbaus können die Vanillebauern ihr Einkommen stabil halten und werden gleichzeitig unabhängig von den extremen Schwankungen des Vanillemarkts. Dank des neuen Projekts können die Betroffenen künftig auch Phasen überstehen, in denen die Marktpreise für Vanille sinken, was die wirtschaftliche Lage der lokalen Vanillebauern stärkt.

... durch Einführung des Kakaoanbaus

Das Gemeinschaftsprojekt von Barry Callebaut und Prova will die unsichere Einkommenssituation der Bauern durch Anbaudiversifizierung verbessern und die Bauern im Anbau von Kakao ausbilden. Bisher produziert nur eine Handvoll Bauern in der Region Sava Kakao. Wie eine kürzlich von der VDB durchgeführte Machbarkeitsstudie zeigte, ist die Region um Sambava aber für den Kakaoanbau geeignet. Barry Callebaut besitzt zwar keine eigenen Kakaofarmen, hat jedoch als Expertin für den Kakaoanbau enormes Wissen in diesem Bereich. Diese langjährige Erfahrung will der Schokoladenhersteller nun in das Gemeinschaftsprojekt mit Prova einbringen. Die Bauern sollen mehr über gute landwirtschaftliche Praxis (GAP) erfahren, damit sie ihren Kakao nicht nur wirtschaftlich, sondern auch nachhaltig anbauen können.

Zwei Produkte aus Madagaskar: Reinsortiger Edelkakao und Vanille

Der in Madagaskar angebaute Kakao ist von der Internationalen Kakao-Organisation ICCO als «reinsortiger Edelkakao» zertifiziert. Mit seinen besonderen Geschmacksprofilen ist er vor allem für die Hersteller von Premium-Schokoladenprodukten interessant. Der Preis, der für Kakao aus Madagaskar erzielt wird, ist daher höher und stabiler als die internationalen Kakaopreise.

Barry Callebaut setzt grosse Mengen an Vanilleextrakten und -aromen in seiner weltweiten Schokoladenproduktion ein. Prova ist schon seit vielen Jahren der bevorzugte Vanillielieferant von Barry Callebaut. Beide Unternehmen unterstützen die Sustainable Vanilla Initiative (SVI). Die «Initiative für nachhaltige Vanille» ist eine Plattform für alle Anspruchsgruppen im Vanillesektor, die ihre Aufgabe in der Förderung der nachhaltigen Produktion und Beschaffung von natürlicher Vanille sieht. Gleichzeitig will sie die Umwelt- und Lebensbedingungen der Kleinbauern verbessern. Vanille ist – neben Kakao, Zucker und Milchpulver – eine wichtige Zutat von

Schokolade. Vanille wird u. a. in Madagaskar, Indonesien, Papua Neu Guinea, Indien und Uganda angebaut.

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.2 Milliarden (EUR 5.6 Milliarden / USD 6.6 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2014/15 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 9,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedient die Gruppe mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die Stiftung Cocoa Horizons in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe auf:



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)



[Instagram](#)



[Google+](#)

**Kontakte
für die Medien:**

Bjoern Emde
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 03 26
bjoern_emde@barry-callebaut.com

Über PROVA (<http://www.prova.fr/>):

Als weltweit führendes Unternehmen in der Entwicklung und Produktion von Vanille-, Kakao-, Kaffee- und süssen, braunen Extrakten und Aromen für die Süswarenindustrie ist PROVA in mehr als 60 Ländern auf fünf Kontinenten vertreten. Dank seiner sorgfältigen und respektvollen Rohstoffauswahl und innovativen Extraktionsverfahren kann das Unternehmen stets hochwertige Aromen liefern, die perfekt auf die spezifischen Konsumtrends und lokalen Präferenzen einzelner Länder abgestimmt sind. PROVA wurde 1946 gegründet und ist seither ein unabhängiges, familiengeführtes Unternehmen mit Hauptsitz in Montreuil, nahe Paris (Frankreich).

**Kontakte
für die Medien:**

Alessandra Ognibene-Lerouvillois
Chief Sustainability Officer
PROVA SAS
Telefon: +33 (0)1 48 18 17 20
alessandra.lerouvillois@prova.fr