

Communiqué de presse

Introduction de la culture du cacao dans la région de production de vanille de Madagascar

Barry Callebaut et Prova s'apprêtent à lancer un projet commun en faveur des producteurs de vanille

- **La longue expertise de Barry Callebaut en matière de cacao sera associée au savoir-faire local de Prova en matière de vanille pour créer des synergies nouvelles sur le terrain**
- **Ce projet vise à stabiliser la situation économique des cultivateurs de vanille et à réduire leur dépendance vis-à-vis de ce marché très volatile**
- **L'IDH – The Sustainable Trade Initiative, apportera son expertise et sa capacité de financement au projet**

Zurich/Suisse, Paris/France – le 21 septembre 2016 – Barry Callebaut, leader mondial de la production de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, et Prova, un des principaux fabricants mondiaux d'extraits et d'arômes de vanille, s'unissent pour lancer un projet innovant à Madagascar. L'objectif est de diversifier et de stabiliser les revenus des producteurs de vanille en introduisant la culture du cacao. Grâce à des services supplémentaires, ce projet augmentera par ailleurs les capacités de préparation traditionnelle de la vanille et favorisera l'adoption des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA). Les activités de ce projet commun amélioreront les conditions de vie des producteurs de vanille du district de Bemanevika¹. En retour, ces activités jouent un rôle important dans les efforts déployés par Barry Callebaut et Prova pour élargir l'approvisionnement en vanille et en cacao produits de manière durable.

Pour cela, Barry Callebaut va associer sa longue expertise en matière de cacao au savoir-faire local de Prova en matière de vanille, créant ainsi des synergies sur le terrain qui profiteront aux producteurs de vanille. Barry Callebaut et Prova apporteront tous deux un financement et un soutien aux communautés locales par le biais de programmes sociaux, éducatifs et sanitaires².

L'IDH, The Sustainable Trade Initiative, apportera son soutien au projet de Barry Callebaut et de Prova au travers de services de conseil et d'un financement.

Ce projet se déroulera sur les cinq prochaines années. Les premiers résultats de l'introduction de la production de cacao devraient apparaître après trois ans.

Alessandra Ognibene-Lerouvillois, Responsable du développement durable chez Prova, a indiqué à propos de ce projet innovant : «La synergie entre le cacao et la vanille est une vieille histoire d'amour qui remonte à l'époque des Aztèques, il y a plusieurs milliers d'années. Être le témoin de ce mariage sur le terrain, qui permettra d'aider les cultivateurs de vanille à améliorer leurs revenus représente une belle réussite. Nous sommes ravis de nous lancer dans cette aventure avec Barry Callebaut! Notre objectif est de permettre aux planteurs de devenir parties prenantes de leur propre développement, de s'approprier ces projets et d'assurer leur viabilité à long terme. Tous nos efforts tendent vers ce but.»

Oliver von Hagen, Directeur de la durabilité des approvisionnements mondiaux chez Barry Callebaut, a déclaré : «Nous sommes très heureux d'être associés à Prova dans ce projet exceptionnel. La vanille est pour nous un ingrédient clé dans la fabrication du chocolat. Ce projet

¹ Situé dans la région SAVA, la principale zone de culture de la vanille à Madagascar.

² Par exemple, le projet Koba, dans lequel une farine enrichie connue pour sa valeur nutritionnelle est fournie aux écoliers afin qu'ils aient davantage d'énergie et puissent se concentrer pour obtenir de meilleurs résultats à l'école, ou le projet de bibliothèque itinérante dans lequel Barry Callebaut et Prova vont à la rencontre de plus de 400 enfants de la communauté pour éveiller leur créativité et leur ouvrir un nouveau monde de possibilités.

aidera les cultivateurs à se préparer à un futur marché de la vanille moins favorable. Il nous aide également, en tant qu'entreprise, à assurer une part significative de notre approvisionnement en vanille produite de manière durable. Nous nous réjouissons également que l'IDH approuve sans réserve nos objectifs et notre travail sur le terrain. Au final, ce projet vient compléter et renforcer les efforts de la Sustainable Vanilla Initiative, dont nous sommes également un membre actif.»

Jan Gilhuis, Directeur de programme senior de l'IDH, a ajouté : «Ceci est une collaboration unique et fort prometteuse entre deux partenaires expérimentés de la chaîne d'approvisionnement, qui associent leurs investissements et leurs savoir-faire techniques concernant deux matières premières précieuses distinctes pour promouvoir la diversification des revenus des exploitants et l'agriculture durable.»

Réduire la dépendance exclusive vis-à-vis de la vanille...

Avec environ 80 000 producteurs de vanille, Madagascar est de loin le premier producteur mondial. Bien qu'elle soit désignée comme la saveur la plus appréciée au monde et la deuxième épice la plus chère au monde, la vanille est aussi une des cultures qui nécessitent le plus de main-d'œuvre. La grande majorité des cultivateurs sont des petits exploitants installés dans la région SAVA. Le caractère assez précaire des revenus des planteurs de vanille est principalement imputable à leur dépendance exclusive vis-à-vis de la vanille et à l'absence de soutien financier. La vanille est récoltée et vendue de juillet à décembre, provoquant une absence de revenus d'au moins 5 mois. Le cacao peut être récolté tout au long de l'année, ce qui aidera les cultivateurs de vanille à diversifier et stabiliser leur situation économique tout en réduisant leur dépendance vis-à-vis du marché extrêmement volatile de la vanille. Avec ce nouveau projet, les parties concernées entendent également anticiper les futures baisses des cours de la vanille et protéger la situation économique des producteurs.

... en introduisant la culture du cacao

Le projet commun de Barry Callebaut et Prova vise à promouvoir la diversification des cultures comme solution à la précarité des revenus en formant les producteurs à la culture du cacao. À ce jour, seule une poignée de producteurs cultive le cacao dans la région SAVA, mais une étude de faisabilité réalisée par VDB a montré que la zone de Sambava convenait pour la culture du cacao. Bien que Barry Callebaut ne possède pas de plantations de cacao, l'entreprise a une connaissance approfondie de la culture du cacao, dont elle est un spécialiste. Barry Callebaut mettra sa longue expertise du cacao au service du projet commun pour renforcer les connaissances des cultivateurs sur les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) et cultiver le cacao de manière non seulement performante, mais aussi durable.

Le cacao «Fine or flavor» et la vanille: deux produits cultivés à Madagascar

Le cacao cultivé à Madagascar est certifié «Fine or flavour» par l'International Cocoa Organization (ICCO). Il offre des profils aromatiques particuliers, ce qui le rend intéressant pour les utilisateurs de cacao haut de gamme. Le prix du cacao de Madagascar est plus élevé et plus stable que les prix internationaux du cacao.

Barry Callebaut emploie une quantité importante d'extraits et d'arômes de vanille dans ses différentes chocolateries installées dans le monde entier. Depuis de nombreuses années, Barry Callebaut fait confiance à Prova en tant que fournisseur de vanille. Les deux entreprises soutiennent la Sustainable Vanilla Initiative (SVI), plateforme qui réunit tous acteurs du secteur de la vanille. Elle a pour mission de promouvoir une production et un approvisionnement durables en vanille naturelle tout en améliorant la situation sociale et environnementale des petits exploitants, grâce à des efforts conjugués.

La vanille est un ingrédient clé de la fabrication du chocolat, juste après le cacao, le sucre et la poudre de lait. La vanille est cultivée à Madagascar, en Indonésie, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, en Inde et en Ouganda.

A propos du groupe Barry Callebaut (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 par le biais de son initiative «Cocoa Horizons» 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.

Suivez le groupe Barry Callebaut:[*Twitter*](#)[*LinkedIn*](#)[*YouTube*](#)[*Flickr*](#)[*Instagram*](#)[*Google+*](#)**Contacts****pour les médias :**

Bjoern Emde

Directeur des relations avec les médias

Barry Callebaut AG

Téléphone : +41 43 204 03 26

bjoern_emde@barry-callebaut.com

A propos de PROVA (<http://www.prova.fr/>):

Leader mondial des concepteurs et fabricants d'extraits et d'arômes bruns de vanille, de cacao et de café destinés à l'industrie des aliments sucrés, PROVA est présent dans plus de 60 pays sur les cinq continents. Grâce à la sélection méticuleuse et respectueuse des matières premières et à des méthodes d'extraction novatrices, l'entreprise produit toujours des arômes de qualité supérieure spécifiquement conçus pour répondre aux tendances de consommation et aux préférences gustatives locales de chaque pays. Créée en 1946, PROVA reste une entreprise familiale indépendante. Son siège social est situé à Montreuil, près de Paris (France).

Contacts**pour les médias :**

Alessandra Ognibene-Lerouillois

Responsable du développement durable

PROVA SAS

Téléphone : +33 (0)1 48 18 17 20

alessandra.lerouillois@prova.fr