

Communiqué de presse

L'usine Barry Callebaut de Wieze relancera ses premières lignes de production de chocolat début août

Zurich/Suisse, 15 juillet, 2022 – Barry Callebaut annonce aujourd'hui que le nettoyage des lignes de production de chocolat touchées par un lot de lécithine contaminée à la salmonelle dans son usine de Wieze, en Belgique, progresse bien. Les premières lignes de production nettoyées devraient par conséquent être remises en service dès le début août 2022, avec une augmentation progressive vers la pleine capacité de production dans les semaines suivantes.

Barry Callebaut a découvert le 27 juin 2022 dans son usine de Wieze, en Belgique, un lot de production contaminé à la salmonelle et rapidement identifié que la cause première était un lot de lécithine provenant d'un fournisseur. Barry Callebaut a par conséquent mis à l'arrêt la totalité de la production de chocolat à l'usine de Wieze le 29 juin 2022, par mesure de précaution, évitant ainsi que des produits à base de chocolat contaminés ne parviennent dans la chaîne de distribution alimentaire. Barry Callebaut a dûment et proactivement informé l'Agence fédérale belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et reste à son entière disposition de manière permanente dans le cadre de cet incident.

La sécurité alimentaire est primordiale pour le Groupe. Cet incident revêt un caractère exceptionnel. Outre la charte et les procédures de sécurité alimentaire mises en place au sein du Groupe, Barry Callebaut emploie plus de 230 personnes travaillant sur les questions de sécurité et de qualité alimentaires en Europe et plus de 650 dans le monde entier. Sur le site de Wieze, les collaborateurs sont formés pour détecter les risques en matière de sécurité alimentaire. Les équipes ont ainsi pu rapidement identifier le risque et lancer une analyse des causes profondes.

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,2 milliards (EUR 6,6 milliards / USD 7,9 milliards) environ pour l'exercice 2020/2021, 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 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 13 000 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 marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont *Callebaut®* et *Cacao Barry®*, *Carma®* et la marque de décorations *Mona Lisa®*.

Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la [Fondation Cocoa Horizons](#) dans le but d'assurer au cacao et au chocolat un avenir durable.

Suivre le groupe Barry Callebaut : [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Flickr](#) [Facebook](#)**Contact médias :**

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Tél. : + 41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

Contact médias pour la Région EMEA :

An Van Assel
Corporate Communications Director EMEA
Barry Callebaut AG
Tél. : + 32485 92 56 37
an_van_assel@barry-callebaut.com

Contact pour les investisseurs et les analystes financiers :

Claudia Pedretti
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Tél. : + 41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com