

Communiqué de presse

Changement au sein du Comité exécutif de Barry Callebaut

Pablo Perversi, Directeur de l'innovation, de la durabilité et de la qualité, Responsable de Global Gourmet, va quitter Barry Callebaut.

Zurich/Suisse, le 7 juillet 2022 – Pablo Perversi, Directeur de l'innovation, de la durabilité et de la qualité, Responsable de Global Gourmet et membre du Comité exécutif, a décidé de poursuivre de nouvelles opportunités de carrière à l'extérieur du groupe Barry Callebaut à partir du premier septembre prochain.

Peter Boone, CEO du groupe Barry Callebaut, a déclaré : « J'aimerais remercier Pablo pour son énergie, son esprit novateur et son leadership, lui qui a été un acteur majeur de notre développement commercial ces cinq dernières années. Sous sa direction, notre activité Gourmet est devenue plus que jamais le facteur clé d'une croissance rentable. Grâce à Pablo, nous avons réalisé des innovations pionnières et sommes devenus leader en matière de développement durable au classement ESG. Je lui souhaite beaucoup de succès dans ses projets futurs. »

Le nom de son successeur sera annoncé en temps voulu.

Steven Retzlaff, Président de Global Cacao, élargira le champ de ses attributions à la stratégie de durabilité, avec effet au 1^{er} septembre 2022.

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 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