

# Communiqué de presse

## Barry Callebaut investira USD 100 millions dans sa chocolaterie canadienne de Chatham, dans l'Ontario

- **Le plan d'investissement pluriannuel de Barry Callebaut dédié à ce site atteindra un montant total de USD 100 millions**
- **Il concernera des lignes de fabrication de produits liquides et moulés ainsi que des capacités de fabrication sans produits laitiers**

Zurich, Suisse, et Chicago, Illinois, États-Unis, le 7 décembre 2022 – Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, vient d'annoncer la prochaine phase d'extension de son usine de Chatham dans l'Ontario (Canada). Ce projet pluriannuel a été [lancé en 2018](#) avec un montant d'investissement initial de USD 30 millions destiné à l'augmentation du stockage de liquides, dans le but d'élargir la gamme des produits commercialisés par cette usine. Un montant de USD 70 millions suivra au cours de l'exercice 2022-23, qui se terminera le 31 août 2023. Il permettra d'élargir le portefeuille de produits et d'accroître les capacités de production du site canadien. La somme des investissements réalisés à Chatham s'élèvera ainsi à USD 100 millions.

Elle jettera les bases de la croissance à long terme visée par Barry Callebaut sur le marché dynamique des pâtes à glacer en chocolat en Amérique du Nord. Actuellement, le site de Chatham fournit une gamme étendue de produits allant des pâtes à glacer liquides à base de chocolat noir et au lait jusqu'aux produits moulés. En réponse à la demande croissante de friandises d'origine végétale, ce deuxième volet d'investissements permettra non seulement de financer des lignes de fabrication de produits liquides et moulés, mais aussi d'augmenter les capacités de fabrication de pâtes à glacer à base de chocolat sans produits laitiers. La production de pâtes à glacer en chocolat blanc viendra s'ajouter en 2023. L'extension de la chocolaterie de Chatham a stimulé la croissance économique locale grâce à la création de près de 100 emplois directs et 25 embauches indirectes.

« Ces nouvelles capacités nous permettront de répondre à la demande croissante des clients industriels et Gourmet en pâte à glacer en chocolat dans ce marché grand public dynamique », se réjouit Balaji Padmanabhan, Vice President of Operations and Supply Chain de la Région Amériques de Barry Callebaut.

« L'agrandissement de Chatham marque une nouvelle étape importante pour notre région », ajoute Steve Woolley, CEO et Président Amériques du Groupe. « En investissant dans notre production de pâtes à glacer en chocolat, ainsi que dans notre usine de spécialités chocolatées de Brantford, nous mobilisons notre savoir-faire étendu dans la région en matière de spécialités chocolatées et créons un point d'ancrage stratégique au sein de notre réseau, afin de pouvoir accélérer notre croissance ».

Au mois d'avril 2022, Barry Callebaut avait annoncé un [investissement de USD 104 millions dans sa nouvelle usine de spécialités chocolatées de Brantford](#) au Canada. Ce site produira principalement des chocolats sans sucre, des produits riches en protéines ainsi que d'autres spécialités, afin de répondre à l'augmentation de la demande.

\*\*\*

**À propos du groupe Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)) :**

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 8,1 milliards (EUR 7,8 milliards / USD 8,6 milliards) environ pour l'exercice 2021/22, 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 65 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 son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.

**Suivez le groupe Barry Callebaut :****Contact médias :**

Frank Keidel  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Tél. : + 41 43 268 86 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

**Contact médias****en Région Amériques :**

Martha Carlos  
Media Relations  
Tél. : + 1 773 354 8115  
[Media\\_americas@barry-callebaut.com](mailto:Media_americas@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](mailto:claudia_pedretti@barry-callebaut.com)