

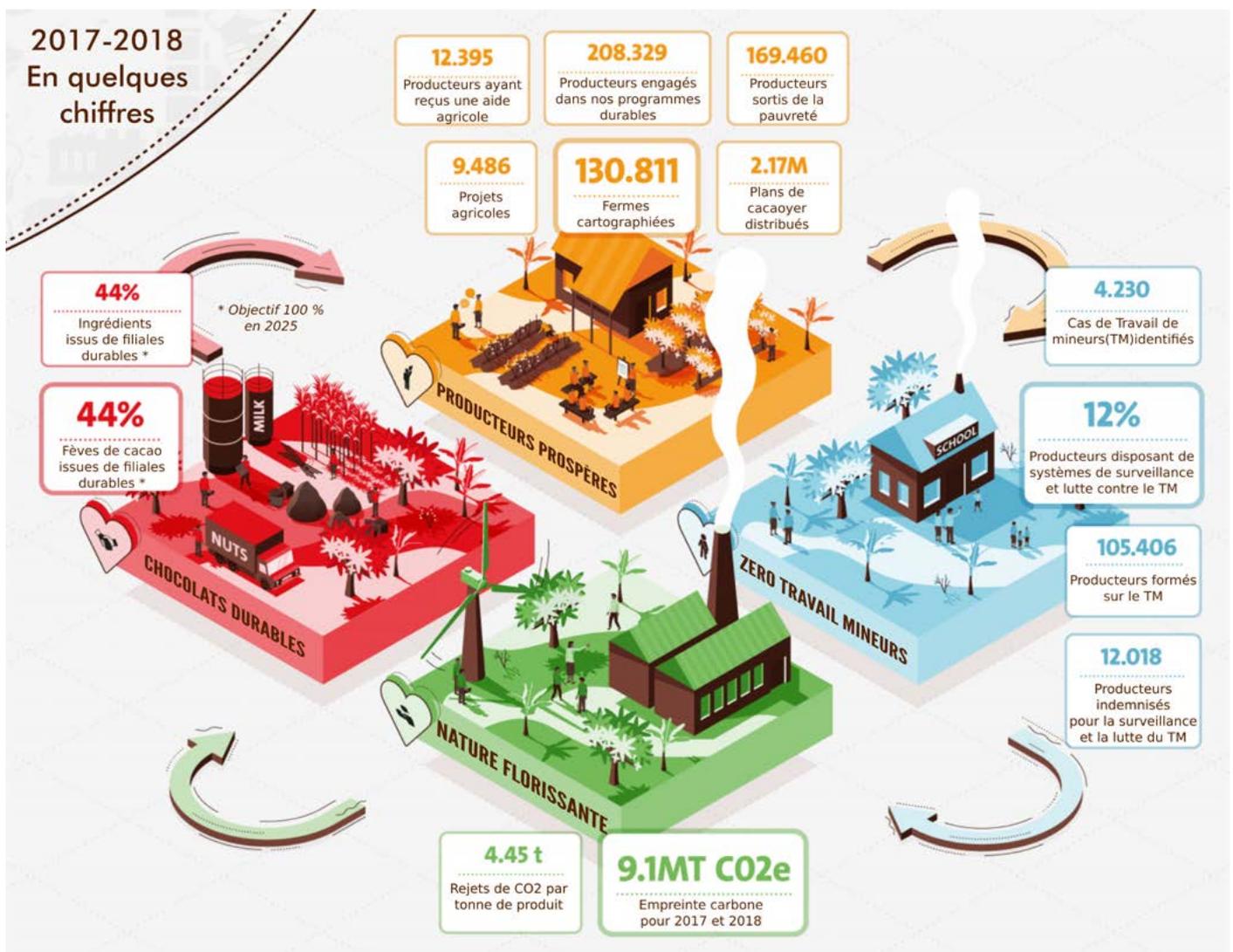


Repensez Vos Limites.

Communiqué de Presse.  
Mars 2019

# Barry Callebaut, leader mondial de la fabrication de chocolat et cacao, poursuit son objectif de rendre 100% de sa production durable d'ici 2025 à travers son programme Forever Chocolate

Barry Callebaut a publié le dernier rapport sur les résultats du programme Forever Chocolate ayant pour mission de rendre 100% de sa production durable d'ici 2025.





## LES COMPTEURS ONT ÉTÉ RELEVÉS SUR LES 4 AXES DE TRAVAIL DÉFINIS PAR CET ENGAGEMENT.

### UTILISER 100 % D'INGRÉDIENTS DURABLES

- 44% de fèves de cacao proviennent de sources durables
- 44% de matières premières hors cacao proviennent de source durable (lait, sucre, vanille, cartonnage...)

### AVOIR UN BILAN CARBONE ET FORESTIER POSITIF

- Réduction de 20% de l'émission de CO2 depuis 2009
- Plus de 75% de nos unités de production ont entrepris des mesures d'économie d'énergie sur site
- Juin 2018, signature d'une lettre d'intention avec le gouvernement ivoirien pour la promotion de l'agroforesterie et de la biodiversité

### PERMETTRE À PLUS DE 500 000 PRODUCTEURS DE CACAO DE SORTIR DE LA PAUVRETÉ

- 169 460 planteurs ont vu leur niveau de vie s'élever au-dessus du seuil de pauvreté
- 12 395 planteurs ont eu accès au coaching (de la finance aux bonnes pratiques agricoles)
- 281 hectares de cacao ont été replantés

### ELIMINER LE TRAVAIL DES ENFANTS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

- 4 230 cas de travail infantile identifiés et éliminés de notre chaîne d'approvisionnement
- 12% des planteurs partenaires ont mis en place un système de surveillance et prévention du travail des enfants



# ZOOM SUR LES ENGAGEMENTS DE LA GAMME PURETÉ CACAO BARRY

## Gamme Pureté : un chocolat 100% traçable et durable

Cacao Barry s'est engagé de longue date à améliorer les conditions de vie des exploitants de cacao et a depuis longtemps, fait du cacao durable l'une de ses priorités. Ce faisant la marque s'est donnée pour mission d'élever la créativité des chefs en proposant une gamme de produits riches de saveurs et respectueux de leur environnement: la **gamme Pureté**. En mettant tout en œuvre pour maintenir un certain équilibre naturel et en assurant de bonnes pratiques agricoles, propres à la culture du cacao, la marque veille ainsi à préserver la qualité de ses fèves, ainsi que la pérennité de ses plantations.

## Nouveauté !

L'icône chocolat **Extra-Bitter Guayaquil 64%** est désormais disponible dans la gamme Pureté, au même titre que les chocolats **Alunga™, Excellence, Inaya™, Ocoa™ et Lactée Supérieure**. Désormais issu du procédé Q-Fermentation™, ce chocolat de couverture dévoile une saveur de cacao plus intense et une remarquable fluidité pour les artisans.

## Les fondamentaux de la gamme Pureté

- Des planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles afin de préserver les plantations, maximiser leurs rendements et augmenter leurs salaires
- Des fèves de cacao 100% traçables
- Des contrôles qualités réalisés de la plantation jusqu'au chocolat sur-mesure afin de protéger les saveurs naturelles du cacao
- La Q-Fermentation™, un procédé optimisé pour des saveurs plus intenses en cacao



Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception.

Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception.

- Une présence dans plus de 90 pays (France, Etats-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni...)
- De nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine.
- Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création.

- Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy dans le monde entier (20 chocolate academy, 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry).
- Une marque responsable et engagée pour l'environnement, avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100 % de chocolats durables.

## Contact médias

Agence 14 Septembre

Magali Bluzat & Romain Rocher-Beziat

magalibluzat@14septembre.com T. 01 55 28 38 28 - P. 06 11 35 26 88

romainrocher@14septembre.com T. 01 55 28 38 28 - P. 06 40 49 42 97

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

