

Communiqué de presse

Repenser le processus de fabrication du chocolat

Le groupe Barry Callebaut présente la deuxième génération de chocolat

- **Afin de pouvoir apprécier toutes les saveurs du cacao à leur juste valeur, Barry Callebaut a repensé la culture, la fermentation et la torrefaction des fèves de cacao**
- **De par sa conception, cette deuxième génération de chocolat fait primer le cacao sur le sucre. Alors que le chocolat noir ne contient que du cacao et du sucre, le chocolat au lait contient également des produits laitiers.**
- **À travers cette deuxième génération de chocolat, Barry Callebaut espère intensifier les initiatives du secteur afin de répondre à l'évolution de la demande des consommateurs dont les préférences ont changé et qui font désormais attention à ce qu'ils mangent.**

Venise, Italie, le 27 octobre 2022 – Barry Callebaut, premier fabricant au monde de chocolat et de produits à base de cacao de très haute qualité, a annoncé aujourd'hui et ce, plus de 140 ans après la sortie de la première génération, l'arrivée de la deuxième génération de chocolat. Permettre aux marques et aux artisans de s'adapter à la demande des consommateurs : des aliments et des boissons qui rendent hommage aux saveurs déjà présentes dans la nature, tout en encourageant un mode de vie sain.

Des techniques traditionnelles, tournées vers l'avenir

Les qualités gustatives des fèves de cacao, obtenues lors de la culture et libérées lors de la fermentation et de la torréfaction, sont au cœur de ce nouveau chocolat.

Barry Callebaut a repensé le processus de fabrication du chocolat et a mis en place le principe CCC ([Cocoa Cultivation & Craft principle](#)) ou « principe de la culture du cacao et de l'artisanat du chocolat » en français, afin d'identifier les caractéristiques propres à chaque fève de cacao et d'en extraire toutes les saveurs. Travaillant sur le développement de cette nouvelle génération de chocolat depuis le début des années 2000, Barry Callebaut a pu compter sur l'appui de l'Université Jacobs de Brême, en Allemagne, avec qui le groupe a lancé un programme de recherche depuis plusieurs années. Des technologies de détection avancées couplées à des nouvelles méthodes sensorielles ont permis d'identifier les caractéristiques uniques de chaque fève de cacao.

Savourer tous les arômes que le cacao a à offrir

Grâce à la mise en place du principe CCC, Barry Callebaut a pu redéfinir le chocolat dans son intégralité : « Faire primer le cacao sur le sucre ». De surcroît, afin que toutes les saveurs contenues dans le cacao puissent s'exprimer, la recette de cette deuxième génération de cacao est aussi pure que possible et contient 60 à 80% de cacao en plus. Le chocolat noir est composé de deux ingrédients : le cacao auquel uniquement du sucre est ajouté. Le chocolat au lait est composé de cacao auquel du lait et du sucre sont ajoutés.¹

La conception de ce nouveau produit ne fait pas seulement honneur aux saveurs présentes naturellement dans le cacao, mais aussi aux consommateurs faisant attention à ce qu'ils mangent. Notre chocolat contient 50 % de sucre en moins que 80 % des chocolats consommés dans le monde.

On retrouve dans ce chocolat un arôme naturel et riche en cacao équilibré par une saveur légèrement sucrée, mais aussi des arômes plus complexes. En dévoilant cette deuxième génération de chocolat, Barry Callebaut cherche à inspirer et à aider les marques et les artisans à imaginer leur prochaine génération de créations dans les domaines de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie, des desserts et des glaces.

¹ Pour rappel, le chocolat produit à l'heure actuelle dans le monde contient en moyenne 30 à 40 % de cacao pour le chocolat au lait et 45 à 50 % de cacao pour le chocolat noir et on retrouve 6 à 9 ingrédients dans sa composition.

Peter Boone, PDG du groupe Barry Callebaut a déclaré : « Cette nouvelle génération de chocolat est en phase avec l'évolution de la demande des consommateurs, dont les préférences ont changé et qui font désormais attention à ce qu'ils mangent. Ce chocolat va inspirer et encourager les marques et les artisans à concevoir la prochaine génération de créations en chocolat. Par ailleurs, il témoigne de notre leadership quant à notre capacité à influencer l'avenir des gourmandises chocolatées. »

De plus en plus de consommateurs souhaitent se faire plaisir tout en faisant attention à ce qu'ils mangent

Même s'ils ont envie de se faire plaisir et de profiter des bons moments, de plus en plus de consommateurs souhaitent aujourd'hui vivre en harmonie avec leur corps, leur esprit et leur environnement. En conséquence, la sous-catégorie du chocolat liée à ce marché a connu une croissance de 6,0 %, devançant ainsi la croissance de 1,8 % du marché total entre 2016 et 2021.²

Le chocolat produit en suivant le principe CCC a été testé avec succès par une étude quantitative relative à son concept, réalisée auprès de consommateurs, et par des dégustations du produit effectués par l'agence de recherche indépendante MMR Research Worldwide³ aux États-Unis, au Royaume-Uni et en Chine. Ces études ont démontré un intérêt pour le consommateur et une intention d'achat.

Depuis 2017, Barry Callebaut ne cesse de parfaire ses connaissances relatives aux habitudes des consommateurs et d'accélérer son travail d'innovation avec la mise sur le marché du chocolat Ruby et du chocolat WholeFruit, ainsi que de la première boisson aux fruits nutraceutique, Elix. Avec le lancement de cette nouvelle génération de chocolat, Barry Callebaut poursuit son objectif visant à créer des gourmandises chocolatées et à s'assurer que le chocolat demeure la gourmandise préférée des générations d'aujourd'hui et de demain.

² Euromonitor International Limited [2022] © Tous droits réservés, données 2016-2021, la portée de la sous-catégorie contient des produits étiquetés : sans allergènes, naturels, à base de plantes, solutions sucrées,

³ Étude quantitative sur les consommateurs dans le monde de MMR Research 2021

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 2020/21, 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 son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.

Suivez le groupe Barry Callebaut: [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Flickr](#) [Facebook](#)**Contact****for the media**

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

for investors and financial analysts:

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