

Communiqué de presse

De nouvelles ambitions pour le plan Forever Chocolate

Barry Callebaut affine ses objectifs en matière de développement durable

- **Barry Callebaut enrichit ses objectifs de développement durable de nouvelles ambitions basées sur l'expérience acquise depuis six ans grâce à la mise en œuvre de son plan Forever Chocolate.**
- **Le Groupe affine ses objectifs pour 2025 et définit de nouveaux objectifs visant à renforcer l'impact de ce plan dans les années suivantes.**

Zurich/Suisse, le 10 mai 2023 – Le groupe Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a présenté aujourd'hui ses objectifs affinés pour Forever Chocolate, le plan destiné à faire du chocolat durable la norme, ainsi que les nouveaux objectifs qui prolongeront l'impact de ce plan au-delà de 2025. Lancés en 2016, les objectifs du plan Forever Chocolate à l'horizon de 2025 représentent une ambition unique dans le secteur du cacao et du chocolat. Barry Callebaut se servira de ces objectifs affinés comme tremplin pour prolonger son plan au-delà de 2025. A travers ses nouveaux objectifs mesurables pour 2030 et au-delà, le Groupe initie, avec le soutien de ses clients, une transformation systémique à long terme visant la mise en place d'une chaîne d'approvisionnement en cacao entièrement durable, favorable à toutes les parties prenantes du Groupe.

La mise en œuvre du plan Forever Chocolate exige cependant l'intervention des pouvoirs publics, afin d'opérer les changements structurels nécessaires au-delà de la chaîne d'approvisionnement directe de Barry Callebaut. Un environnement politique favorable dans les pays d'origine ainsi que des mesures adéquates de la part de leurs gouvernements sont indispensables pour aborder les problèmes de traçabilité, du développement des infrastructures rurales et de l'application correcte des politiques et législations nationales.

Le plan Forever Chocolate s'articule autour des quatre piliers d'action destinés à relever les défis matériels de la chaîne d'approvisionnement du cacao et du chocolat :

1 Des cultivateurs prospères - de la « formation » au « soutien à l'action »

Barry Callebaut maintient le cap pour sortir plus de 500 000 cultivateurs de cacao de la pauvreté d'ici à 2025. Le Groupe s'engage en outre à mobiliser, d'ici à 2030, les acteurs publics et privés afin de faciliter l'adoption collective d'un modèle de transformation visant une culture du cacao qui génère de véritables revenus de subsistance.

La principale difficulté des cultivateurs de cacao est l'accès à des moyens financiers pour investir dans leurs exploitations. C'est pourquoi Barry Callebaut se concentre désormais, non plus sur la formation, mais sur le service aux planteurs. Cela va des intrants subventionnés pour le sol et le matériel de plantation au soutien financier pour le paiement d'une main-d'œuvre tierce et de primes supplémentaires. L'amélioration du rendement qualitatif par hectare reste la clé pour sortir les petits cultivateurs de cacao de la pauvreté et les mettre sur la voie d'un revenu de subsistance.

2 Droits humains - ajouter la responsabilisation à la réparation

Barry Callebaut renforce son engagement à éradiquer le travail des enfants de sa chaîne d'approvisionnement. D'ici à 2025, l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement fera l'objet d'une obligation de vigilance en matière de droits de l'homme, dans le but de remédier à tous les cas de travail des enfants identifiés. D'ici à 2030, toutes les communautés de cultivateurs auprès desquelles Barry Callebaut s'approvisionne seront habilitées à protéger les droits humains.

Cette démarche nécessitera une intervention à la fois publique et privée pour mettre en place l'infrastructure nécessaire – notamment des comités de protection de l'enfance dans les communautés de cultivateurs – et pour garantir l'accès à une éducation de qualité.

3 Une nature florissante - alignement sur les efforts mondiaux pour limiter le réchauffement climatique

Pour mieux s'aligner sur la trajectoire de réduction des émissions fixée par l'Accord de Paris sur le climat, Barry Callebaut renforcera ses propres efforts de réduction des émissions de CO₂, par le biais de l'agroforesterie, au lieu de les compenser. Barry Callebaut prévoit ainsi de décarboner ses activités d'ici à 2030, en harmonie avec les efforts mondiaux visant à limiter le réchauffement climatique à 1,5 degré Celsius. Aux termes de cette trajectoire ambitieuse, Barry Callebaut aura atteint « Net Zero » en 2050. En plus de ses efforts de décarbonation, le groupe maintient son objectif visant à atteindre un bilan forestier positif d'ici à 2025.

4 Ingrédients durables - engagement renforcé en faveur de la transparence

D'ici à 2030, tous les produits de Barry Callebaut seront produits exclusivement avec du cacao et des ingrédients certifiés ou vérifiés, et traçables jusqu'à chaque exploitation. L'introduction de standards et de programmes de développement durable sera indispensable, à l'échelle de la filière, pour aboutir à un approvisionnement durable en matières premières. La certification n'est qu'un premier pas. C'est pourquoi le Groupe travaille depuis six ans, avec ses fournisseurs et les acteurs de divers programmes industriels, à la définition et à la mise en œuvre de standards de développement durable pour tous ses ingrédients, y compris les produits laitiers, l'huile de palme, la noix de coco et les fruits à coque.

Steven Retzlaff, président de Global Cocoa, a précisé : « Les objectifs de notre plan Forever Chocolate sont dynamiques de par leur conception. Les exigences d'une chaîne d'approvisionnement durable en cacao et en chocolat changent et évoluent continuellement. De plus, depuis le lancement du plan Forever Chocolate, nous n'avons jamais cessé d'analyser les données et de collaborer avec des experts afin d'approfondir nos connaissances. Pour toutes ces raisons, nous avons décidé de renforcer nos ambitions liées à ce plan en recherchant un impact sur le terrain qui aille au-delà de la simple conformité. Nous souhaitons également favoriser le soutien et la responsabilisation au lieu de la simple formation, ainsi que l'adoption d'une approche systémique, au-delà de l'intervention individuelle. Nous avons donc relevé les objectifs de notre plan Forever Chocolate et défini de nouveaux objectifs en vue de prolonger notre impact au-delà de 2025. » Steven Retzlaff a en outre indiqué : « Il est clair que nous ne pourrions atteindre ces objectifs seuls. Pour que notre plan Forever Chocolate devienne une réalité, il faut que des acteurs publics facilitent un changement structurel allant au-delà de notre chaîne d'approvisionnement directe. »

Un impact tangible sur le terrain au cours des six dernières années

Depuis le lancement de Forever Chocolate en 2016, le plan de Barry Callebaut visant à faire du chocolat durable la norme a eu un impact tangible sur le terrain. Les efforts du Groupe se reflètent dans les notations des principales agences spécialistes des critères ESG¹. Parmi les principaux succès à ce jour² :

- Des agriculteurs prospères : près de 215 000 cultivateurs de cacao ont été sortis de la pauvreté.
- Lutte contre le travail des enfants : 81 % des groupes de cultivateurs auprès desquels Barry Callebaut s'approvisionne directement ont mis en place des systèmes pour prévenir, surveiller et réparer le tort que représente le travail des enfants.
- Une nature florissante : réduction de plus de 18 % de l'intensité carbone globale par tonne de produit depuis 2016 et traçabilité établie pour près de 80 % des exploitations de la chaîne d'approvisionnement directe du Groupe.
- Ingrédients durables : sur l'ensemble des produits vendus, un sur deux contient du chocolat ou du cacao 100 % durable.

Cocoa Horizons reste le cadre de mise en œuvre préféré

La collaboration avec la fondation Cocoa Horizons restera le moyen privilégié de Barry Callebaut pour mener ses activités de développement durable tout le long de sa chaîne d'approvisionnement en cacao. Grâce à la forte demande des clients, des fonds de plus de 122 millions de francs suisses ont pu être générés depuis 2016. Ces fonds sont investis dans des activités de soutien aux cultivateurs pour l'amélioration de leur productivité et de leurs revenus, pour la lutte contre le travail des enfants et la déforestation, et pour la réalisation « Net Zero ».

¹ En septembre 2022, Sustainalytics a classé Barry Callebaut au premier rang sur 584 entreprises dans la catégorie 'Produits alimentaires'. Cette position de leader dans la gestion des risques ESG de sa chaîne d'approvisionnement est reconnue à Barry Callebaut pour la quatrième année consécutive, non seulement dans le secteur du cacao et du chocolat, mais aussi dans l'industrie alimentaire et des boissons au sens large. Pour la deuxième année d'affilée, l'organisme international à but non lucratif CDP a distingué Barry Callebaut pour son leadership en matière de transparence et ses performances en matière de gestion de forêts au mois de décembre 2022. Sur près de 15 000 entreprises, Barry Callebaut est l'une des 25 sociétés les plus performantes ayant obtenu la note A.

² Depuis 2016, Barry Callebaut publie des rapports annuels sur ses progrès accomplis dans la réalisation d'objectifs mesurables, temporellement définis, et vérifiés par un auditeur tiers. Le sixième rapport d'avancement Forever Chocolate peut être consulté ici.







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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 8,1 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 :

-  LinkedIn
-  Instagram
-  Twitter
-  YouTube
-  Flickr
-  Facebook

Contact pour les médias:

Frank Keidel

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Tél: +41 76 399 69 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

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