Communiqué de presse

Engagement envers la clientèle locale et base d'une croissance future

Barry Callebaut commence la production dans sa nouvelle usine relocalisée au Japon

- **Nouvelle usine de chocolat à Takasaki avec une capacité de production annuelle initiale de 22 000 tonnes de chocolat**
- **L'usine japonaise réaffirme l'engagement de Barry Callebaut de développer le marché japonais ainsi qu'en Asie-Pacifique**

Takasaki, Japon / Zurich, Suisse – le 14 novembre 2013 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a annoncé officiellement aujourd'hui la fin du transfert de son usine japonaise de chocolat d'Amagasaki à Takasaki, qui avait été annoncé en juin 2012. Plus grande que la précédente, la nouvelle usine qui a été inaugurée aujourd'hui a une capacité de production annuelle initiale de 22 000 tonnes de chocolat et de pâte à glacer. L'investissement total s'est élevé à CHF 18,5 millions (JPY 2 081 millions / EUR 15,4 / USD 19,4 millions).

Située dans la préfecture de Gunma, la nouvelle usine de Takasaki se trouve à environ 100 km au nord de Tokyo. Très automatisée, elle couvre une superficie de quelque 17 000 m^2. Proche de la clientèle existante et potentielle, elle sera utilisée comme base locale aussi bien pour les entreprises de l'alimentation que pour les clients gourmet dans un marché japonais du chocolat intéressant et bien développé.

Le Japon est l'un des marchés de la confiserie en chocolat les plus développés d'Asie. En 2012, la consommation de chocolat par tête était de 1,84 kg[1]

Lors de la cérémonie d'inauguration, Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut, a déclaré: «Notre partenariat avec les principaux industriels de l'alimentation et la proximité de nos clients constituent une pierre angulaire de nos activités au Japon. Ces relations étroites allient la connaissance du marché national et l'esprit d'entreprise avec notre recherche globale, avec le développement des capacités et l'expertise industrielle. Le déplacement de notre usine à Takasaki est une décision stratégique qui nous rapproche de notre clientèle et renforce nos priorités dans le domaine des partenariats pour l'innovation et le succès mutuel.»

«Notre nouvelle usine japonaise souligne notre détermination envers notre clientèle japonaise à continuer d'investir et de développer nos capacités de production et d'introduire de nouveaux produits dans le marché. Nous sommes vraiment fiers d'avoir construit au Japon l'une des usines les plus modernes du monde», a dit Fumitaka Nakano, Directeur général Barry Callebaut pour le Japon.

Ces nouvelles installations au Japon renforcent la position de Barry Callebaut en Asie-Pacifique en tant que leader de marché dans la fabrication de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure. Il y a tout juste deux mois, le Groupe a inauguré une nouvelle usine de transformation de fèves de cacao, en partenariat avec le fabricant indonésien P.T. Comextra Majora.

[1] Selon l'Association japonaise du chocolat & cacao.

Barry Callebaut Asia-Pacific
111 Somerset Road, #08-05, Singapore 238164
Email: media_apac@barry-callebaut.com

BARRY CALLEBAUT

Désormais, Barry Callebaut exploite cinq usines de transformation des fèves, quatre usines de chocolat, quatre centres de recherche et développement et trois Chocolate Academy™ centres dans la région Asie-Pacifique.

C'est en 1996 que Barry Callebaut a ouvert à Singapour sa première usine de chocolat en Asie-Pacifique. Cette année, en juillet, il a achevé l'acquisition du secteur du Cacao de Petra Foods, Singapour. Le Groupe emploie désormais plus de 2 000 personnes dans toute l'Asie-Pacifique. Il prévoit en outre d'ouvrir, le mois prochain, un nouveau siège régional à Singapour.

***

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,9 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2012/13, 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. La société exploite plus de 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 8500 collaborateurs.
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 pâtissiers, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®.
Barry Callebaut s'engage à la production durable de cacao par le biais de son initiative «Cocoa Horizons» afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs.

***

Contact pour les médias au Japon:

Marika Hayashi
International Corporate Communications
Aston Consulting Limited
Tél. +81 (0) 35425-7220
m.hayashi@ashton.jp

Contact pour les médias en Asie-Pacifique:
Nor Badron
Director, Corporate Communications
Barry Callebaut Asia Pacific
Tél. +65 9113-6753
nor_badron@barry-callebaut.com

Contact pour les investisseurs et analystes financiers:
Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

Contact pour les médias internationaux:
Raphael Wermuth
Head of Media Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com