

BARRY CALLEBAUT

# Un monde de chocolat

*Leader mondial du chocolat... Un titre qui fait saliver ! Avec plus d'un million de tonnes de chocolat commercialisé chaque année et 8 000 collaborateurs à travers le monde, le groupe Barry Callebaut domine le marché du chocolat en régaland les particuliers, les artisans et les industriels du monde entier de bonbons chocolatés, truffes ou poudre cacaotée. Née en 1996 de la fusion du français Cacao Barry et du belge Callebaut, l'entreprise a installé son siège social à Zurich.*



**P**résent en Europe, en Amérique et en Asie, Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire. "A l'échelle internationale, nous sommes le seul groupe à proposer une approche spécifique par segment de marché", souligne Philippe Janvier, Vice-Président Europe pour la branche Gourmet et Country Coordinator de Barry Callebaut France. Plus précisément le groupe Barry Callebaut comporte plusieurs divisions. La division

Cacao assure le traitement des fèves et leur transformation en matière première. La division Food Manufacturer s'adresse aux clients industriels internationaux. La division Consommateurs commercialise ses produits en Europe sous les marques Van Houten, Sarotti et Alprose et sous la marque Brax en Amérique du Nord. La division Vending fournit les distributeurs automatiques des entreprises en boissons chocolatées. La division Gourmet, elle, propose aux professionnels (chocolatiers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, restaurateurs ...) une gamme de



produits de haute qualité, innovants et pratiques pour travailler le chocolat sous toutes ses formes. Grâce à ses sept *Chocolate Academies* et son Club des Ambassadeurs, qui compte à ce jour plus de 80 chefs, la division Gourmet transmet son savoir-faire aux professionnels du monde entier. Elle organise également le *World Chocolate Masters* qui s'impose désormais comme LE concours international du chocolat. Barry Callebaut est également présent en Afrique, dans les pays producteurs de

3 000 palettes de chocolat semi-fini et expédie 2 000 palettes de produits de détail vers le Canada, les Etats-Unis et l'Asie. Soit plus de 120 références destinées aux pâtisseries et restaurateurs.

*"Notre activité connaît de forts pics saisonniers pour les périodes de Noël et de Pâques, souligne Benoît Lapleigné, directeur logistique Supply Chain de Barry Callebaut France.*

*Notre partenaire logistique doit donc gérer les commandes en provenance*

*du monde entier."*

N o r b e r t Dentressangle doit également tenir compte des contraintes sanitaires liées au produit. Les véhicules et l'entrepôt sont placés sous température dirigée, entre 14 et 18° C, avec un taux d'hygrométrie maximum de 50 à 60 %. *"Avec le Groupe Norbert Dentressangle, nous développons une véritable relation de confiance et de partenariat, précise Benoît Lapleigné. Nos interlocuteurs connaissent nos exigences et savent que nous demandons un taux de service optimal. A plus long terme, par son offre de services complète et son réseau euro-*



*féves. "Ce dispositif industriel nous permet de maîtriser complètement la chaîne de production, de la fève au produit fini", indique Philippe Janvier.*

#### **La logistique, levier de développement**

Proximité oblige, le groupe possède des sites de production sur les trois continents. C'est à Wieze, en Belgique, qu'est situé son entrepôt logistique central. Depuis 2003, le Groupe Norbert Dentressangle gère l'entrepôt de Cacao Barry pour le marché français et international de la branche Gourmet. Situé à Lagny-le-Sec (60), le site de 7 000 m<sup>2</sup> reçoit chaque mois plus de

*peén, notre partenaire pourrait nous permettre de développer les activités de nos différentes branches. Pour notre entreprise, en forte croissance en France et dans le monde entier, la logistique constitue un atout stratégique."*

## Logistique

- 7 000 m<sup>2</sup> de stockage sur le site de Lagny-le-Sec (60).
- Préparation des conteneurs pour l'expédition vers le Canada, les Etats-Unis, l'Asie.
- Opération de réception, d'expédition et de réétiquetage des colis selon les destinations export.



## Plus de chocolat

- Le cacao est la 3<sup>e</sup> matière première échangée dans le monde (2,4 millions de tonnes) après le café (5,4) et le sucre (105).
- En Europe, les Suisses sont les plus gros consommateurs de chocolat (9,7 kg/an/habitant), devant l'Autriche (8,7), la Norvège (8,1), la Belgique et le Royaume-Uni (7,3) et la France (4,6).