

COMMUNIQUE DE PRESSE



CÉMOI PRO AU SIRHA

LE CHOCOLATIER FRANÇAIS ET ENGAGÉ REVISITE SON OFFRE POUR ACCOMPAGNER
LES PROFESSIONNELS FACE AUX NOUVEAUX DÉFIS DU MARCHÉ :
DIFFÉRENCIATION, QUALITÉ, DURABILITÉ

À l'occasion de sa participation au **Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation -SIRHA-**, du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon (STAND 4C28), le chocolatier français CÉMOI va dévoiler son nouveau positionnement et la refonte de ses gammes de chocolat dédiées aux professionnels de la restauration : boulanger, pâtissier, chocolatier, restaurateur et collectivité.

Engagées de longue date dans une relation de proximité avec les professionnels des métiers de bouche, les équipes CÉMOI Pro ont repensé leur offre pour les aider à se différencier sur un marché en pleine mutation. Héritier d'un savoir-faire de plus de 200 ans, CÉMOI Pro accompagne les professionnels pour offrir des moments de partage autour d'un chocolat français, plus responsable et aux qualités gustatives uniques.

CÉMOI Pro a retravaillé l'ensemble de son offre et réaffirme son engagement pour un chocolat local et plus durable à travers le programme Transparency Cacao. Conscient que notre monde évolue, CÉMOI Pro souhaite proposer des gammes de produits professionnels fabriquées au cœur de nos régions, avec un savoir-faire français historique et conditionnées en packagings recyclables.

La nouvelle offre est composée de deux gammes en palets cabosse CÉMOI et gouttes de chocolat :

Succession : une gamme de chocolats aromatique et engagée qui participe à la transformation de la filière.

Tradition : une gamme simple et naturelle à la traçabilité garantie.

Les deux gammes réunissent 17 recettes aux listes d'ingrédients simplifiées. Les packagings sont recyclables et refermables, au design inspirant et créatif pour rendre hommage aux professionnels qui les utilisent chaque jour. Proposées en format de 5 et 10 kg, les gammes CÉMOI Pro s'adaptent aux besoins des artisans comme des professionnels, en France comme à l'international.

Lors du SIRHA, les équipes CÉMOI Pro vous feront découvrir la route du chocolat plus responsable.

Durant les 5 jours de salon, des animations seront proposées sur le stand : des démonstrations gourmandes du Chef Patrick Cirou, un jeu-concours pour tenter de remporter un séjour en Normandie, des dégustations de bonbons de chocolat...

Les équipes CÉMOI Industrie seront présentes pour présenter ce savoir-faire au sein d'un espace dédié.



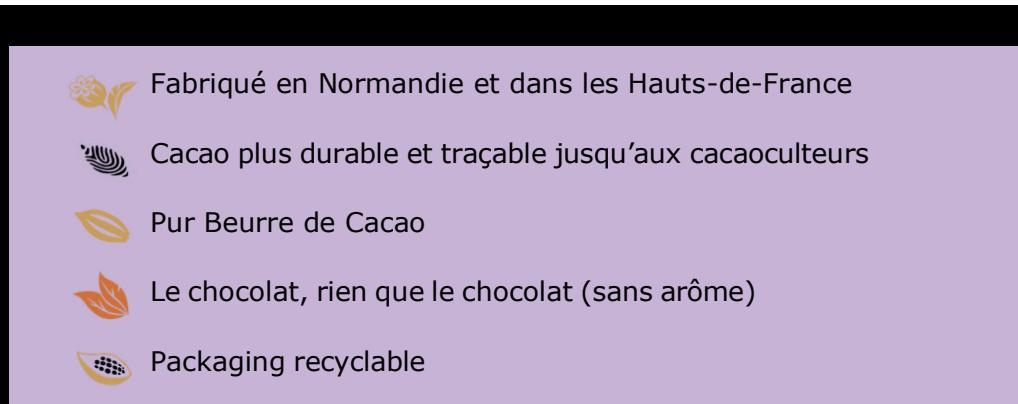
FABRIQUÉ
EN FRANCE

SUCCESSION - LE RAVISSEMENT DES PAPILLES ET DES PUPILLES DANS LE RESPECT DES HOMMES ET DE L'ENVIRONNEMENT

La gamme Succession de CÉMOI Pro est composée d'un large choix de 6 chocolats de couverture : du blanc 31 % au noir 72 %. Elle est développée à partir de cacao plus durable, issu du programme Transparence Cacao.

CÉMOI Pro a minutieusement sélectionné ses coopératives en Côte d'Ivoire pour les valeurs humaines communes que nous partageons et que nous perpétuons ensemble. Pour le travail mené autour du respect des écosystèmes, via de bonnes pratiques agricoles. Mais aussi pour la puissance aromatique du cacao cultivé sur ces terres, qui donne à nos chocolats un profil gustatif unique.

Fortes d'un savoir-faire historique, c'est avec ce cacao de qualité que ses chocolateries de Normandie et du Nord élaborent des recettes techniques et gourmandes. Des chocolats de caractère à la fluidité maximale qui autorisent toutes les applications, et sauront séduire par leur esthétique inspirante.



Succession : Aromatique et Engagement



TRADITION, AUTANT DE POSSIBLITÉS POUR LAISSER LIBRE COURT À VOS ENVIES DE CRÉATIONS CHOCOLATÉES !

Cette palette de 11 solutions chocolatées a été pensée pour répondre aux besoins des professionnels au quotidien et servir leurs inspirations.

Du chocolat noir de couverture 72 % au chocolat blanc 30 %, CÉMOI Pro a aussi réalisé des gouttes de chocolat noir, lait et blanc pour toutes vos créations !

Faciles d'utilisation, les chocolats Tradition sauront apporter la gourmandise recherchée et, ainsi, faire l'unanimité.

Une diversité de recettes, produites avec des ingrédients d'origine naturelle, conditionnées dans des emballages recyclables et fabriquées en France, au cœur de nos régions.

Pépites et cabosses de chocolat noir, au lait ou blanc : Autant de possibilités pour laisser libre court à vos envies de créations chocolatées !

-  Fabriqué en Normandie, dans les Hauts-de-France et en Aquitaine
-  Pur Beurre de Cacao
-  Arôme naturel de vanille
-  Chocolat facile à travailler
-  Packaging recyclable

Tradition : Simplicité et Naturalité au service des Professionnels

Recyclabilité
Emballage

Nous vous garantissons la traçabilité totale de la masse de cacao jusqu'aux coopératives

Naturalité

Ancre Local
Normandie, Hauts-de-France,
Aquitaine



Cabosses CÉMOI Pro

Polyvalence accrue : en fonte, en décor ou à déguster



QU'EST CE QUE TRANSPARENCE CACAO ?

Un programme de développement durable autour de la cacaoculture créé par le groupe CÉMOI depuis 2015. Il place les producteurs et les communautés au centre de ses actions afin d'améliorer leurs conditions de vie et de garantir une production de cacao plus responsable qui préserve les écosystèmes.



Ensemble, transformons la filière.

Avec les produits Succession CÉMOI Pro, vous contribuez à :

- L'amélioration des revenus des producteurs de cacao
- L'accès à l'éducation
- L'émancipation des femmes
- Le développement des bonnes pratiques agricoles en Côte d'Ivoire

NOS 4 PILIERS QUALITÉ

QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Préserver l'environnement et les ressources naturelles
- Promouvoir l'agroforesterie
- Lutter contre la déforestation

QUALITÉ AROMATIQUE

- Proposer un cacao de qualité
- Nos centres de fermentation et de séchage

QUALITÉ ALIMENTAIRE / TRAÇABILITÉ

- 100 % de traçabilité au planteur
- Masse de cacao 100 % ségréguée

QUALITÉ DE VIE DES PRODUCTEURS

- Accompagner et augmenter les revenus des producteurs
- Favoriser l'accès à l'éducation et l'autonomisation des femmes
- Prévenir et lutter contre le travail des enfants et le travail forcé





À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie plus de 1 800 collaborateurs en France, où il concentre 7 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière et des communautés : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforme majoritairement en France.

En 2023, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 690 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette maîtrise de l'approvisionnement et les équipements de ses sites de production en font un fabricant à cette échelle quasi unique, capable de garantir une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Ce savoir-faire lui a permis de se développer sur différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtissiers, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge Sweet Products NV, qui comprend les Groupes BARONIE et Belgian Icecream Group. Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, Sweet Products NV est aujourd'hui l'une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 20 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 500 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,4 milliard d'euros.

