COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LOI EGALIM : CÉMOI AU CÔTÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXÉS

À l'occasion du SIRHA, le Groupe CÉMOI rappelle qu'à partir du 1er janvier prochain la restauration collective aura l'obligation de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologiques. Pour aider les professionnels à remplir cette nouvelle obligation de la loi EGALIM, le chocolatier français leur propose son expertise en la matière.

CÉMOI a en effet la particularité d'être le dernier grand chocolatier à garder la maîtrise complète de toute la filière chocolat : depuis la culture des cacaoyers dans les régions de production jusqu'à la fabrication des produits en France. Une spécificité que CÉMOI met au service des produits bio et qui lui permet d'ores et déjà de mettre à disposition de la restauration collective trois références bio conformes aux prochaines obligations de la Loi Egalim :

- **Goutte de chocolat Noir 55%**, arôme naturel de vanille, packaging recyclable.
- **Goutte de chocolat Lait 32%**, arôme naturel, packaging recyclable.
- **Barre de Chocolat Lait 27%**, emballage individuel.

FABRIQUÉ EN FRANCE

CÉMOI : UNE MAÎTRISE UNIQUE DE TOUTE LA FILIÈRE CHOCOLAT

Depuis la production des fèves de cacao jusqu'à la fabrication des produits finis, CÉMOI maîtrise toute la filière chocolat. Un modèle unique pour lequel l'entreprise s'engage au quo-tidien dans le respect des produits, des populations et de l'environnement à travers son programme « Transparence Cacao ». Du planteur au consommateur, CÉMOI s'engage ainsi à fournir un chocolat de qualité s'appuyant sur des critères stricts de traçabilité du cacao, de qualité aromatique, de qualité de vie du planteur et de préservation de l'environnement.

LE CHOCOLAT BIO : ÉTENDARD DE LA DÉMARCHE RESPONSABLE DE CÉMOI

Les produits bio de CÉMOI proviennent de plantations cultivées selon les règles strictes de l'agriculture biologique. Ils sont inscrites dans la démarche durable de CÉMOI « Transparence Cacao » et les fèves de cacao dont ils sont issus sont produites par les planteurs partenaires de CÉMOI, spécialement formés et dignement rémunérés. Ils sont fabriqués au sein des sites français de CÉMOI, ancrés au cœur des territoires et de la vie locale.

À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie 3 200 collaborateurs, dont 2 200 en France, où il concentre 9 de ses 14 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforment majoritairement en France.
En 2020, il a réalisé un chiffre d'affaires 750 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 maitrise 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 dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtissiers, restaurateurs) 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, qui comprend les Groupes BARONIE et « Belgian Ice Cream ». Le Groupe Baronie est aujourd'hui l'un des principaux fabricants européens de chocolat. Sweet Products est à la tête de 7 usines de chocolat, situées en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne et en Suisse, de 2 sites de production de crème glacée en Belgique et d'une usine de caramel au Royaume-Uni.

Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, SWEET PRODUCTS réunit désormais plus de 5 000 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.

Merci pour la mention CÉMOI

_____