



LOI EGALIM : CEMOI PRO ENGAGÉE AUX CÔTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AVEC DES CHOCOLATS BIO ET DURABLES POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXES

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi EGALIM impose à la restauration collective de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Pour aider les professionnels à remplir cette nouvelle obligation, le Groupe CÉMOI propose aux professionnels son expertise en la matière et s'engage à leurs côtés en leur proposant des outils marketing et recettes adaptées pour les accompagner.

En effet, le chocolatier français a la particularité d'avoir 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 PRO 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, au pur beurre de cacao, conformes aux obligations de la Loi EGALIM :

Pour une double utilisation : en inclusion ou incorporation

- Goutte de chocolat Noir 55%, arôme naturel de vanille, packaging recyclable
- Goutte de chocolat Lait 32%, arôme naturel, packaging recyclable

Pour tous les instants de consommation en hors domicile

- Barre de Chocolat Lait 27%, emballage individuel.



LE CHOCOLAT BIO : ÉTENDARD DE LA DÉMARCHE RESPONSABLE DE CÉMOI À TRAVERS « TRANSPARENCE CACAO »

Les produits bio de CÉMOI proviennent de cacaoyers cultivés selon les règles strictes de l'agriculture biologique. Ils s'inscrivent 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.

En effet, Transparence Cacao repose sur la filière unique du Groupe CÉMOI, acteur de chaque étape de la production de son chocolat, du sourcing de la fève à la production de chocolat. Au-delà d'une garantie de traçabilité et de qualité du produit, ce programme permet d'accompagner les producteurs directement sur le terrain vers des modèles agricoles plus durables. Des plans d'action et projets ciblés sont déployés en partenariat avec les coopératives locales et les ONG pour assurer un cacao respectant l'Homme et l'environnement.

- Qualité alimentaire : un cacao traçable, dont on connaît l'histoire ;
- Qualité aromatique : un cacao qui révèle tout son potentiel aromatique ;
- Qualité de vie du producteur : un cacao qui permet au producteur de vivre plus dignement grâce à l'application de bonnes pratiques agricoles, la diversification de ses revenus, l'accès à l'eau et à l'éducation ;
- Qualité environnementale : un cacao contribuant à la lutte contre la déforestation et issu de pratiques plus pérennes comme l'agroforesterie



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 transforme majoritairement en France.

En 2021, 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 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.

**LOI EGALIM :
CÉMOI PRO ENGAGÉ AUX CÔTÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXÉS**

Ce savoir-faire lui a permis de se développer dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtisseries, 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, 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
