



DOSSIER DE PRESSE

CÉMOI PRO AU SIRHA : UN SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER FRANÇAIS UNIQUE AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE

Du 19 au 23 janvier prochain, CÉMOI part à la rencontre des professionnels de la consommation hors domicile au SIRHA de Lyon et présentera son savoir-faire centenaire unique sur le stand 4E02. L'entreprise maîtrise l'intégralité de la filière cacao, depuis son origine dans les plantations jusqu'à la fabrication des produits sur ses neuf sites spécialisés en France. Une expertise pointue que l'entreprise met à la disposition des professionnels de la consommation hors domicile sous sa plateforme de marque lancée l'an passé : CÉMOI Pro.

De l'ingrédient au produit fini, cette offre spécifique répond à tous les besoins de consommation de la restauration commerciale et collective ainsi que des boulangers, pâtisseries, chocolatiers. CÉMOI Pro est à leurs côtés pour leur fournir une large diversité de produits de qualité fabriqués en France. Une spécificité que l'entreprise mettra en valeur sur son stand, à travers des vidéos et une carte localisant ses ateliers français et leurs spécialités. CÉMOI présentera également sa gamme de chocolats de couverture Gourmet proposés en palets, en pain et en pâte. Les équipes CÉMOI seront à la disposition des visiteurs pour leur faire découvrir les produits finis de la marque, tels que les tablettes *Noir pâtissier* et *Lait 30 %* ainsi que le *chocolat en poudre 32 %*. Des dégustations leur seront proposées sur place : chocolat chaud, bonbons de chocolat ainsi que les incontournables *Petit Ourson Guimauve* et *Petit Hérisson Guimauve* !



CÉMOI PRO : DES INGRÉDIENTS POUR TOUS LES DESSERTS CHOCOLATÉS !

ZOOM SUR LES CHOCOLATS DE COUVERTURE SUCCESSION

La gamme Succession de *CÉMOI Pro* est composée d'un large choix de 7 chocolats de couverture : du noir 72 % jusqu'au blanc. Elle est composée à partir de cacao durable, issu du programme « Transparence Cacao » : le cacao, issu de fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source par les planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles. L'ensemble de la gamme Succession est mise en œuvre dans les neuf chocolateries françaises.

Avec Succession, les professionnels bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier et de sa maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers dans les régions de production, jusqu'aux produits fabriqués en France, au cœur de ses ateliers ancrés dans les territoires. Parce qu'il est important pour Cémoi Pro de valoriser la filière française, tous ses produits au chocolat au lait et blanc sont issus de lait collecté en France.

Les chocolats de couverture Succession sont proposés en palets ou en gouttes, emballés dans des sachets de 5 kg dans des sachets fraîcheur 100 % hermétiques et refermables. Cette présentation est idéale pour un dosage précis du chocolat et une fonte rapide.



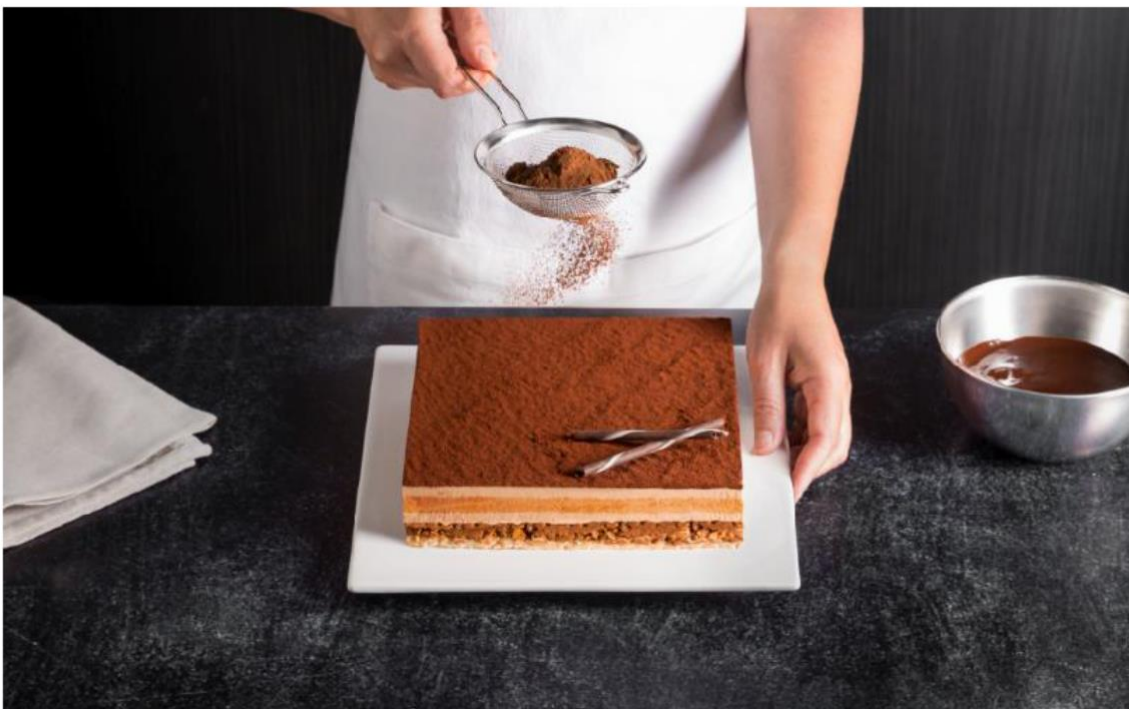
EMPREINTE ET TRADITION : DE NOUVEAUX HABILLAGES POUR UNE IDENTIFICATION FACILITÉE

Les caractéristiques d'exception de la gamme Empreinte sont particulièrement mises en avant sur le packaging. Celui-ci permet de repérer immédiatement l'intensité du produit grâce à l'affichage très visible de son pourcentage de cacao ainsi que de l'origine des fèves grâce à une mappemonde. Un cercle aromatique permet également d'identifier rapidement les principales notes aromatiques de chacune des références et une jauge permet de repérer leur fluidité.

Empreinte met en effet à l'honneur des recettes de chocolats avec une signature aromatique unique et intense. Ces recettes 100% cacao frais (Démarche Transparence Cacao et traçabilité complète) permettent de réaliser des créations d'exception. Cette gamme comprend 2 chocolats de couverture.



La gamme Tradition bénéficie d'un habillage sur fond blanc, comportant les informations de cette gamme basée sur la simplicité : pourcentage de cacao du produit et fluidité du chocolat. Tradition répond à tous les besoins des professionnels : du palet de couverture au pain de chocolat. Il s'agit d'une gamme accessible qui apporte une touche gourmande aux desserts. En plus des références conventionnelles, la gamme Tradition comprend une référence de chocolat de couverture bio, composée d'ingrédients soigneusement sélectionnés au sein de la filière biologique. Tradition permet de laisser libre cours à l'imagination des Chefs pour réaliser toutes leurs créations.



CÉMOI PRO : DES PRODUITS CHOCOLATÉS POUR TOUS LES INSTANTS GOURMANDS EN RESTAURATION !

CÉMOI Pro propose également des produits spécifiques pour les professionnels de la restauration commerciale et collective. Il s'agit en particulier de les accompagner dans les moments de consommation spécifiques liés à la pause-café, au petit-déjeuner ou au goûter. La marque propose notamment des *tablettes de chocolat Noir pâtissier et Lait 30 %* ainsi que des barres au chocolat qui peuvent être insérés dans des pains au lait au moment du goûter. Son offre comprend également du *cacao en poudre 32 %* pour concocter de savoureux chocolats chauds, ainsi que des gourmandises pour accompagner les pauses-café : *Petit Ourson Guimauve, Petit Hérisson Guimauve et Amandinas*.



« TRANSPARENCE CACAO » : LA DÉMARCHE DE CÉMOI POUR UN CHOCOLAT DURABLE

Transparence Cacao repose sur la filière unique du Groupe CÉMOI, acteur de chaque étape de la production de son chocolat, de l'origine de la fève à la production de la tablette. 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 respectueux de l'humain et de l'environnement.

La démarche repose sur la qualité à tous les niveaux :

- **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.

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 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
