

# DOSSIER DE PRESSE



## SIRHA : CÉMOI PRÉSENTE EN AVANT-PREMIÈRE SA NOUVELLE MARQUE DÉDIÉE À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA CHD

Du 23 au 27 septembre prochain, les retrouvailles du chocolatier français CÉMOI avec les professionnels de la consommation hors domicile au SIRHA de Lyon (Stand 4D55) seront marquées par une grande première. L'entreprise va en effet dévoiler sa nouvelle plateforme de marque, commune à tous les secteurs de cet univers : restauration commerciale, restauration collective ainsi que boulangeries, pâtisseries, chocolatiers. L'offre spécifiquement destinée aux professionnels du hors domicile du n°1 français du chocolat sera proposée sous la marque :

### « CÉMOI PRO »



De l'ingrédient jusqu'au produit fini, le catalogue « CÉMOI Pro » répond à tous les besoins des professionnels, quels que soient les moments de consommation. La démarche de la nouvelle marque s'inscrit dans les valeurs historiques de l'entreprise familiale française, dont les chocolats sont fabriqués sur le territoire en étant à la fois issus de 100 ans de savoir-faire et d'une maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers jusqu'aux produits finis. Ces valeurs sont traduites dans un manifeste évoquant les engagements de la marque autour du partage, de l'innovation, de la qualité et de la durabilité. Une ligne de conduite qui sera présentée aux visiteurs du salon, aux côtés des nouveaux habillages des produits signés

« CÉMOI Pro ». De nombreuses animations sont également prévues sur le stand, en particulier avec la dégustation de bonbons de chocolats composés avec la gamme de chocolats de couverture Succession de « CÉMOI Pro ».



Ce grand rendez-vous de retrouvailles sera également l'occasion pour les Chefs et les artisans de découvrir de nouvelles idées de recettes. Ils pourront en particulier s'inspirer des vidéos des réalisations des Chefs partenaires et de leurs fiches recettes. Les visiteurs pourront également gagner des cadeaux en participant au grand jeu « Les Toques Gagnantes » organisé via une borne sans contact.



## CÉMOI PRO : CE QU'EN DISENT LES ÉQUIPES CÉMOI

**Maud Clarissou, Directrice Marketing et Communication Groupe CÉMOI :** « La marque Cemoi existe depuis plus de 100 ans, et nous travaillons sur le circuit Professionnel depuis 40 ans. Cemoi Professionnel porte tout l'ADN du groupe, mais a aussi pour ambition de montrer notre capacité à servir les circuits professionnels avec ce qui rend notre expertise spéciale : le savoir-faire chocolatier et cacao, notre engagement dans la filière, et notre position de premier chocolatier français. »

**Fabrice Enjalbert, Directeur Commercial Groupe CÉMOI :** « Le lancement de Cemoi Pro est l'occasion de réexpliquer à tous nos clients et utilisateurs nos atouts : une écoute, une expertise technique, une offre produit spécifique retravaillée réseau par réseau, et un service qui correspond à tous les professionnels. Nous nous adaptons à leurs attentes, que ce soit en collectivité, restauration à table, snacking, ou boulangerie et pâtisserie. Peu d'intervenants couvrent une telle largeur d'offre, en ciblant l'utilisateur final ... qu'il soit restaurateur, artisan, ou chef ».

## UN MANIFESTE POUR TRADUIRE L'ENGAGEMENT DE « CEMOI PRO » AUPRÈS DES PROFESSIONNELS

Le chocolatier français CÉMOI est engagé depuis de nombreuses années auprès des professionnels : le BtoB représente d'ailleurs 48% de son activité. Son offre de qualité couvre tous leurs besoins : depuis les ingrédients, jusqu'aux produits finis. Le lancement de « CÉMOI Pro » marque le renouveau de son offre et sa volonté de renforcer sa présence à leurs côtés après une période difficile.

Depuis plus de 100 ans, CÉMOI s'engage en effet chaque jour un peu plus aux côtés des professionnels, pour partager avec eux une même passion : celle du chocolat. CÉMOI est convaincu que sa qualité est indissociable du respect des hommes et des femmes qui le produisent. À travers le Manifeste de la Marque, les équipes de « CÉMOI Pro » s'engagent en 4 points :

### « ENGAGÉS À CRÉER DES LIENS ET DES ÉMOTIONS,

*En cultivant depuis plusieurs générations l'art de vivre à la Française pour faire de chaque instant un moment de convivialité et de partage.*

### ENGAGÉS À INNOVER SANS CESSE,

*Pour anticiper les demandes et inventer le chocolat de demain en explorant de nouvelles aromatiques, textures et assemblages pour façonner un chocolat qui vous ressemble, source d'inspiration pour votre créativité.*

### ENGAGÉS À CRÉER UN CHOCOLAT DE QUALITÉ,

*En maîtrisant chaque étape de développement du potentiel aromatique dès la récolte du fruit du cacaoyer pour apporter un goût à chacun de nos chocolats et à toutes ses utilisations, dans la plus pure tradition française.*

### ENGAGÉS PAR NATURE,

*En réduisant notre impact sur l'environnement à chaque étape de la filière, via une démarche responsable de respect de la biodiversité dans les pays producteurs. Mais aussi en s'engageant aux côtés de tous les acteurs, fournisseurs, clients, collaborateurs et planteurs pour que ces derniers puissent vivre dignement de leur travail et soutenir leurs familles. »*



## **CÉMOI PRO : DES INGRÉDIENTS POUR TOUTES LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES !**

### **ZOOM SUR LES CHOCOLATS DE COUVERTURE « SUCCESSION » REVISITÉS PAR « CEMOI PRO »**

« CÉMOI Pro » renforce la qualité de la gamme « Succession », composée d'un large choix de 10 chocolats de couverture : du noir 72 % jusqu'au blanc. Elle est en effet composée à partir de cacao durable, issu du programme

« Transparence Cacao » : le cacao est d'une qualité régulière issu de fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source par les planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles. Une spécificité facilement identifiable sur le nouveau packaging, porteur de la mention « filière durable intégrée », figurant aux côtés des attributs de la gamme :

« Produit en France », « Pur beurre de cacao » ainsi que de la jauge de fluidité de la recette pour faciliter le choix des professionnels en fonction de leurs besoins.

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. De plus, 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

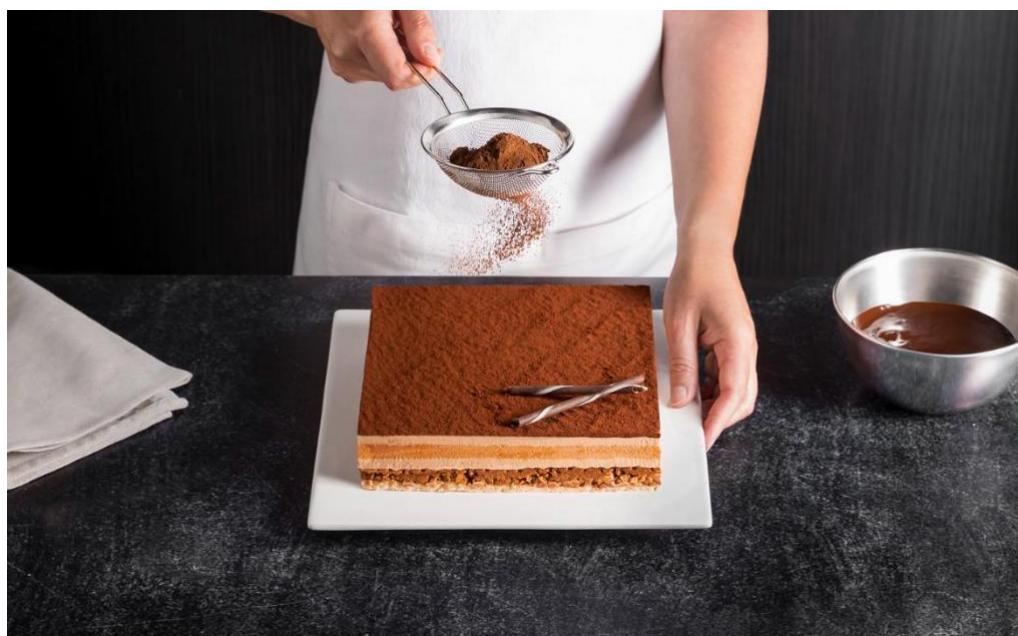
Les gammes « Empreinte » et « Tradition » bénéficient également d'un relooking en passant sous la bannière « CÉMOI Pro ».

Les caractéristiques d'exception de la **gamme « Empreinte »** sont particulièrement mises en avant sur le nouveau packaging. Celui-ci permet de repérer immédiatement l'intensité du produit grâce à l'affichage très visible de son pourcentage de cacao ainsi que 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 et pure pâte de cacao 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 1 pure pâte et 4 chocolats de couverture.



La **gamme « Tradition »** bénéficie également d'un nouvel habillage sur fond blanc. Il reprend 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 et comprend deux références de chocolats de couvertures bio, issus 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 : DU CHOCOLAT EN POUDRE ET DES BARRES DE CHOCOLAT POUR LES PETITS-DÉJEUNERS ET LES GOÛTERS !**

« CEMOI 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 au petit-déjeuner et au goûter. La marque propose notamment des barres au chocolat qui peuvent être insérées dans des pains au lait, et du cacao en poudre pour concocter de savoureux chocolats chauds ! Ces produits bénéficient également d'un nouvel habillage facile à repérer.



## **« TRANSPARENCE CACAO » : UNE DÉMARCHE RESPONSABLE UNIQUE**

Pionnier du développement durable depuis plus de 20 ans, CÉMOI a franchi une étape décisive en lançant « Transparence Cacao ». Du planteur au consommateur, CÉMOI s'engage 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.

CÉMOI travaille donc directement sur le terrain, au contact des planteurs afin de les accompagner pour produire durablement sur tous les territoires où l'entreprise s'approvisionne : Sao-Tomé, Côte d'Ivoire, République Dominicaine, Équateur et Pérou. Des plans d'actions ciblés sont déployés en partenariat avec les coopératives locales pour obtenir le meilleur du cacao dans les meilleures conditions, tant humaines, en améliorant les conditions de vies des communautés locales, qu'environnementales, notamment en luttant contre la déforestation.

### **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 et commercialise 200 000 tonnes de chocolat. Il est l'un des plus fervents défenseurs du chocolat fabriqué en France. En 2020, il a réalisé un chiffre d'affaires de 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 totale maîtrise lui permet de garder une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat : chocolatiers, pâtissiers, restauration hors foyer et grande distribution.

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.

---