



L'AUTHENTIQUE PETIT OURSON GUIMAUVE® CÉMOI SE FAIT TOUT BIO POUR SES 60 ANS !

L'arrivée du Bio sur le marché des guimauves enrobées de chocolat :
une grande première !



Plus de 7 Français sur 10 connaissent l'Authentique Petit Ourson Guimauve® CÉMOI¹... Pas étonnant : il régale toutes les générations de gourmands depuis maintenant 60 ans !

C'est en effet en **1962**, dans le Nord de la France, que cette mythique et tendre guimauve enrobée de chocolat au lait croquant a vu le jour ! En 2022, CÉMOI a décidé de célébrer cet anniversaire d'exception en lançant une **version inédite** de son **produit culte**.

Petit Ourson sort en effet des sentiers battus en se déclinant en version bio : **un évènement sur le marché** des guimauves chocolatées !

Fabriquée en France et avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, cette nouveauté a de quoi séduire tous les fans de cette icône gourmande. Et ils sont nombreux !

L'Authentique Petit Ourson Guimauve® CÉMOI fait en effet fureur en rayon et est le leader de la guimauve chocolatée. En décembre 2021, il atteignait 35,4% de part de marché en valeur : un chiffre en hausse de +7,8 points par rapport à 2020.²

Avec sa version bio, il va faire craquer petits et grands gourmands : plus de 9 consommateurs de guimauves sur 10 (92 %) se disent en effet intéressés par le bio³ !



Prix de vente conseillé⁴ :
2,19 € le sachet de 136 g

À découvrir en magasin dès avril 2022 :
L'Authentique Petit Ourson Guimauve® BIO

¹ Étude GFK U&A confiserie février 2021

² Panel Distributeur Nielsen Cumul Annuel Mobile à décembre 2021, HMSH + PROXI - PDM valeur

³ Étude Axens - juin 2020

⁴ Le distributeur est libre de fixer ses prix

Une nouveauté qui a tout bio : LA PREMIÈRE DU MARCHÉ !

Avec cette nouveauté, CÉMOI reprend les clés du succès de son indémodable Authentique Petit Ourson Guimauve® et le décline en bio ! Une initiative qui le distingue très nettement dans le rayon puisqu'il s'agit de la première gourmandise de ce type à être proposée en bio. Petit Ourson BIO est fabriqué au cœur des ateliers français de CÉMOI, où il bénéficie du savoir-faire local et historique de la marque en matière de tendre guimauve et de chocolat croquant. De plus, sa délicieuse coque de chocolat au lait qui nous fait tant craquer est fabriquée à partir de fèves bio cultivées en République Dominicaine.

Les filières de production de fèves de cacao biologique de CÉMOI sont rigoureusement contrôlées, sélectionnées, respectueuses de l'environnement et des cultivateurs.

Ce chocolat Bio s'inscrit également dans la démarche de chocolat responsable de CÉMOI : « Transparence Cacao ». L'entreprise maîtrise en effet l'intégralité de la filière chocolat, depuis les zones de production des fèves de cacao, jusqu'à la fabrication des produits en France. Tout au long du processus, elle s'attache à produire un chocolat durable, respectueux de l'humain et de l'environnement.

En savoir plus sur le bio



- Les ingrédients de l'Authentique Petit Ourson Guimauve® BIO sont issus de
- l'agriculture biologique. Il s'agit d'un mode de production et de transforma-
- tion respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité,
- qui apporte des solutions face au changement climatique. Des contrôles à
- tous les stades et des labels garantissent le respect des règles de production.

60 Ans de succès pour Une friandise devenue culte !

Né en 1962 l'Authentique Petit Ourson Guimauve® CÉMOI fête ses 60 ans en 2022. Cette friandise pas comme les autres est issue d'un savoir-faire français unique et préservé depuis des décennies par le chocolatier CÉMOI.



Au fil des ans et des succès, l'Authentique Petit Ourson Guimauve® a toujours gardé ses mensurations de rêve : une hauteur de 6 cm, une largeur de 2 cm pour un poids de 12,7 grammes ! Il a également conservé ses caractéristiques gourmandes, secret bien gardé de CÉMOI. Il s'agit ainsi d'une véritable « Madeleine de Proust » pour bien des Français : 83 % des consommateurs déclarent qu'il leur rappelle leur enfance⁵. Il faut dire que cette subtile association de tendre guimauve et de croquant chocolat au lait a de quoi séduire !

L'Authentique Petit Ourson Guimauve® est un véritable plaisir pour tous les publics, qui ne cesse de faire de nouveaux inconditionnels !

⁵ Étude Quick Surveys - Mars 2020

LA PeTiTe hisToiRe de L'AUThenTiqUe PeTiT OURson GUimAUve®... Le goÛT de LA PeRsévÉRance !

Dans les années 1960, M. Cathy, responsable de l'usine CÉMOI de Villeneuve-d'Ascq, a l'idée de lancer une confiserie de guimauve enrobée de chocolat, en forme de nounours ! Les commerciaux de la maison sont cependant très sceptiques quant à l'avenir d'une telle friandise... Mais, heureusement pour tous les gourmands, M. Cathy n'en démord pas. Il peaufine son projet et fabrique quelques exemplaires de son ourson.



Il profite d'une réunion d'entreprise pour disposer quelques-unes de ses créations gourmandes sur la table. Le succès est au rendez-vous : tout le monde dévore les oursons présentés ! M. Cathy a remporté son pari et l'Authentique Petit Ourson Guimauve commence à sortir des ateliers de Villeneuve-d'Ascq en 1962 pour devenir le complice gourmand préféré des familles.

La délicieuse friandise a su conquérir le cœur de tous les publics, en les accompagnant de génération en génération dans tous leurs moments de bonheur.

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

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 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 produit dans le respect de l'homme et de 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 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 sans déforestation, 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 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, pâtisseries, 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



Merci pour la mention CÉMOI

ADOCOM-RP - Sandra, Anaïs et Cie
Service de Presse de CEMOI
vous remercient de votre attention.
01 48 05 19 00 - adocom@adocom.fr