CÉMOI
CHOCOLATIER FRANÇAIS

OCTOBRE 2018

DOSSIER de presse

200 ANS DE CHOCOLAT À LA FRANÇAISE

L'EXPERTISE CACAO,
LA PASSION DU CHOCOLAT

INTRODUCTION

Le Groupe chocolatier familial CÉMOI, fondé en 1962, est l'héritier de 200 ans de tradition du chocolat à la française, depuis la création de la 1re fabrique de chocolat en 1814 dans les Pyrénées. Le Groupe fait aujourd'hui rayonner cette tradition chocolatière à l'international. En 2016, CÉMOI a ainsi produit 200 000 tonnes de chocolats et réalisé 800 millions d'euros de chiffre d'affaires. Le Groupe emploie 3 300 collaborateurs, répartis sur 24 sites dans le monde.

CÉMOI se distingue notamment grâce à sa maîtrise de l'approvisionnement en matière première, majoritairement auprès de coopératives partenaires bénéficiant d'un accompagnement au développement durable du Groupe. CÉMOI doit également son succès à sa stratégie d'intégration verticale, consistant à proposer des chocolats pour tous les marchés.

Afin de conforter sa place de leader européen et de poursuivre son développement à l'international, le Groupe familial (3e génération) indépendant, basé à Perpignan, a inauguré, fin 2013, un nouveau laboratoire entièrement dédié au cacao qui lui permet d'innover pour ses différents clients.

CÉMOI : HÉRITIER ET DÉFENSEUR DE LA TRADITION CHOCOLATIÈRE FRANÇAISE

L'histoire de CÉMOI débute avec la création de la première fabrique française de chocolat créée en 1814 dans les Pyrénées et acquise lors de la fondation du Groupe, en 1962. Le Groupe CÉMOI s'est ainsi construit en s'appuyant sur des entreprises locales au savoir-faire chocolatier historique. Solidement ancré en France, où il concentre 10 de ses 15 sites de production, sa force repose en partie sur la spécialisation de chacune de ses unités. Cette spécialisation et son sens de l'innovation lui permettent de proposer une large gamme de chocolats de qualité pour tous les marchés : consommateurs finaux comme professionnels, industriels, artisans ou restauration hors foyer.

CÉMOI : ENGAGÉ AUPRÈS DES PLANTEURS DEPUIS PLUS DE 30 ANS

Depuis plus de 20 ans, à travers son implication dans la filière cacao biologique, le groupe CÉMOI est engagé dans une démarche responsable et sillonne les pays producteurs à la recherche d'un cacao d'exception. Présent auprès des planteurs sur les principaux continents producteurs, CÉMOI achète directement son cacao auprès de coopératives et partenaires.

En Côte d'Ivoire, le Groupe français est à l'initiative du programme TRANSPARENCE CACAO, qui a permis la création de plusieurs centres de fermentation et de séchage du cacao pour les coopératives. Les 19 000 planteurs concernés par ce programme responsable et spécifiquement formés aux techniques agronomiques œuvrent ainsi à améliorer la qualité du cacao, tout en augmentant leurs rendements et en améliorant leurs revenus.

L'ensemble des programmes mis en place par CÉMOI se retrouvent autour de la vision du groupe pour s'approvisionner en cacao durable, TRANSPARENCE CACAO. À travers cette vision, CÉMOI affiche sa volonté de maîtriser l'ensemble de la filière cacao dans laquelle il est impliqué, en gérant chaque étape de transformation, depuis le planteur jusqu'au consommateur. Le Groupe s'engage ainsi dans une démarche visant à assurer la traçabilité de ses approvisionnements cacao.

Un véritable modèle de développement durable, associant qualité et traçabilité.

SOMMAIRE

1 **CÉMOI : 200 ANS** DE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS p.4
Les événements marquants p.5

2 **CÉMOI : UN GROUPE FAMILIAL FRANÇAIS,** LEADER DU MARCHÉ EUROPÉEN p.6

3 **UN MODÈLE UNIQUE** GRÂCE À LA MAÎTRISE TOTALE DE LA FILIÈRE p.7

4 **TRANSPARENCE CACAO** EN CÔTE D'IVOIRE : LE PROGRAMME MODÈLE AU SERVICE DE LA FILIÈRE CACAO p.9

5 **L'INNOVATION** AU CŒUR DE LA STRATÉGIE DU GROUPE p.11

6 DES CHOCOLATS POUR TOUS LES MARCHÉS : **UNE STRATÉGIE ATYPIQUE** DANS LE SECTEUR p.13
En bref p.14
Les unités de production et leurs spécialités p.15

1 | CÉMOI : 200 ANS DE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

L'histoire du chocolat en France est étroitement liée à celle du Groupe CÉMOI. Le chocolat a rejoint l'Hexagone depuis l'Espagne, par les Pyrénées, là où est né le Groupe et où se trouve toujours son siège.
En pays catalan, le 19e siècle marque en effet le début de la généralisation de la consommation du chocolat. De nombreuses épiceries se développent, proposant des qualités et variétés différentes de chocolat et les premières fabriques s'implantent dans la région.

1814 : LES ORIGINES DU GROUPE CÉMOI

Les premiers pas du Groupe CÉMOI datent ainsi du début du 19e siècle, avec la création de l'une des toutes premières fabriques de chocolat de France par Louis Parès, en 1814, dans les Pyrénées-Orientales à Arles-sur-Tech. Il s'agit du berceau du Groupe. Cette fabrique pionnière faisait partie de la Chocolaterie Cantaloup-Catala que Georges Poirrier, grand-père de l'actuel dirigeant du groupe Patrick Poirrier, a acheté pour poser la première pierre du grand édifice CÉMOI, il y a de cela plus de 50 ans, en 1962.

Les frontières du Groupe CÉMOI se dessinent ensuite à l'image de l'avancée du chocolat en France. Le chocolat, très présent dans les Pyrénées, avec pas moins de 25 fabriques à Perpignan en 1855, est ensuite remonté le long de la Vallée du Rhône puis de la Loire pour gagner progressivement le reste de la France et rencontrer l'autre origine du chocolat hexagonal : le Nord, en particulier la Hollande.

DES SAVOIR-FAIRE HISTORIQUES INTÉGRÉS AU GROUPE

Le savoir-faire historique de CÉMOI reflète cette progression du chocolat. L'entreprise s'est, en effet, développée en faisant l'acquisition successive de fabriques locales qui ont fait l'histoire du chocolat en France : Phoscao à Châteauneuf-sur-Loire (45), premier producteur français de poudre cacaotée pour les petits déjeuners, la Chocolaterie de l'Abbaye de Tinchebray (61), spécialisée dans les chocolats haut de gamme, Dolis à Saint-Florentin (89) et Bourbourg (59), spécialistes de la confiserie de chocolat, la Chocolaterie d'Aquitaine à Bègles (33), la Confiserie Saint Siffrein à Carpentras (84), la Chocolaterie Cheval Blanc à La Tour du Pin (38), Bouquet d'or à Villeneuve d'Ascq (59), spécialiste du praliné et du célèbre ourson guimauve, la Société Jacquot - à Troyes (10) et Molsheim (67) - spécialisée dans les moulages et la confiserie de chocolat et la dernière acquisition du groupe, Chris Candies à Pittsburgh aux États-Unis.

Les évènements marquants

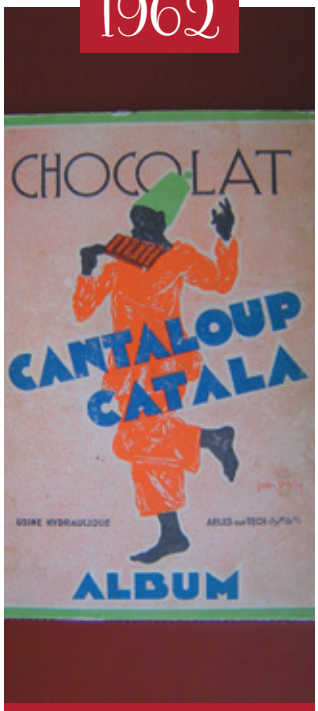
1814

CRÉATION
DE LA CHOCOLATERIE

1940

CANTALOUP
CATALA

1962



REPRISE PAR GEORGES
POIRRIER PRODUCTION
POUR LES MDD

1996

PREMIÈRE USINE
EN CÔTE D'IVOIRE

2000

PATRICK POIRRIER,
3E GÉNÉRATION

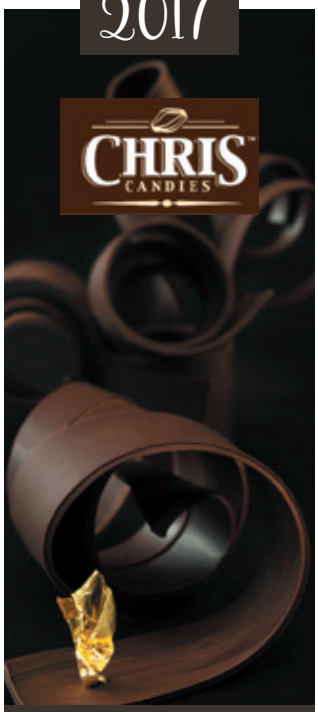
2010

DÉVELOPPEMENT
EN DEHORS
DE L'EUROPE

2015

PROGRAMME
TRANSPARENCE
CACAO

2017



DÉVELOPPEMENT
AUX ÉTATS-UNIS

2 | CÉMOI : UN GROUPE FAMILIAL FRANÇAIS, LEADER DU MARCHÉ EUROPÉEN

Au fil des années, CÉMOI a construit sa force en intégrant des entreprises familiales aux solides savoir-faire chocolatiers. Le Groupe CÉMOI est désormais à la tête de 15 unités de production, autant de gardiens de 200 ans de savoir-faire chocolatier. Aujourd'hui, son dynamisme réside en partie dans la spécialisation de ces différentes unités.

2 200 COLLABORATEURS EN FRANCE

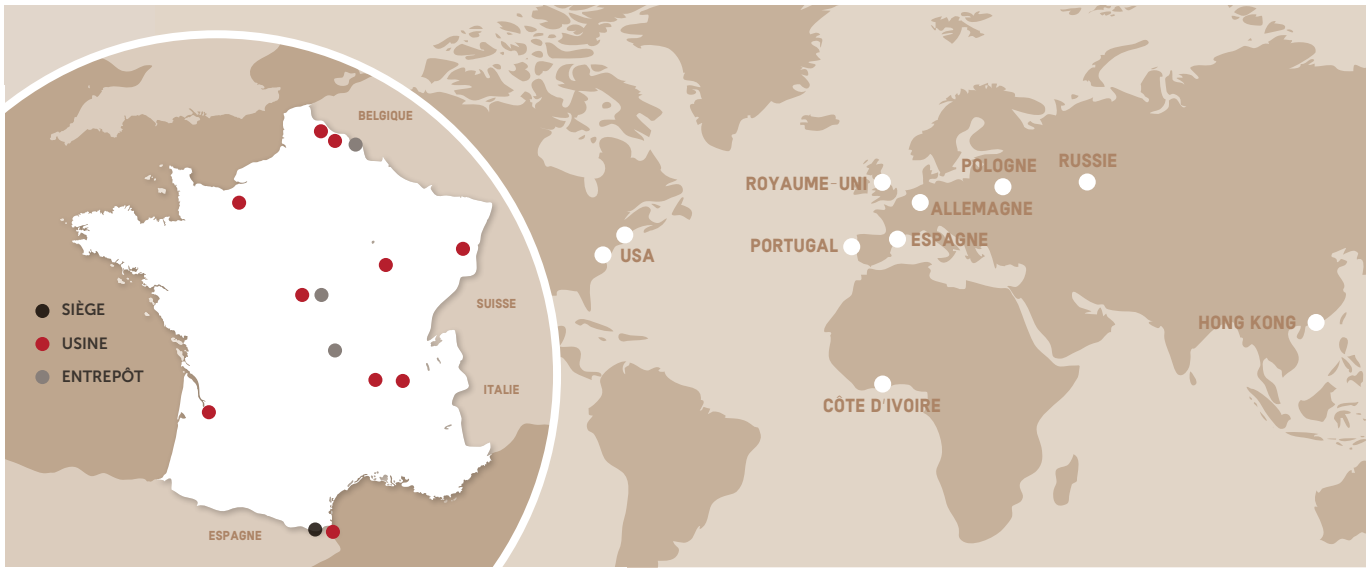
En reprenant des fabriques historiques pour les moderniser, le Groupe CÉMOI a réussi à préserver des savoir-faire héritiers de 2 siècles d'histoire. Le Groupe participe également au dynamisme économique des régions de France en préservant les emplois.

Les 10 sites de production française de CÉMOI emploient plus de 2 200 collaborateurs et fabriquent 70 % des volumes produits par le Groupe, le reste étant fabriqué dans ses 5 autres sites internationaux : en Allemagne, au Royaume-Uni, en Pologne, en Côte d'Ivoire et aux États-Unis.

Par ailleurs, le Groupe possède également 4 entrepôts : 3 en France (Châteauneuf-sur-Loire (45), Arras Wancourt (62), Mâcon (71) et 1 en Espagne.

UNE PRÉSENCE INTERNATIONALE

À l'international, CÉMOI compte des bureaux commerciaux au Portugal (Lisbonne), aux USA (Washington), en Russie (Saint-Pétersbourg) et en Chine (Hong Kong). Côté production, CÉMOI dispose de 15 unités : 13 en Europe spécialisées par types de produits, 1 sur le continent africain, en Côte d'Ivoire et 1 site de production aux États-Unis.



3 | UN MODÈLE UNIQUE GRÂCE À LA MAÎTRISE TOTAL DE LA FILIÈRE

CÉMOI fait partie des 5 plus grands groupes mondiaux de chocolat à maîtriser l'intégralité de la filière cacao : du cacaoyer au produit fini. Cette totale maîtrise lui permet de garder une traçabilité complète des produits proposés aux consommateurs. CÉMOI garde notamment le contrôle de la qualité en achetant ses fèves directement auprès des coopératives.

A **MAÎTRISE DE LA FÈVE DE CACAO**
Planteur > Programme > Agronomie > Certification > Qualité > Expertise

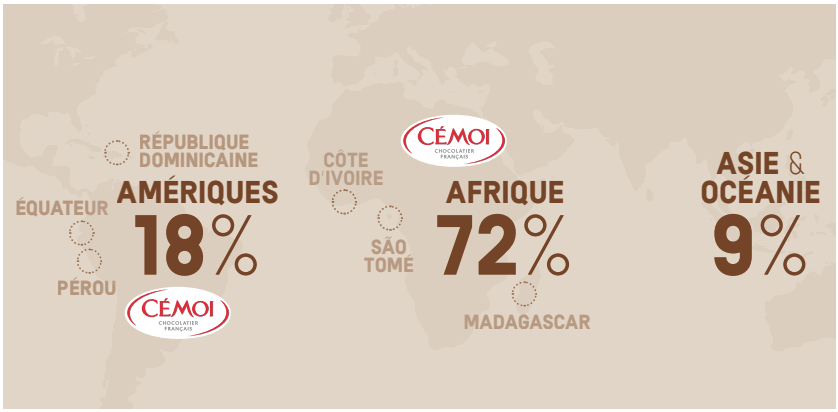
D **DU CHOCOLAT AUX PRODUITS DE GRANDE CONSOMMATION**
Expertise Marchés > Clients / Consommateurs
Marchés vendeurs ou utilisateurs de chocolat

B **TRANSFORMATION DE LA FÈVE À LA MASSE**
Économie > Indépendance > Goût > Traçabilité

C **TRANSFORMATION DE LA MASSE AU CHOCOLAT**
Raison d'être > Expertise technologique > Performance industrielle > Différenciation

CÉMOI : PRÉSENT SUR LES 2 PRINCIPAUX CONTINENTS PRODUCTEURS DE CACAO

CÉMOI se positionne en amont de la fabrication des chocolats pour comprendre au mieux les évolutions de sa matière première. Le Groupe s'approvisionne directement sur les principales zones mondiales productrices de cacao et, ainsi, est en mesure d'offrir des cacaos de toutes origines. Le Groupe français est présent sur les continents : Africain (en Côte d'Ivoire et à São Tomé) et Sud-Américain (en Équateur et en République Dominicaine). Sur chacune de ces régions, il s'inscrit dans une démarche de développement durable en accompagnant les producteurs locaux.



CÉMOI : PIONNIER DU CHOCOLAT BIO ET ÉQUITABLE

Afin de proposer un chocolat de grande qualité, aux propriétés aromatiques riches et variées, obtenu selon les règles de l'agriculture biologique et dans le respect des règles du commerce équitable et durable, **CÉMOI développe ses filières de cacao équitable depuis plus de 30 ans à travers ses filiales en Équateur, en République Dominicaine, à São Tomé et au Pérou.**

Ces programmes s'appuient sur une logique d'engagement à long terme, un partenariat étroit avec les producteurs de cacao et une stratégie de développement durable.

Une telle démarche implique le respect de la dignité humaine en assurant aux producteurs des revenus décents pour eux et leurs familles et le respect de l'environnement et de sa biodiversité.

UNE DÉMARCHE DE RÉFÉRENT UNIQUE

NOTRE OBJECTIF :
60 000 PLANTEURS concernés par le programme

Aux côtés de 60 000 planteurs à travers les 2 principaux continents producteurs pour améliorer sans cesse la qualité des productions, CÉMOI s'implique en amont de la filière cacao : sélection des variétés, optimisation des conditions de culture et de fermentation et accompagnement des planteurs vers une professionnalisation, à travers son implantation en Côte d'Ivoire, 1er pays producteur de cacao.

Depuis 1996, via la construction de son usine de transformation de fèves à Abidjan, en partenariat avec des coopératives, CÉMOI investit dans la filière cacao pour préserver la qualité de ses matières premières et sécuriser la quantité de ses approvisionnements pour faire face au risque de pénurie. Cette parfaite connaissance de la filière fait de CÉMOI un groupe référent sur le marché du chocolat.

Très écouté, le Groupe est un participant actif des organismes professionnels comme l'*Alliance 7* et *Caobisco*. Patrick Poirrier est d'ailleurs le président du syndicat du chocolat qui représente 81 entreprises, de la PME au grand groupe, soit plus de 85 % de l'activité de la profession et près de 30 000 emplois en France. Il est également membre du conseil d'administration du *World Cocoa Foundation* (WCF), organisation internationale qui favorise la durabilité dans le secteur du cacao.

Grâce à son implication, CÉMOI est capable d'offrir à ses consommateurs et clients un cacao de qualité qui est contrôlé à toutes les étapes de sa transformation : de la récole des cabosses à la fabrication des chocolats.

CÉMOI propose, en effet, une traçabilité optimale pour offrir un maximum de garanties aux consommateurs. Le groupe consolide sa vision des approvisionnements en cacao durable à travers TRANSPARENCE CACAO. **Cette vision s'appuie sur 3 piliers :**

- **CONNAÎTRE** le profil des fournisseurs, des coopératives et des planteurs ;
- **TRANSFORMER** les besoins des coopératives et des planteurs en projets, grâce à un plan d'action qui répond au besoin de chacun ;
- **VÉRIFIER** la progression du projet avec des indicateurs de performance dédiés et vérifiables par des partenaires extérieurs.

La vision de CÉMOI est d'offrir un cacao de qualité qui générera de la valeur ajoutée et du profit pour tous les acteurs de la filière. La traçabilité et la qualité sont au cœur même du programme. **Le programme s'engage à valoriser et professionnaliser le travail du planteur et à lui permettre d'acquérir les compétences nécessaires au respect des engagements CÉMOI.**

4 | **TRANSPARENCE CACAO** EN CÔTE D'IVOIRE : LE PROGRAMME MODÈLE AU SERVICE DE LA FILIÈRE CACAO

PLUS DE 40 ANNÉES DE PRÉSENCE EN CÔTE D'IVOIRE

CÉMOI, Chocolatier français, maîtrise l'intégralité de la filière, dès la récolte des cabosses, aux côtés des planteurs. Depuis les années 70, sous l'impulsion du fondateur du Groupe Georges Poirrier, CÉMOI sélectionne les meilleures fèves de cacao en Côte d'Ivoire. En 1996, le Groupe a choisi d'y implanter son usine de transformation de fèves de cacao, qui emploie désormais 1 000 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de 230 millions d'euros. En Côte d'Ivoire, le groupe est à l'initiative de l'alliance internationale *Processor Alliance for Cocoa Traceability and Sustainability*. En 8 ans d'existence, celle-ci a permis la création de nombreux centres de fermentation et de séchage du cacao pour les coopératives en Côte d'Ivoire. En 2015, Cémoi renforce son engagement dans la filière en initiant son programme de cacao durable « TRANSPARENCE CACAO », qui concerne aujourd'hui plus de 19 000 planteurs qui œuvrent à produire un cacao de qualité supérieure.

Cette implantation locale lui a permis de développer une *Origine Côte d'Ivoire Premium* : un cacao aux qualités aromatiques exceptionnelles. De plus, CÉMOI est le 1er transformateur à avoir développé, en 2012, une offre commerciale spécifique au marché ivoirien, à partir du cacao produit localement.

Aujourd'hui, CÉMOI se positionne à la 4e place des transformateurs de Côte d'Ivoire. Le Groupe a tissé des liens économiques et industriels forts avec le pays. Il s'agit de la première source d'approvisionnement des fèves de cacao du Groupe CÉMOI. Il y a implanté une usine de transformation à Abidjan et une usine de conditionnement à San Pedro.

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE EXEMPLAIRE POUR UN CACAO ÉTHIQUE ET DE QUALITÉ

Transparence Cacao relève d'une démarche exemplaire de développement durable, saluée et soutenue par les plus hauts responsables de Côte d'Ivoire. Il vise à améliorer la qualité du cacao produit localement en adoptant une démarche de développement durable **dont les principaux objectifs sont les suivants :**

- **professionnaliser la filière,**
- **améliorer le rendement des cacaoyers** grâce à des techniques agronomiques naturelles,
- **développer le concept des « fèves fraîches »** pour une qualité supérieure,
- **généraliser la fermentation en 3 phases** pour développer les meilleurs arômes,
- **donner un nouveau rôle aux coopératives** en matière de transformation et de développement local,
- **assurer un développement durable à long terme,** grâce à une meilleure qualité et une productivité accrue de la filière.

« Origine Côte d'Ivoire Premium »

La présence soutenue de CÉMOI en Côte d'Ivoire lui a permis de proposer une *Origine Côte d'Ivoire Premium* : un cacao d'exception obtenu dans le cadre de son programme de développement durable, visant à développer une filière cacao éthique et de qualité en Côte d'Ivoire.

Le *Côte d'Ivoire Premium de CÉMOI* se caractérise par une faible saveur amère. Il peut présenter des notes de tête évoquant l'ananas avec une pointe de rose, dominées par des notes de cœur typées cacao et chocolat. La dégustation se termine par une note de fond de café grillé.

5 | L'INNOVATION AU CŒUR DE LA STRATÉGIE DU GROUPE

UN LABORATOIRE DÉDIÉ AU CACAO AU SERVICE D'UN PÔLE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT DE POINTE

Fin 2013, CÉMOI a inauguré à Perpignan son nouveau laboratoire dédié au cacao. Ce nouveau centre d'expertise de 120 m² s'inscrit dans la stratégie d'innovation du Groupe.

Le laboratoire de CÉMOI est entièrement dédié à la recherche sur les produits de cacao (fèves, masse, tourteaux et beurre).

Il s'inscrit ainsi dans la démarche d'innovation du groupe, toujours à la recherche de nouvelles solutions pour répondre au mieux aux besoins de ses clients comme imaginer de nouveaux produits intégrant les spécificités aromatiques des cacaos et leurs différentes origines.

PLUS DE 2 000 NOUVELLES RÉFÉRENCES LANCÉES CHAQUE ANNÉE

Le nouveau laboratoire construit par CÉMOI vient compléter son département Recherche & Développement, centralisé à Perpignan pour l'ensemble de ses 14 sites de production. Ce pôle est déjà composé de plusieurs espaces dédiés à l'innovation : un hall de technologies, un laboratoire pilote pour tester les faisabilités techniques des projets ainsi qu'un laboratoire d'analyse sensorielle. Les experts effectuent en ces lieux plus de 1 000 tests-recettes par an et produisent pas moins de 230 nouvelles recettes par an.

Cet espace entièrement dédié à l'innovation permet à CÉMOI de développer plus de 2 000 nouvelles références chaque année. La sélection des variétés de cacao, l'assemblage des différentes origines permet au Chocolatier de composer des recettes sur-mesure.

L'équipe de développement, Recherche & Développement et Marketing, est composée de 70 personnes (40 en Qualité développement et 30 en Marketing).

120 M² DÉDIÉS À LA RECHERCHE SUR LE CACAO

Le laboratoire inauguré par CÉMOI à Perpignan est entièrement dédié à la recherche sur le cacao. Ce nouvel espace permet aux experts de CÉMOI de procéder à des expérimentations sur la torréfaction ou encore sur les techniques d'assemblage, afin d'approfondir l'expertise CÉMOI sur la fève de cacao.

Ce nouveau laboratoire va, entre autres, permettre de mener à bien le projet *COCOtA*, soutenu par la direction régionale Languedoc-Roussillon du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt. Ce projet de R&D vise, en particulier, à authentifier les variétés de fèves de cacao Nacional en Équateur, cacao aux propriétés aromatiques réputées.

Il est mené en partenariat avec *Phylogène*, un laboratoire du Gard. *COCOtA a* également pour objectif de mettre au point un kit d'analyse rapide des fèves de cacao, développé en collaboration avec le *laboratoire Images* de l'UPVD (Université de Perpignan Via Domitia).

CÉMOI : DES ASSOCIATIONS DE CACAO « SUR-MESURE » POUR DES CHOCOLATS UNIQUES

En sélectionnant les variétés de cacao et en assemblant les différentes origines, CÉMOI compose des recettes sur-mesure pour ses clients. CÉMOI met aussi en œuvre l'innovation à travers différents domaines :

- **la technologie :** la diversité des technologies maîtrisées permet au groupe de se renouveler constamment et d'apporter à ses clients la flexibilité attendue ;
- **la créativité :** l'alliance de la créativité et de la connaissance des marchés fait partie des atouts de CÉMOI pour accompagner ses clients dans l'anticipation de la demande des consommateurs et inventer le chocolat de demain ;
- **la personnalisation :** les équipes R&D de CÉMOI dédiées travaillent aux côtés de chaque client pour répondre à la spécificité du cahier des charges.

L'INNOVATION COMME LEVIER DE CROISSANCE

Imaginer de nouveaux produits, identifier les spécificités aromatiques des cacaos, trouver de nouveaux ingrédients, adapter une recette à un outil industriel, créer des modèles d'organisation dans les pays producteurs de cacao… **Les équipes CÉMOI sont toujours à la recherche de solutions innovantes pour répondre aux besoins de leurs clients.** La force du Groupe réside dans sa capacité à forger le goût de demain. Grâce à sa connaissance des marchés et à sa créativité, CÉMOI sait anticiper la demande des consommateurs pour inventer le chocolat de demain.

6 | DES CHOCOLATS POUR TOUS LES MARCHÈS : **UNE STRATÉGIE ATYPIQUE** DANS LE SECTEUR

CÉMOI : UNE OFFRE COMPLÈTE POUR COUVRIR TOUS LES MARCHÉS

Le modèle économique du Groupe CÉMOI est unique sur le marché du chocolat. Il a choisi de répondre aux besoins de l'ensemble des clients utilisateurs (industriels, artisans, restauration hors foyer) ainsi que des consommateurs finaux de chocolat ou de produits à base de chocolat.

Grâce à sa maîtrise totale de la filière, le Groupe CÉMOI présente, en effet, la particularité de répondre à la fois aux besoins de l'industrie (BtoB) et des consommateurs finaux (BtoC) avec ses propres marques CÉMOI, Jacquot, Petit Ourson Guimauve, Quadro, ainsi que les Marques De Distributeurs.

passion du chocolat

EN BREF

Georges et Jean-Claude Poirrier

Georges Poirrier a posé les bases du Groupe CÉMOI en acquérant sa première chocolaterie en 1962. Aujourd'hui, le Groupe est le **n°1 du Chocolat en France**. CÉMOI emploie plus de 3 300 collaborateurs, dont 2 200 en France, où il concentre 10 de ses 15 unités de production, qui commercialisent 70 % des 200 000 tonnes de chocolat, incluant les ventes de fèves de cacao, qu'il produit chaque année. Il est l'un des plus fervents défenseurs du chocolat fabriqué en France. En 2017, le Groupe familial (3e génération), français (basé à Perpignan) et indépendant, a réalisé un chiffre d'affaires de 800 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 est le dernier grand chocolatier français à maîtriser l'intégralité de la filière : du cacaoyer jusqu'au produit fini. 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.

1ER CHOCOLATIER FRANÇAIS

800 MILLIONS D'EUROS de chiffres d'affaires

200 000 TONNES

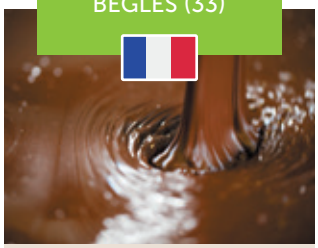
VENTE PRODUITS :
- 53 % Business to Consumer
- 47 % Business to Business

3 300 COLLABORATEURS

dont 2 200 en France

Les unités de production et leurs spécialités

BÈGLES (33)



PRODUITS : chocolat industriel liquide et produits industriels.

VILLENEUVE D'ASCQ (59)

PRODUITS : bonbons de chocolat pour produits saisonniers, Ourson guimauve et Hérisson guimauve.

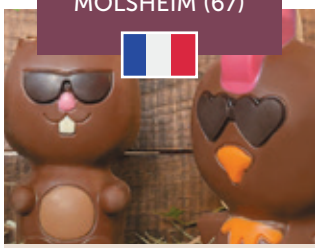
BOURBOURG (59)

PRODUITS : tablettes pâtissier et tablettes fourrées, rochers, truffes, mini-barre, et produits industriels (chocolats liquides lait, noir et blanc et poudre de cacao).

CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE (45)

PRODUITS : produits pour la RHF (poudre de 20 à 30 % de cacao granulée ou non granulée).

MOLSHEIM (67)



PRODUITS : moulages décorés.

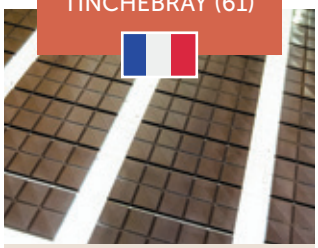
PERPIGNAN (66)

PRODUITS : citernes / tablettes de chocolat 75g, 100g, 150g, 200g, poudre petit-déjeuner, pâte à tartiner, touron.

SORBIERS (42)

PRODUITS : bonbons de chocolat pour produits saisonniers (œufs, friture, papillotes, boîtes assortiment et boules crème, cerises, fraîcheurs).

TINCHEBRAY (61)



PRODUITS : tablettes de dégustation et tablettes Bio, tablettes 200g pâtissier, produits industriels, citernes de chocolat.

TROYES (10)

PRODUITS : bonbons de chocolat, œufs et friture de Pâques, cerises, truffes, calendrier de l'avent, moulage sous aluminium.

CHAMBÉRY (73)

PRODUITS : géifiés sucre, dragéifiés chocolat, bonbons enrobés, liqueurs, pâte de fruit.

OP CHOCOLATE
(CARDIFF / GRANDE BRETAGNE)

PRODUITS : biscuits et gaufrettes au chocolat, barres chocolatées, tablettes.

GRYF
(SZCZECIN / POLOGNE)

PRODUITS : chocolat industriel, solide ou liquide, fèves d'origines, fèves certifiées, poudre de cacao. SPÉCIFICITÉ : traitement de la fève au cacao et chocolat industriel.

FRANKONIA
(WÜRZBURG / ALLEMAGNE)

PRODUITS : chocolats diététiques et gaufrettes. SPÉCIFICITÉ : production dédiée aux produits à base de fructose, maltitol, sans lactose et co-manufacturing.

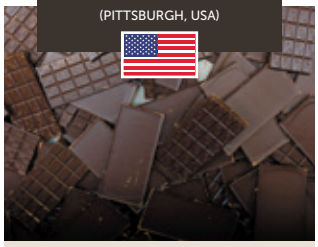
CÉMOI CI
(ABIDJAN / CÔTE D'IVOIRE)

PRODUITS : liqueur, tourteaux, produits finis marché Afrique. SPÉCIFICITÉ : traitement et transformation.

CANTALOU
(BARCELONE/ ESPAGNE)

Bureaux commerciaux / Entrepôts.

CHRIS CANDIES
(PITTSBURGH, USA)



PRODUITS : premium saisonniers et permanents. SPÉCIFICITÉ : chocolats biologiques, équitables, allégés en sucre.

CÉMOI
CHOCOLATIER
FRANÇAIS

GROUPE CÉMOI, Communication Corporate, 2980, avenue Julien Panchot, 66000 Perpignan, FRANCE • Tél. + 33(0)4 68 56 35 35 • **https://www.cemoi.fr** • **www.transparence-cacao.com**

Conception / rédaction : Adocom RP – Sandra, Jennifer, Anaïs et Cie – Service de Presse de CÉMOI • Tél : + 33(0)1 48 05 19 00 • Courriel : adocom@adocom.fr

Création graphique et mise en page : Monade Communication • www.monade.pro • Tél. + 33(0)6 81 55 54 22

Photos : Lionel Moogin (couverture), Jimmy Delpire, Shutterstock.