

# Communiqué de presse

**Les cloches de Pâques seront digitales cette année: Callebaut® soutient les chocolatiers locaux avec la plateforme « [Pas sans mon chocolat](#) »**

**Les Belges peuvent donc se régaler ou faire plaisir à leurs proches en cette période de confinement avec du chocolat belge de leur chocolatier local**

3 avril 2020 – Le Covid-19 frappe les chocolatiers belges de plein fouet. Pâques approche à grands pas, et c'est traditionnellement une période chargée pour le chocolat belge. Le secteur est solidaire et montre son côté le plus créatif. Afin d'apporter un soutien supplémentaire à tous les artisans chocolatiers de notre pays, la marque belge de chocolat Callebaut est partenaire de la plateforme en ligne « [Pas sans mon chocolat](#) » et compte sur le soutien des consommateurs : « Cette année, plus que jamais, achetez vos œufs de Pâques et vos friandises en chocolat chez le chocolatier du coin et soutenez votre commerçant local ».

## **L'importance du printemps pour le chocolat belge**

L'impact de Covid-19 sur les commerçants belges est sans précédent. Les chocolatiers de notre pays traversent également une période difficile. En tant que magasins d'alimentation, ils restent ouverts pour leurs clients, mais sont malheureusement désertés. Le moment est tout particulièrement mal choisi : les cloches de Pâques sonnent le début d'une période clé pour le secteur du chocolat belge.

Kristof Bastiaens, Sales Director Barry Callebaut Gourmet Benelux:

*« Pâques est l'une des périodes les plus chargées de l'année pour nos chocolatiers, et peut pour certains représenter jusqu'à 30% de leur chiffre d'affaires annuel. De nombreux chocolatiers s'y préparent depuis plusieurs semaines. D'autres festivités telles que la fête des mères et des pères sont également à venir. La présence du Covid-19 dans le pays est un coup dur pour le commerce local. Afin de soutenir nos chocolatiers, la plateforme en ligne « [Pas sans mon chocolat](#) » a été créée. En rejoignant cette plateforme, les artisans chocolatiers peuvent rester en contact avec leurs clients en cette période de "distanciation sociale", et les Belges peuvent continuer à apprécier les œufs de Pâques et le chocolat belge ».*

## **Les cloches de Pâques seront digitales cette année**

Tous les chocolatiers du pays peuvent rejoindre la nouvelle plateforme. Il suffit de créer un compte et un profil. Les commerçants peuvent également préciser les services qu'ils proposent (livraison à domicile, commande en ligne et/ou enlèvement en magasin). Grâce à une fonction de recherche étendue, les clients peuvent facilement trouver le chocolatier et pâtissier de leur quartier. Ils peuvent filtrer par lieu de résidence, nom, type de magasin et mode de livraison. Dès qu'ils ont trouvé leur chocolatier, ils peuvent passer leur commande de chocolat belge en prenant contact avec ce dernier via ses propres canaux de vente.

Kristof Bastiaens : « Aujourd'hui, 73 chocolatiers belges se sont déjà inscrits sur la plateforme « [Pas sans mon chocolat](#) ». Cette plateforme est très bien accueillie par nos clients, et nous

espérons que de plus en plus de chocolatiers la rejoindront dans les prochains jours. Plusieurs chocolatiers se concentrent aujourd'hui sur la vente en ligne, les commandes par téléphone ou par e-mail et les livraisons à domicile, mais tout le monde n'est pas dans la même situation. Avec la plateforme, nous voulons leur apporter un soutien supplémentaire. Grâce à « [Pas sans mon chocolat](#) », même les chocolatiers qui ont dû fermer leur boutique peuvent continuer à travailler. Nous voulons faire passer au consommateur le message suivant : "votre magasin du coin est toujours aussi proche de vous, ne l'oubliez pas ».

### **Créativité synonyme de visibilité**

Callebaut invite tous les artisans chocolatiers de notre pays à créer un profil sur la plateforme afin de se rapprocher de leurs clients.

Jérôme Grimonpon, artisan chocolatier à Uccle, a déjà rejoint la plateforme : « *Notre objectif principal est de continuer à servir nos clients. Au vu du contexte actuel, nous avons dû nous adapter de manière créative. Les clients qui le désirent peuvent donc prendre rendez-vous en boutique, mais aussi passer commande par e-mail, téléphone et Facebook (Messenger). Nous avons bien sûr renforcé notre communication sur les réseaux sociaux afin d'informer nos clients mais l'initiative « [Pas sans mon chocolat](#) » nous donne un réel coup de pouce en cette période solidaire de confinement.* »

En partenariat avec Callebaut, la plateforme « [Pas sans mon chocolat](#) » soutient également les chocolatiers de 7 autres pays et rassemble ainsi, via la campagne #NotWithoutMyChocolate, des chocolatiers du monde entier.

\*\*\*

### **À propos du groupe Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,3 milliards (EUR 6,5 milliards / USD 7,4 milliards) environ pour l'exercice 2018/19, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite plus de 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 12 000 collaborateurs.*

*Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®.*

*Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.*

### **Suivez le groupe Barry Callebaut:**



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

### **À propos de Callebaut® ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)) :**

*Depuis plus de 100 ans, Callebaut® produit du chocolat au cœur de la Belgique et reste encore l'un des rares chocolatiers à sélectionner, torréfier et moulinier lui-même les fèves de cacao avant de les*

*transformer avec sa recette secrète en une masse de cacao exclusive – l'ingrédient le plus important pour les couvertures de chocolat. Callebaut® a été fondé en 1850 en Belgique tout d'abord comme une brasserie familiale. Le petit-fils Octaaf Callebaut produit ses premières barres de chocolat en 1911 et commence la production de chocolat de couverture pour les chocolatiers belges peu de temps après. Callebaut® exporte ses Finest Belgian Chocolates, dès 1950. L'entreprise fait partie du groupe Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure.*

\*\*\*

**Contact**

**media:**

Nazira, Taselaar  
Trade Marketing Manager Benelux  
Barry Callebaut  
Phone: +31 6 206 244 66  
[nazira\\_taselaar@barry-callebaut.com](mailto:nazira_taselaar@barry-callebaut.com)

**Contact**

**media:**

Kevin Scheers  
Account Director  
Weber Shandwick  
Phone: +32 478 204 641  
[kscheers@webershandwick.com](mailto:kscheers@webershandwick.com)