



PRODOTTI SERVIZI

Cémoi, specialisti del cacao e appassionati di cioccolato

Tutto ha avuto inizio nel 1814 quando Louis Parès costruì la prima fabbrica di cioccolato dotata di un processo industriale – Cantaloup Catala (l'unione dei nomi dei due direttori Joseph Cantaloup e Emile Catala) a Arles-sur-Tech nel sud della Francia, nella regione dei Pirenei Orientali. Cent'anni dopo Léon, figlio di Joseph Cantaloup, ha preso in mano le redini del Management dell'azienda di famiglia, investendo in attrezzature moderne che consentivano di produrre 2 tonnellate di cioccolato al giorno. Più tardi, dopo una terribile inondazione, lo stabilimento si spostò a Moulin d'Orles vicino a

Perpignan. Negli anni '60 la produzione ha raggiunto le 20 tonnellate al mese. In seguito, nel 1962, la ditta è stata venduta a Georges Poirrier, un imprenditore molto affermato, che cambiò nome della ditta in Cantalou (senza la P finale). Da una piccola realtà provinciale, nel tempo Cantalou divenne il primo produttore di cioccolato in Francia. Per 30 anni il Gruppo acquisì molte aziende in Francia, Spagna, Germania e Inghilterra. È nel 1989 che il gruppo prende il nome **Cémoi**, un marchio molto popolare sul mercato. Pochi anni dopo il figlio di Georges Poirrier, Jean-Claude, è diventato CEO di Cémoi.

Oggi, con una media annua di 145.000 tonnellate di fave di cacao acquistate e con un turnover di 800 milioni di euro, Cémoi è uno dei più importanti player sul mercato del cacao. Il cuore del successo è Patrick Poirrier, nipote di Georges. Nato del 1971, è presidente di terza generazione del gruppo, che al momento conta 3.200 impiegati (2.300 in Francia)

e 21 stabilimenti in tutto il mondo, di cui 14 in Francia. È anche presidente di Caobisco (Associazione delle industrie di cioccolato, biscotti e dolci in Europa) e del sindacato della sezione cioccolato di Alliance 7 (Federazione dei prodotti alimentari e dell'alimentazione specializzata) in Francia.

Il successo della famiglia è il propulsore della Cémoi, insieme alla continua ricerca per soddisfare i clienti attraverso un prodotto di qualità proveniente da oltre 200 anni di esperienza e un profondo amore per il cioccolato. Il gruppo si è affermato come primo produttore in Francia, padroneggiando l'arte di trasformare il cacao in cioccolato. I suoi prodotti sono distribuiti in Italia da **Raimondi**.

Filiera di produzione: qualità e sostenibilità

Dalla torrefazione al prodotto semilavorato e finito, Cémoi si dedica a ogni fase di produzione nei suoi



Paesi di coltivazione: Costa d'Avorio, Sao Tomè, Ecuador e Repubblica Dominicana. La conoscenza della filiera permette di creare uno stretto rapporto con i coltivatori e di selezionare con cura le fave che daranno i gusti e gli aromi più raffinati nella produzione del cioccolato. In più, da oltre 30 anni, è impegnata in diversi programmi di sviluppo sostenibile in molti Paesi del mondo. In Costa d'Avorio, primo Paese produttore, il programma PACTS sostiene i coltivatori nella loro formazione professionale, garantendo l'utilizzo di corrette pratiche agricole presso i 17 centri di fermentazione ed essiccazione del cacao.

Questa particolare attenzione ha portato alla creazione del programma *Transparence Cacao*, dove tracciabilità e qualità sono le parole chiave. L'obiettivo di Cémoi è di offrire uno standard qualitativo che generi valore aggiunto e una giusta remunerazione a favore di tutti gli operatori della filiera. *Transparence Cacao* riunisce 60.000 coltivatori con le loro famiglie, veri attori del programma. Attraverso ciò il gruppo francese si impegna ad accrescere la professionalità dei coltivatori permettendo loro di acquisire le competenze necessarie a rispettare gli impegni con Cémoi.

Il cacao Excellence (64% Costa d'Avorio, 66% Sao Tomè, 70% Ecuador) è

coltivato da un network di agricoltori selezionati per la loro fedeltà al programma. La fermentazione e l'essiccazione del cacao sono controllate da un team di agronomi in modo da far risaltare gli aromi più raffinati. Attraverso questo approccio, Cémoi supporta quotidianamente i coltivatori per migliorare il frutto del loro lavoro.

La completa conoscenza dell'intera filiera permette all'azienda di fornire un cioccolato "premium" grazie a 4 criteri fondamentali: qualità alimentare, un cioccolato di cui si conosca la storia, dalle origini alla produzione; qualità aromatica, un cioccolato connotato da aromi gradevoli e delicati; qualità della vita dei coltivatori, un cacao che permetta al coltivatore di vivere dignitosamente; qualità ambientale, un cioccolato che s'impegna nella sua produzione alla salvaguardia dell'ambiente.

Gamma di prodotti

Sulla base di questa consolidata conoscenza, il gruppo ha sviluppato una vasta gamma di prodotti per uso professionale (coperture, ganache, goccine, bâtons, creme). Dall'autunno 2015 Cémoi ha voluto essere presente sul mercato gourmet col proprio marchio e ha abbandonato quindi il brand Pupier. Un nuovo logo professionale e un nuovo design, caratteriz-



zati dalla stessa qualità che ha soddisfatto per decenni i professionisti del cioccolato francese. A oggi, Cémoi ha 2 principali famiglie di prodotti per il mercato food service: linea Monorigine e linea Convenzionale.

La linea preferita dagli chef è la linea Monorigine. Questa gamma offre 3 tipi di cioccolato fondente in cartoni da 2 kg prodotti con il cacao premium proveniente dal programma *Transparence Cacao* e *Cacao Excellence*. Un cioccolato monorigine, le cui caratteristiche aromatiche distintive e il delicato gusto fruttato permettono di creare ogni tipo di ricetta, dalla più semplice alla più sofisticata. Il monorigine Ecuador 70% è un cioccolato biologico con sottili note floreali e fruttate. Il monorigine Sao Tomè 66% è un cioccolato biologico con deliziose note caramellate e affumicate. Il premium Costa d'Avorio 64% è un cioccolato dal gusto

marcato e note floreali. In aggiunta, questa linea ha due nuove ricette create dal team Ricerca & Sviluppo Cémoi: Dune, un'esclusiva ricetta di cioccolato bianco deliziosamente caramellato dal colore unico e dal gusto inconfondibile; Lactè Caramel, un cioccolato al latte 36% e.c. aromatizzato con un intenso gusto di caramello, per dessert ricchi e golosi.

La linea Convenzionale offre un'ampia gamma di diverse intensità di cacao per esprimere creatività e talento.

Infine Cémoi fornisce creme per farciture e ripieni, per esempio, il nuovo secchiello di pralinato alle mandorle e nocciole che aggiunge una deliziosa nota fruttata alle ricette.

Cémoi è l'azienda nel campo del cioccolato che unisce la qualità e la sostenibilità, mantenendo intatta la tradizione francese riconosciuta in tutto il mondo.