



*La Chocolaterie MICHEL CLUIZEL investit près 3,5 M€ d'euros sur 3 ans pour développer sa filière cacao, perfectionner la sécurité/sûreté de son site et s'inscrire dans une logique de développement durable via sa station d'épuration. A cette fin, il est prévu un accroissement de personnel approchant les 20%.*

## Un développement de la filière cacao



La Chocolaterie MICHEL CLUIZEL, **Cacaofévier depuis 1997**, est l'un des rares transformateurs de fèves de cacao dans le monde. Sa démarche est de développer des **relations directes avec des planteurs de renom**, dans un **esprit de commerce équitable**. Depuis 7 ans, ses '1ers Crus de Plantation' sont issues de fèves **d'une seule et même plantation** pour atteindre une qualité gustative incomparable.

**La filière cacao comprend** : le nettoyage, la débactérisation, la torréfaction et le concassage des fèves. La Chocolaterie MICHEL CLUIZEL souhaite **avant tout sécuriser** son approvisionnement de fèves de cacao lié aux pays producteurs (guerre civile, maladie, climat...). Il est prévu que sa capacité de traitement de la fève passe de 55Kg à 450 Kg/heure.

## Un gage de qualité et confiance

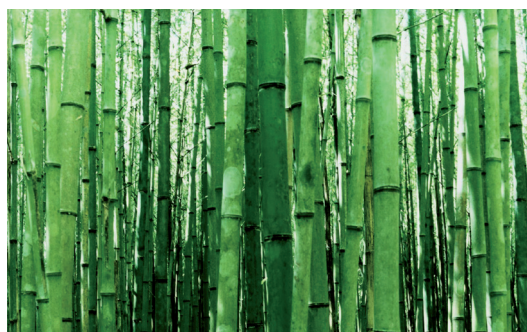
Derrière ce terme officiel d'**OEA** se cache un «**Véritable Label de Qualité et de Fiabilité**». Ce sigle signifie Opérateur Economique Agréé et dans sa version anglaise : AEO, Authorised Economic Operator. Ce statut est réservé aux pays de la CEE pour toute transaction avec des pays tiers. Il est délivré par le **service des douanes** dont dépend le pays. Le principal bénéfice est de **faciliter les échanges**.

Il existe **trois statuts OEA** :

- AEO-C : des formalités à l'import et à l'export réduites au minimum et dématérialisées,
- AEO-S : des contrôles à la frontière simplifiés,
- AEO-F : la somme des deux autres statuts.

Dans la continuité de sa démarche **de qualité et de traçabilité et son objectif de fort développement à l'export**, la Chocolaterie MICHEL CLUIZEL a choisi de préparer le statut global. Cela lui permet de garantir la sûreté des marchandises du fournisseur jusqu'au client et d'envisager des réductions de coût sur les transactions douanières.  
([www.douane.gouv.fr/data/file/5137.pdf](http://www.douane.gouv.fr/data/file/5137.pdf))

## Un respect de l'Environnement avant tout



Soucieuse de la nature, la Chocolaterie MICHEL CLUIZEL a décidé d'investir dans **une station d'épuration 'Nouvelle Génération'**, effective fin d'année 2011. Au-delà de toutes questions d'éthique et d'image, sa volonté est de minimiser son impact sur l'environnement en **absorbant les augmentations de productions prévues**.

Il existe 2 grands principes de dégradation des effluents. Le **traitement Biologique** a été privilégié. Ce procédé est le plus naturel, **sans nuisances pour l'environnement et contribuant au développement durable** par l'emploi d'un filtre naturel : le roseau. A cet effet, 510K€ ont été investit.

**Chocolaterie MICHEL CLUIZEL**

Avenue de Conches • 27240 Damville • France

T. (33) 02 32 35 60 00 • Fax (33) 02 32 34 83 63 • [www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

Magasin-Vitrine : 201 rue Saint-Honoré • 75001 Paris

S.A.S. au capital de 1.000.000 Euros • SIRET 60365009400023 • N° de TVA intra-communautaire : FR64603650094