



Communiqué aux médias

Genève, le 23 novembre 2016

L'EIT annonce un partenariat prometteur: Food4Future Givaudan est désormais membre d'EIT Food, la nouvelle communauté destinée à transformer durablement le secteur de l'alimentaire.

Givaudan a l'honneur d'avoir été sélectionnée par l'EIT pour devenir membre de la nouvelle Communauté pour la Connaissance et l'Innovation dans le domaine de l'alimentation (EIT Food KIC - Knowledge and Innovation Community). Celle-ci a pour ambition de piloter la transformation du secteur alimentaire de façon durable, au travers d'une approche axée sur le consommateur et optimale en matière d'utilisation des ressources.

L'EIT (Institut Européen d'Innovation et de Technologie) a annoncé la semaine dernière le nom des vainqueurs du concours paneuropéen. Lors des sept prochaines années, grâce à des initiatives novatrices et éducatives, l'EIT Food KIC travaillera à la création d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire durable de bout à bout avec un rôle central du consommateur.

Mauricio Graber, Président de la Division Arômes, a déclaré : « Après deux ans de travail, Givaudan et ses partenaires d'EIT Food ont élaboré un projet de développement abouti, et nous sommes évidemment ravis que notre proposition ait été retenue.

Nous sommes totalement dévoués pour coopérer à la mise en place d'une industrie alimentaire plus durable. Les programmes et les objectifs sont parfaitement cohérents avec la stratégie 2020 de Givaudan, qui œuvre pour un environnement durable, avec un accent sur les univers de la santé et le bien-être, et l'aspiration constante de créer une alimentation délicieuse. »

EIT Food KIC est un réseau unique réunissant 50 partenaires leaders du secteur (entreprises, universités et laboratoires de recherche), qui couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire et sont issus d'un grand nombre d'Etats membres de l'UE et de pays associés. Chaque partenaire s'engage à transformer conjointement la façon dont nous produisons, distribuons et consommons actuellement les aliments, en considérant les consommateurs comme les agents du changement.

EIT Food va se concentrer sur quatre programmes d'innovation. Ceux-ci s'attaquent à des défis sociétaux – une alimentation équilibrée et personnalisée (FoodConnects Assistant), la numérisation du système de production alimentaire (The Web of Food), le développement d'une chaîne d'approvisionnement axée sur le consommateur et l'application de nouvelles technologies dans l'exploitation agricole, la transformation et la distribution (Your Fork2Farm), ainsi que sur l'efficacité de la gestion des ressources –, faisant du secteur alimentaire le fer de lance de la transformation du modèle linéaire actuel « produire-utiliser-éliminer » en une bioéconomie circulaire (The Zero Waste Agenda).





Genève, le 23 novembre 2016

EIT Food KIC va construire un écosystème d'innovation certifié pour le secteur alimentaire, afin de soutenir le droit des consommateurs à bénéficier d'une alimentation équilibrée, saine et plus respectueuse de l'environnement.

Pour Chris Thoen, Directeur mondial de Science et Technologie : « La meilleure façon de se préparer à l'avenir est de le forger. Nous pensons qu'EIT Food KIC est un regroupement et réseau fantastique pour définir et mettre en œuvre le futur de notre secteur. Givaudan adhère à la philosophie d'EIT Food, selon laquelle il faut stimuler l'innovation et mettre le consommateur au centre de ce tout ce que nous faisons. Nous sommes enthousiastes à l'idée que Givaudan participe à ce mouvement. »

À propos de Givaudan

Givaudan est le leader mondial en création de parfums et d'arômes. La Société travaille en étroite collaboration avec ses partenaires des industries agro-alimentaire, des boissons, des biens de consommation et de la parfumerie pour créer des senteurs et saveurs uniques qui sauront enrichir et inspirer la vie quotidienne des consommateurs du monde entier. Par sa passion pour approfondir ses connaissances des goûts et préférences de ses consommateurs locaux et un esprit d'innovation permanent, Givaudan est à la pointe de l'innovation et de la création de parfums et arômes capables d'« éveiller les sens » de chacun. En 2015, le Groupe, qui a son siège principal en Suisse et emploie plus de 9 500 personnes sur plus de 80 sites, a réalisé un chiffre d'affaires de CHF 4.4 milliards. Venez découvrir l'univers sensoriel de Givaudan sur : www.givaudan.com.

À propos de la Division Arômes de Givaudan

Grâce à une connaissance approfondie des saveurs locales, une forte implantation mondiale et une vision stratégique, Givaudan est en mesure de travailler en étroite collaboration avec tous ses clients quelle que soit leur localisation. En adoptant une approche personnalisée dans le processus de création, la Division Arômes se caractérise principalement par son savoir-faire, son esprit d'innovation et de créativité qui permettent de faire rêver nos clients et consommateurs à travers une offre de produits uniques et solutions innovantes. Givaudan crée des expériences aromatiques et gustatives inoubliables qui sauront stimuler les émotions de chacun dans tous les segments clés tels que les boissons, la confiserie, les produits salés et snacks. Notre passion est de créer des arômes savoureux toutes catégories confondues. C'est à ce voyage sensoriel que nous vous invitons pour éveiller vos sens et vous faire découvrir notre palette de saveurs sur www.givaudan.com/flavours.

À propos d'EIT

L'EIT est un organisme indépendant de l'Union européenne créé en 2008 en vue de stimuler l'innovation et l'esprit d'entreprise dans toute l'Europe pour que celle-ci soit en mesure de relever certains de ses principaux enjeux. Il rassemble des établissements de l'enseignement supérieur, des laboratoires de recherche et des entreprises leaders pour former des partenariats transfrontaliers dynamiques – les Communauté pour la Connaissance et l'Innovation (Knowledge and Innovation Communities, KIC) –, qui développent des produits et services innovants, créent de nouvelles entreprises et forment une nouvelle génération d'entrepreneurs.



Genève, le 23 novembre 2016

Pour tout complément d'information, veuillez contacter :

Peter Wullschleger, Givaudan Media and Investor Relations

T +41 22 780 9093

E peter_b.wullschleger@givaudan.com

Géraldine Claivaz, EAME Flavour Communications

T +41 44 824 2723

E geraldine.claivaz@givaudan.com