



Communiqué aux médias

Genève, le 1er septembre 2017

Givaudan finalise l'acquisition de Vika B.V.

Givaudan, le leader mondial du secteur des parfums et arômes, a annoncé aujourd'hui avoir finalisé l'acquisition de Vika B.V., un acteur mondial des ingrédients alimentaires. Vika propose aux clients de l'industrie alimentaire une gamme d'ingrédients laitiers naturels, de fonds et de bouillons, ainsi que d'extraits à base de viande et de plantes. Givaudan avait communiqué son intention d'acheter Vika en juillet 2017.

Gilles Andrier, Directeur général de Givaudan a déclaré : « Aujourd'hui est un jour palpitant pour Givaudan et Vika, puisque nous unissons nos forces pour embarquer dans une aventure en vue de fournir à nos clients respectifs un plus large choix de solutions laitières naturelles et salées. L'addition des produits et l'intégration des employés talentueux de Vika vont nous permettre d'améliorer notre position de leader dans le domaine des produits naturels. »

Mauricio Graber, Président de la Division Arômes de Givaudan : « Cette acquisition s'inscrit dans la droite ligne de notre ambition de soutenir toutes les entreprises agro-alimentaires dans leurs efforts de développement de produits goûteux répondant à la demande des consommateurs, qui souhaitent des ingrédients « clean label », biologiques et naturels. Givaudan s'engage à fournir à ses clients une gamme plus large de solutions de saveur et d'arômes, allant des arômes synthétiques traditionnels aux arômes naturels et aux arômes de denrées alimentaires. »

Bien que les termes de la transaction n'aient pas été dévoilés, l'activité de Vika aurait représenté environ EUR 64 millions de chiffre d'affaires supplémentaire pour les résultats de Givaudan en 2016, sur une base pro forma. Givaudan entend financer la transaction à partir de ressources existantes.

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 2016, le Groupe, qui a son siège principal en Suisse et emploie plus de 10 000 personnes sur plus de 95 sites, a réalisé un chiffre d'affaires de CHF 4.7 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.





Genève, le 1er septembre 2017

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.

A propos de Vika B.V.

Vika est un acteur mondial des ingrédients alimentaires depuis plus de 40 ans, exploitant des sites à Ede (Pays-Bas), Higham Ferrers (Royaume-Uni), Maasmechelen (Belgique) et Auckland (Nouvelle-Zélande). L'entreprise est spécialisée dans les ingrédients laitiers, les fonds, les bouillons, les extraits végétaux, notamment les extraits de kiwi, et d'autres ingrédients de spécialité.

Vika crée d'excellentes bases pour les plats cuisinés, les soupes et d'autres applications culinaires. Ces produits sont fabriqués à partir d'extraits naturels de viande, de poisson ou de légumes et sont exempts d'additifs tels que colorants, arômes ou conservateurs. Les fonds et glaces sont faciles à utiliser et disponibles sous forme de pâte et de poudre. Real Meat Juice, la toute dernière innovation de l'entreprise, est un exemple de la qualité exemplaire fournie par Vika, qui s'exprime également au travers des différentes certifications qualité de haut niveau qu'elle a obtenues, comme le BRC AA level.

Les ingrédients laitiers sont produits pour les entremets salés comme les biscuits, les chips, les sauces, les pizzas et les pâtes, ainsi que les plats industriels. Vika est réputée pour utiliser des technologies et ingrédients durables dans la production de fromages en poudre, fromages modifiés par des enzymes, mélanges et fromages fondus.

Vika est fière des relations internationales de longue date qu'elle a établies grâce à sa grande connaissance des clients, à des délais d'exécution rapides dans les projets (de R&D), à l'assistance qu'elle offre pour les applications et à un service clientèle bien organisé qui permet de satisfaire les besoins des clients.

Vika était une société privée comptant plus de 200 employés.

Pour de plus amples informations sur Vika, veuillez consulter le site <http://en.vika.nl/>.

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

Ingrid Janson, Communication Arômes Givaudan

T +1 786 602 4337

E ingrid.janson@givaudan.com