

Une industrie jurassienne pas assez connue : la Fabrique de chocolat Camille Bloch S.A. à Courtelary

Autor(en): **Perret, Emile**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des
intérêts du Jura**

Band (Jahr): **30 (1959)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-824851>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Une industrie jurassienne pas assez connue

La Fabrique de chocolat Camille Bloch S.A. à Courtelary

C'est en 1929 que M. Camille Bloch fonda l'entreprise qui a nom aujourd'hui « Chocolats Camille Bloch S. A. ». On était alors en pleine période de crise économique mondiale ; l'initiative était donc hasardeuse et risquée. Or, pour s'adapter en cette période difficile aux exigences du marché, la jeune entreprise fabriqua des spécialités qui permirent à chacun, en dépit de la crise, de se procurer la denrée très complète qu'est le chocolat.

L'élan était donné et bientôt la demande devint plus grande que la capacité de production. La première fabrique qui était établie à Berne, s'avéra trop petite et en 1935, l'entreprise déménagea à Courtelary dans des locaux plus grands et modernes, où elle est encore et d'où ses merveilles sucrées sont acheminées par les C.F.F. dans toute la Suisse et même plus loin à l'étranger, en Europe, en Amérique, en Afrique et aux Indes lointaines.

Chocolat, mot magique...

Dans le monde entier, le chocolat est connu et apprécié. Il nous apporte, à nous Européens, un reflet des mystères des régions tropicales, un peu de soleil et de chaleur qui rendent les cœurs plus joyeux. La Suisse est un peu son pays d'élection. C'est en Suisse, en effet, que l'industrie chocolatière connaît un essor nulle part égalé, les fabriques rivalisant d'imagination pour créer des formes et des spécialités nouvelles afin de mieux flatter notre gourmandise.

Le chocolat obtient son droit de cité en Suisse

A l'origine, le chocolat était une boisson de luxe réservée à une petite élite. On le considérait non seulement comme une friandise des plus raffinées, mais pour un elixir de bonheur et d'amour. Les peintres et les graveurs de l'époque rococo ont traité maintes fois ce sujet. Ils ont dessiné souvent de jolies femmes à leur petit lever, au salon, au théâtre ou au bal, en train de déguster leur tasse de chocolat.

Ce n'est évidemment pas sous cette forme un peu trop « précieuse » que le chocolat pouvait conquérir son droit de cité en Suisse. Les premiers ambassadeurs du chocolat, chez nous, furent des marchands italiens industriels et loquaces que l'on appelait les « cioccolatieri ». Ils vendaient de petites saucisses de chocolat fabriquées à l'aide de moulins assez primitifs dans lesquels ils mélangeaient du cacao, du sucre et de la vanille. La Suisse connut le chocolat vers 1617. Mais jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, ce fut une marchandise d'importation venant de Venise, de Turin ou de Milan. Imitant l'exemple des cioccolatieri italiens, quelques habitants du val Blenio se mirent au travail. En peu de temps, ils devinrent aussi célèbres que les marchands de

marrons qui, chaque hiver, viennent dans nos villes où ils sont toujours accueillis avec faveur.

Pionniers de la qualité

C'est grâce au courage, à la persévérance et aux connaissances de quelques pionniers que le chocolat suisse a pu conquérir cette place prédominante qu'il occupe aujourd'hui sur le marché mondial. Nous devons aussi admettre que cette industrie a été particulièrement favorisée par la présence du lait et de la force motrice de nos vallées alpêtres.

En 1819, François-Louis Cailler commence à fabriquer du chocolat par des procédés mécaniques. Cette idée lui vient en constatant, lors d'un grand marché annuel italien, combien les moyens employés par les chocolatiers italiens étaient primitifs et antihygiéniques. Il construit à Corsier-sur-Vevey une petite fabrique et parvient sans grands frais d'investissements à améliorer considérablement la qualité du chocolat.

Sept ans plus tard, en 1826, Philippe Suchard, à Serrières-Neuchâtel, suit son exemple. Il utilise une roue à aubes pour actionner sa première broyeuse dans laquelle on peut, au plus, fabriquer 50 à 60 livres de chocolat par jour. C'est à la même époque que Jacques Foulquier ouvre à Genève sa fabrique, que dirigera plus tard son beau-fils, Jean-Samuel Favarger-Foulquier. Enfin, en 1830, Charles Kohler, surnommé Amédée, installe son moulin à Sauvabelin sur Lausanne.

Ces pionniers ont des débuts très difficiles et de nombreux obstacles à surmonter. Ils doivent eux-mêmes inventer et perfectionner leurs machines. La matière première est parfois difficile à obtenir.

C'est à Zurich que la première fabrique de chocolat de Suisse allemande ouvre ses portes en 1845. Son propriétaire David Sprüngli travaille avec son fils David-Rudolf Sprüngli. En 1852, Aquilino Maestri transfère sa fabrique du val Blenio à Lucerne et, plus tard en 1859, à Saint-Gall. Au Locle, Jacques Klaus fonde sa maison vers 1856.

Chaque année apporte de nouvelles découvertes dans la fabrication du chocolat. En 1875, Daniel Peter lance le premier chocolat au lait. Il a mis près de huit ans pour réussir ce mélange de chocolat et de lait. Il put vaincre cette difficulté grâce aux recherches faites sur le lait par son voisin Nestlé et aux échanges d'informations qu'il a avec la famille des chocolatiers Cailler.

En 1879, Rodolphe Lindt, à Berne, parvient à fabriquer les premiers chocolats fondants.

La Suisse est ainsi le premier pays du monde à fabriquer le chocolat industriellement. Si la popularité du chocolat grandit si rapidement, c'est grâce à la création du chocolat au lait et au perfectionnement continu de sa qualité. En outre, le chocolat n'est plus seulement une friandise, mais un aliment de choix d'une grande valeur nutritive.

Au fur et à mesure que la renommée du chocolat suisse s'étend, de nouvelles fabriques s'installent, entre autres la maison Séchaud à Montreux en 1884. Jean Tobler vint à Berne en 1899. Vers 1908, un de ses fils, Théodore Tobler, a le premier, avec son cousin Emile

Baumann, l'idée de mélanger du chocolat, du miel, des noisettes et des amandes. En 1901, un jeune Bernois, Wilhelm Kaiser, créa la fabrique Villars à Fribourg et c'est cette même année que la fabrique Cima Norma fut fondée à Dangio, agrandie peu après par Giuseppe Pagani.

Aujourd'hui, l'industrie chocolatière est plus que centenaire. Elle n'en reste pas moins vivante et toujours en plein développement. Les amateurs de chocolat sont chaque année plus nombreux, parce que conquis par de nouvelles découvertes, toutes plus inattendues et meilleures que les autres. C'est grâce à ces inventions, à ce renouvellement continu que le chocolat suisse conserve encore aujourd'hui son premier rang sur le marché mondial.

La consommation de chocolat et de produits chocolatés (confiserie)

Jusqu'à la première guerre mondiale les 95 % du chocolat produit étaient exportés, comme aujourd'hui les montres. De 1914 à 1918, les fabricants ont dû faire des prodiges pour faire face à une toute nouvelle situation. Comme l'évolution, par la suite, l'a prouvé, ils y ont très bien réussi. Et c'est ainsi que sont nées pendant la première guerre mondiale et immédiatement après, une dizaine de sociétés filles des maisons Nestlé, Suchard, Tobler, Lindt etc. à l'étranger. Cela pour éviter aux chocolats suisses, les barrières douanières s'édifiant de plus en plus dans les pays voisins et ailleurs.

Selon une statistique établie par l'Office international du cacao et du chocolat, la consommation de chocolat par tête d'habitant dans les principaux pays consommateurs s'établissait comme suit en 1955 : Suisse 5 kg. 409 ; Grande-Bretagne 5 kg. 330 ; Belgique 3 kg. 798 ; U.S.A. 3 kg. 150 ; Canada 2 kg. 777 ; Allemagne occidentale 2 kg. 693 ; Suède 2 kg. 400 ; Pays-Bas 2 kg. 324 ; Autriche 1 kg. 950 ; Norvège 1 kg. 944 et France 1 kg. 540.

Cependant, aujourd'hui, par suite de l'intégration européenne (Marché commun, Petite Zone de libre-échange, etc.), ces filiales risquent d'entrer en concurrence sur le même marché, ainsi par exemple, la Société Suchard française de Paris et Strasbourg avec la Société Suchard, allemande, de Lörrach. Ces problèmes exercent une grosse répercussion sur l'avenir des sociétés holdings suisses.

En 1956, la consommation par tête d'habitant s'est élevée en Suisse à 6 kg. 238.

Ce qu'est aujourd'hui l'industrie chocolatière en Suisse

Après la deuxième guerre mondiale, l'industrie chocolatière suisse s'est développée d'une manière excessivement réjouissante. En effet, en 1945, sa production était de 30 millions de kilos de produits chocolatières (les cacaos en poudre inclus). En 1957, elle atteignait 40 millions de kilos, ce qui représente un chiffre d'affaires d'environ 280 millions de francs. L'exportation qui avait été complètement coupée durant la deuxième guerre s'est élevée en 1957 à environ 8 millions de kilos (petit trafic frontalier inclus), avec un chiffre d'affaires d'environ 47 millions de francs. Mais à côté de cela, il ne faut pas oublier que les grandes entreprises telles que Nestlé, Suchard, Lindt, Tobler, etc.,

ont des succursales de production dans presque tous les pays qui nous entourent.

Les préoccupations des chocolatiers suisses

Un problème majeur préoccupe les chocolatiers suisses. Ce sont les fluctuations des prix de la matière première principale, soit le cacao. L'industrie chocolatière suisse a un intérêt évident à un prix stable du cacao. Or, jusqu'à présent toutes les tentatives d'arrangement international entre les producteurs et les consommateurs ont échoué. Il est certain que la consommation pourrait être considérablement augmentée dans le monde si le prix de la matière première principale restait stable.

Un autre souci est celui de la main-d'œuvre. Ainsi les fabriques qui sont installées dans des régions fortement industrialisées et sans grand réservoir humain, souffrent du manque constant de main-d'œuvre saisonnière. Et ici il faut insister sur un élément de toute importance : La consommation est fonction de la température et aussi des articles de fête (Noël et Pâques). Pour pallier dans une certaine mesure ce grave inconvénient, l'industrie chocolatière suisse a procédé à des investissements considérables pour rationaliser et automatiser ses moyens de production. Cependant, l'avenir, en général se présente sous des perspectives favorables, car dans beaucoup de pays la qualité suisse rencontre la faveur de la population. Il faut admettre qu'une concurrence extrêmement vive entre nos fabricants a exercé une influence favorable sur la qualité et la présentation des produits et même la concurrence étrangère reconnaît que cette qualité est insurpassable.

Les Chocolats Camille Bloch S. A., à Courtelary

La Société Anonyme Chocolats Camille Bloch a été fondée en 1929 par MM. Camille Bloch et Paul Weil, à Berne. M. Camille Bloch a célébré en 1957 un jubilé assez rare : 50 ans de travail dans l'industrie chocolatière. La fondation de l'entreprise au début de la crise économique était déjà en soi une gageure. De 1929 à 1934 malgré la crise économique mondiale, l'entreprise s'est développée normalement grâce à une idée de base de M. Camille Bloch : Fabriquer une tablette de chocolat le meilleur marché possible, afin que ce produit de luxe qu'était le chocolat devienne un produit de grande consommation. A ce moment-là, on était arrivé à vendre une tablette de 100 g. 20 centimes au détail !

En 1935, en pleine crise horlogère, la Société, dont les locaux à Berne étaient devenus trop exigus, reprit le bâtiment inoccupé de l'ancienne fabrique de pâte à papier à Courtelary. Comme tout le monde le sait, dans la région, à partir de 1936 après la dévaluation du franc suisse, l'horlogerie reprit son activité et la main-d'œuvre qui, en 1935, venait travailler dans la fabrique nouvellement installée, retourna à ses anciennes occupations. Les difficultés au point de vue main-d'œuvre pour Chocolats Camille Bloch S. A. commençaient.

Les spécialités de la maison

En 1942, en pleine guerre naît la spécialité qui forme l'épine dorsale de la fabrication : le Ragusa. Se rappelle-t-on encore que pendant la guerre l'on pouvait obtenir avec 50 points de confiserie un Ragusa de

qualité toujours égale ? Aujourd'hui plusieurs millions par année de ces bâtons quittent l'usine. En 1948, « naquit » le Torino. Cette tablette de 100 g. fourrée a été lancée au bon moment. En effet depuis 1948 jusqu'à aujourd'hui, on assiste sur le marché suisse à un lancement à flots ininterrompus de nouveautés dans le domaine des chocolats fourrés. Les chocolats fourrés ont la faveur du public, ce qui est une bonne chose pour l'industrie chocolatière, du fait de l'économie appréciable de cacao pour la fabrication par rapport aux tablettes dites « massives » (chocolat noir, chocolat au lait, chocolat aux noisettes, etc.). Il faut bien le dire la tablette de 100 g. est l'article le plus important pour une chocolaterie suisse. Torino avait au début un avantage certain sur ses concurrents immédiats. Sa forme particulière permettait d'y mettre un pourcentage de fourré plus élevé.

En 1951, est sortie la tablette Cristal, fourré rafraîchissant « frère d'été », du Torino. En 1954, les Chocolats Camille Bloch S. A. furent les premiers à fabriquer, selon un procédé nouveau, des tablettes **fourrées liquides sans croûte de sucre**. Mentionnons encore que de 1951 à 1958, malgré les immenses difficultés pour trouver la main-d'œuvre saisonnière, l'entreprise a réussi à tripler sa production d'articles dits de fête (boîtes de pralinés, articles de Pâques, etc.). L'année passée elle a aussi lancé, comme nouveauté, les bonbons liqueur fabriqués automatiquement en grande quantité et **sans croûte de sucre**.

La situation de Camille Bloch S. A. à Courtelary

Ainsi que nous l'avons déjà mentionné plus haut, le développement commercial et technique de l'entreprise a été « freiné » par le changement du siège en 1935. En effet, la fabrication du chocolat est une industrie **très saisonnière** avec des salaires relativement plus bas pour un produit de grande consommation que pour un produit de luxe comme une montre. Et comme les réserves de main-d'œuvre sont vraiment limitées, il n'est pratiquement pas possible d'y trouver de main-d'œuvre saisonnière. Depuis 1951, heureusement, le problème a reçu une solution avec de la main-d'œuvre féminine qui vient principalement d'Italie. Mais cela n'est pas une solution satisfaisante et durable. Le tableau ci-après donne une image du développement du personnel de fabrication de 1935 à 1958 :

Année	Pâques	Eté	Noël	Année	Pâques	Eté	Noël
1935	8	28	36	1947	53	57	68
1936	36	29	39	1948	94	74	71
1937	34	25	37	1949	71	27	39
1938	32	29	39	1950	53	34	46
1939	28	26	37	1951	84	65	97
1940	35	26	42	1952	122	96	126
1941	29	27	27	1953	113	78	134
1942	25	17	35	1954	114	84	165
1943	24	30	43	1955	118	70	165
1944	42	62	55	1956	129	71	161
1945	40	38	47	1957	121	74	161
1946	51	46	57	1958	128	76	151

Pratiquement, l'entreprise a atteint le plafond d'ouvriers qu'elle peut occuper dans ses locaux actuels. Il y a longtemps, nous disent MM. Bloch et Weil « que de nouveaux bâtiments auraient dû être construits pour agrandir l'usine de quelques milliers de mètres carrés. Or, à quoi cela sert-il de construire une usine si l'on ne trouve pas la main-d'œuvre ? Tôt ou tard nous devons trouver une solution à ce problème. Les relations n'ont pas non plus été ce qu'elles auraient dû être avec la population autochtone, pour la pure et simple raison que la population très industrialisée est liée depuis des générations à la fabrication de la montre et de ses branches annexes ».

Puis, MM. Bloch et Weil font remarquer que la Société, tout en payant à peu près le 10 % des impôts communaux, en consommant plus de 1,2 million de kWh. (par année) de courant fourni par la Société des Forces Electriques de La Goule (second client du réseau après la commune de Saint-Imier), en consommant plus de 75 millions de litres d'eau industrielle par année pour le chauffage et le refroidissement des machines, en donnant du travail aux artisans et aux commerçants de la région, etc., n'est pas arrivée à prendre racine à Courtelary. Les événements économiques de ces dernières années (haute conjoncture dans l'horlogerie) ont tout simplement été plus forts que les bonnes volontés de part et d'autre.

Pour compléter ce qui précède et donner une idée exacte de l'importance de la Fabrique Bloch S. A. dans l'économie jurassienne et de ses possibilités de développement et d'expansion, mentionnons encore qu'elle livre sa marchandise à environ 27 000 détaillants en Suisse, qu'elle exporte dans une vingtaine de pays, qu'elle occupe en Suisse une trentaine de voyageurs qui travaillent exclusivement pour elle, qu'elle a versé en salaires l'année passé à ses employés et ouvriers plus de 1,6 million de francs, dont environ 900 000 francs à des personnes domiciliées soit à Courtelary, soit à Cormoret, qu'elle possède un service de publicité bien organisé, dont quatre décorateurs travaillant exclusivement pour elle dans toute la Suisse.

Telles sont, résumées, les caractéristiques d'une entreprise, unique en son genre dans le Jura bernois. Elle est, à n'en pas douter, susceptible de développer considérablement son activité, son passé prouvant amplement qu'elle est dirigée d'une main sûre et intelligente, ses chefs ayant par ailleurs des ambitions justifiées qui ne demandent que d'avoir des possibilités de réalisation à disposition. Et pourtant, la fabrication du chocolat, comme cela est exposé au début de cette étude, n'est pas à la portée de n'importe qui. Au surplus, on ne peut reprocher à Bloch S. A. de n'avoir pas atteint en 30 ans, ce que d'autres ont réalisé en 100 ans et plus. Mais, scrutant l'avenir et travaillant en profondeur, ses dirigeants comptent fermement, et avec raison, sur la génération montante pour combler leur retard.

Ajoutons que la Fabrique de Chocolat Camille Bloch S. A. est heureuse d'accueillir les visiteurs du Jura (sociétés, classes d'école, mais dont les élèves ont dix ans au moins, etc.).

Emile PERRET