Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 40 (1960)
Heft: 6

Artikel: L'industrie suisse du chocolat
Autor: Petitpierre, Guido
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-887532

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

L'industrie suisse du chocolat

Un numéro spécial de la « Revue économique franco-suisse » consacré à l'alimentation dans le monde moderne ne saurait être complet sans un article sur l'industrie suisse du chocolat.

Le chocolat est en effet un produit qui répond à un besoin des temps modernes : il allie, en un petit volume, haute valeur nutritive et goût exquis.

C'est en Amérique, au Mexique, que les Toltèques préparaient, avec des fèves de cacao, leur boisson sacrée, le cacao. De là, la fève mexicaine fut introduite en Europe, au XVIe siècle, par les Espagnols, mais ce n'est qu'au début du XIXe siècle que la fabrication du chocolat s'implanta en Suisse, dans les cantons romands, qui furent ainsi, grâce à Cailler, Suchard et Kohler, le berceau de l'industrie chocolatière helvétique. Dans les années qui suivirent, de nombreuses autres entreprises virent le jour, dans les trois régions linguistiques de la Suisse; leur nombre dépasse aujourd'hui la trentaine, occupant environ 7 000 ouvriers.

La production de l'industrie « brune » a plus que doublé depuis 1939; elle atteint, en 1959, 41 millions de kilos, la consommation indigène représentant 32 millions et demi, l'exportation 8 millions et demi. Fait digne d'être noté : la consommation suisse par tête d'habitant est la plus élevée de tous les pays du monde (environ 6 kg et demi par an et par personne).

Cette magnifique expansion est due à de nombreux facteurs : la qualité impeccable, l'accroissement général de l'aisance et du pouvoir d'achat, une publicité efficace, des prix abordables à la majeure partie des bourses, et..... le rationnement pendant les années de guerre, qui éleva officiellement le chocolat au rang des denrées de première nécessité, et contribua ainsi à le populariser.

Mais de tous ces facteurs, c'est la qualité qui est l'élément dominant du succès du chocolat suisse, tant dans son pays d'origine qu'à l'étranger.

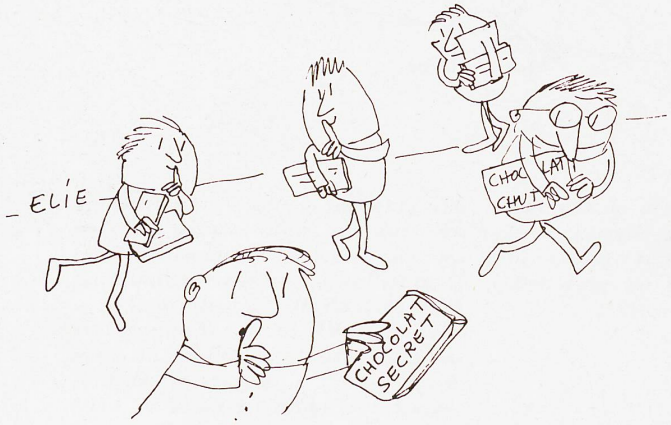
Un choix judicieux des matières premières est une des premières conditions pour assurer une bonne qualité, aussi constante que possible. Ces matières, autrefois limitées presque exclusivement au cacao et au sucre, sont aujourd'hui plus nombreuses; en premier lieu le lait, auquel s'ajoutent le beurre de cacao, les noisettes, les amandes, la crème de lait et de nombreux autres ingrédients.

Le choix des fèves de cacao, qui proviennent de pays tropicaux (Afrique et Amérique surtout), nécessite des spécialistes ayant une formation approfondie :

par Guido Petitpierre
Président de Suchard Holding S. A.

la qualité de ces fèves dépend des pays d'origine, des climats, des soins données aux cultures, de la manutention et d'autres facteurs. Les prix du cacao — comme nous le verrons plus loin — sont aussi un élément important pour le chocolatier soucieux de réunir deux éléments essentiels : garantir la qualité d'un chocolat et maintenir son prix à un niveau raisonnable. Les matières premières choisies avec soin, les divers stades de la fabrication assureront la bienfacture du produit prêt à être emballé. Existe-t-il des « secrets » de fabrication? Bien sûr, répondra-t-on à cette question délicate. N'insistons pas et contentons-nous de dire que le rôtissage des fèves de cacao, le broyage et surtout le conchage (qui donne au chocolat son « velouté ») sont parmi les opérations les plus importantes du cycle de fabrication. L'expérience des spécialistes et des ouvriers suisses, leur « tour de main », leur scrupuleuse conscience professionnelle, sont pour beaucoup dans la réputation bien méritée du chocolat suisse. Mentionnons en outre les travaux de recherches et de constante amélioration des laboratoires qu'entretiennent les entreprises dirigeantes.

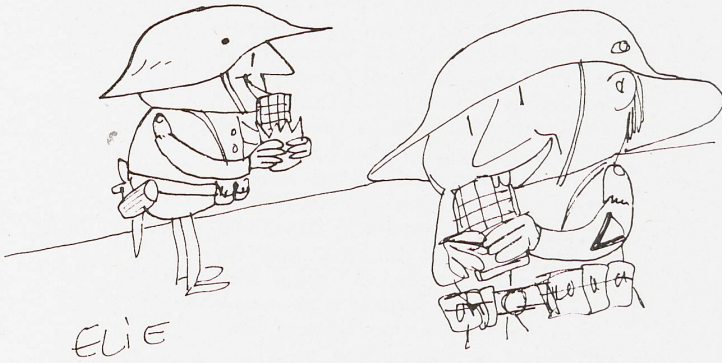
Grâce à ces recherches, couronnées de succès, des découvertes ont ajouté de nouveaux titres de noblesse au chocolat suisse : le chocolat au lait, créé en 1875 par Daniel Peter, le chocolat « fondant » de Lindt (1880), le chocolat au lait, miel, amandes et noisettes de Tobler (1908) et le chocolat « à la crème » de Suchard (1926). Le chocolat au lait, avec ou sans adjonctions, représente aujourd'hui, dans le monde entier, la part prépondérante des produits chocolatiers.



Depuis un certain nombre d'années, des chocolats dit « fourrés » ont fait leur apparition; ils sont une preuve de l'esprit inventif des chocolatiers, suisses surtout, mais cette évolution assez récente ne facilite pas la rationalisation de la production.

Bref, le chocolat suisse s'est acquis dans le monde entier une réputation enviable; nous nous permettons de citer l'éloge d'un journal britannique qui s'exprime ainsi : « Les Suisses possèdent une arme secrète, quotidiennement utilisée par l'armée nationale et par tous les citoyens âgés de plus de six mois. Skieurs et alpinistes, écoliers et bonnes d'enfants la portent dans leur poche. Il n'y a rien de meilleur au monde que le chocolat suisse ».

Si, au début, de nombreuses machines furent construites par les premiers producteurs de chocolat eux-mêmes, tel n'est plus le cas aujourd'hui; des constructeurs — souvent aidés par l'expérience des chocolatiers — livrent d'excellentes machines (broyeuses, conches, plieuses) qui portent au loin le renom de l'industrie suisse des machines.



De tous temps, l'habillage de produits de qualité a été le souci du fabricant, car le contenant doit être digne du contenu. Dans les temps modernes, cette préoccupation a pris une importance particulière que l'évolution de la distribution (magasins libre service etc.) impose. Les principales fonctions de l'emballage sont la protection du produit et la présentation pour la vente. Si de nombreuses améliorations assurent — grâce à une rapide évolution technique — la première fonction, dans le domaine de la présentation, les progrès sont encore plus décisifs. Le rythme actuel de la vie rend nécessaire une communication instantanée entre l'acheteur et l'emballage, d'où l'importance donnée à l'agencement et à l'éclairage des magasins, à la forme et à la couleur de l'habillage.

***

Une preuve de la vitalité et de l'importance de l'industrie chocolatière helvétique est fournie par le fait qu'indépendamment des produits exportés, des fabriques ont été créées dans un grand nombre de pays par les principales chocolateries suisses.

Face aux barrières douanières, à l'inflation des monnaies et à divers autres facteurs propres à chaque pays, qui entravèrent sérieusement ses exportations, la chocolaterie suisse opéra un retournement : en plus de ses produits, elle exporta ses fabriques. Elle s'installa à l'intérieur des marchés clos ou semi-clos, soit en créant des succursales, soit en cédant des licences de fabrication à des entreprises qui purent ainsi maintenir les grandes marques nationales suisses sur le marché international.

La production de la chocolaterie suisse, dans ses centres de fabrication à l'étranger, dépasse aujourd'hui et de beaucoup la production indigène; elle apporte ainsi au pays d'origine des sommes importantes sous forme de redevances, de dividendes et d'intérêts des capitaux investis. Mais il y a plus : l'effort humain helvétique à l'étranger ne doit pas être sousestimé. De nombreux collaborateurs, formés en Suisse, travaillent dans des filiales à l'étranger en y apportant des concours efficaces et des expériences professionnelles remarquables.

Cette expansion aurait pu présenter un danger pour la qualité proverbiale du chocolat suisse, mais

La chocolatière de Liotard
(Musée de Dresde)

la conscience professionnelle des dirigeants a paré à ce danger. Les recherches, les expériences des laboratoires sis en Suisse sont journellement mises à contribution en faveur des filiales étrangères : des cadres et du personnel qualifié contribuent sur place à maintenir et à améliorer la qualité et la bienfacture des produits fabriqués suivant les formules et les procédés d'origine. Des contrôles des matières premières, de fréquentes dégustations des produits mi-finis ou finis garantissent au consommateur la qualité traditionnelle.

Il ne faut cependant pas oublier que *de gustibus non disputandum est*. Les goûts variant d'un pays à l'autre, il serait erroné de vouloir imposer partout une composition absolument uniforme; de petites différences sont tolérées, pour autant que toujours la qualité soit impeccable.

Dans son ensemble, l'industrie chocolatière a connu un développement remarquable. Qu'en est-il de l'avenir? Normalement l'on devrait être optimiste, car les facteurs favorables sont nombreux; mentionnons, entre autres, l'augmentation considérable et régulière de la population mondiale, le bien-être et le pouvoir d'achat accru de pays en voie de développement, deux facteurs de nature à augmenter le nombre des consommateurs, la « popularisation » des produits chocolatiers, reconnus comme aliments de haute valeur nutritive, leur prix accessible à toutes les catégories de la population.

Des réserves s'imposent néanmoins, si l'on examine la situation de la matière essentielle, le cacao, du double point de vue de la quantité disponible et de son prix. Pour se rendre compte du premier élément mentionné, il suffira de citer quelques chiffres : la production mondiale des fèves de cacao a passé de 100 000 tonnes en 1900 à 800 000 tonnes en 1938. De 1938 à 1960, il n'y a plus guère d'augmentation, même parfois un certain fléchissement (1). Cette situation, due à des causes multiples, est inquiétante, aussi les intéressés étudient-ils les moyens d'encourager la culture, en premier lieu en accroissant le rendement des plantations actuelles, ce qui devrait permettre d'obtenir une sensible amélioration de cet état de choses. Quant à estimer la quantité de cacao nécessaire pour répondre à la demande future, on en est réduit à des hypothèses : les gros utilisateurs actuels continueront-ils la ligne ascendante de ces dernières décennies ou sont-ils arrivés à un point de saturation? et quelle sera la position des pays en voie de développement, dont la plupart ne consomment guère de produits chocolatiers?

Le problème des prix du cacao préoccupe sérieusement les milieux intéressés : la forte instabilité constatée spécialement ces dernières années a jeté le trouble parmi les fabricants qui s'efforcent de maintenir, sans trop de fluctuations, les prix de produits finis offerts au consommateur. Ce n'est pas chose facile, car la part du cacao dans le prix de revient total est importante. De gros efforts ont été entrepris pour remédier à cet état de choses, mais sans beaucoup de résultats jusqu'à maintenant, les causes étant partiellement naturelles, partiellement le fait d'intérêts de certains milieux. L'industrie chocolatière suisse n'échappe pas — il va sans dire — à ces difficultés : elle s'emploie, dans la mesure de ses moyens, à y parer.

Un autre problème retient son attention : les projets d'intégration européenne. Il n'est guère possible, à ce jour, de définir la position de l'industrie chocolatière suisse, cela pour deux raisons essentiellement. Tout d'abord, l'intégration européenne n'est pas réalisée; il existe au contraire deux Europe : celle des Six et celle des Sept. Malgré les efforts faits de part et d'autre, on ne voit pas encore comment le célèbre pont envisagé sera construit, ni quand. D'ici là, on en est réduit aux hypothèses. Quant à la deuxième raison, elle réside dans le fait que les entreprises suisses de la chocolaterie ne se trouvent pas toutes, face à l'intégration européenne, dans une situation de fait identique. D'aucunes ont limité leur champ d'activité à la Suisse, d'autres y ont ajouté l'exportation; d'autres enfin — et ce sont en général les plus importantes — ont élargi leur activité, grâce à des centres de fabrication, sis dans l'Europe des Six, dans celle des Sept ou ailleurs. Il est facile de se rendre compte, dans ces conditions, qu'il n'y a pas une seule solution et que la structure des divers groupes d'entreprises nécessitera peut-être des solutions diverses, soit qu'on reste au *statu quo*, soit qu'on procède à des adaptations mineures ou majeures, suivant les cas.

Guido PETITPIERRE

(1) Les récoltes 1959/60 et 1960/61 sont, cependant, en progrès sensible, par suite de diverses circonstances favorables.