

Visite ASTC 4 septembre 2007

Chocolats Camille Bloch SA, Courtelary

□

La visite de l'entreprise Chocolats Camille Bloch SA a réuni 13 participants, accueillis par le responsable des services techniques, Monsieur Jean-Pierre Berger.

La société Camille Bloch a été créée en 1929 à Berne et s'est établie à Courtelary en 1934. La 3^{ème} génération de la famille Bloch gère aujourd'hui l'entreprise et met tout en œuvre pour maintenir son indépendance et sa pérennité. Plus de 170 collaborateurs mettent « la main à la pâte » pour produire 3300 tonnes de chocolat par année.

La pâte de cacao se travaille à environ 50°C, ce qui donne à l'ensemble du site de production une atmosphère tiède et remplie de l'odeur onctueuse du chocolat. Seul le stockage final se fait à basse température dans un immense local de 18 m de hauteur. La fabrication du chocolat est encore très artisanale et manuelle. L'automatisation de certaines étapes de fabrication est en cours, mais sans hâte et en considérant l'impact sur les emplois et la qualité de ceux-ci. L'entreprise familiale est gérée avec un grand respect de ses responsabilités sociales.

On trouve néanmoins des lignes de production automatisées à cadences élevées dans la phase finale de fabrication : l'emballage. Par ailleurs, de nombreux capteurs permettent d'assurer le contrôle de la température, de la pression et du débit des pâtes tout au long du cycle de fabrication. La taille des grains de la pâte est un facteur essentiel pour la qualité du chocolat. Un contrôle au microscope permet d'assurer des grains entre 25 et 35 microns ! Mais au final, une trentaine de dégustateurs entrent en service pour assurer la qualité du produit terminé.

L'innovation est un souci permanent puisque plus de la moitié des produits ont un cycle de vie inférieur à 2 ans. Certains produits font exception comme le Ragusa (de l'ancien nom de la ville de Dubrovnik), en production depuis 1942, sans modification de la recette. Il est également intéressant de relever que les chocolats ne font pas l'objet de brevets, mais leurs recettes sont jalousement gardées secrètes.

Site internet : www.camillebloch.ch

Philippe Fischer