**Zeitschrift:** Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
**Herausgeber:** Organisation des Suisses de l'étranger
**Band:** 42 (2015)
**Heft:** 3

**Artikel:** Camille Bloch investit pour une quatrième généraion de chocolatiers
**Autor:** Herzog, Stéphane
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-912085

**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:** 09.07.2025

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

# Camille Bloch investit pour une quatrième génération de chocolatiers

Installée dans le vallon de Saint-Imier depuis 1935, l'usine qui produit les Ragusa vise un doublement de capacité de production. La famille Bloch investit beaucoup pour ce développement.

STÉPHANE HERZOG

Camille Bloch va investir 30 millions de francs dans ses infrastructures de Courtelary. «Les derniers grands travaux remontent aux années 1960. Nous investissons pour le futur», résume Jean Kernen, directeur opérationnel. Un tiers des investissements sera consacré à la production. Le reste servira notamment à créer un centre d'accueil destiné aux amoureux du chocolat. Cet espace, qui ouvrira en 2017, restituera les étapes de sa fabrication. Camille Bloch, qui fait actuellement visiter son usine uniquement le matin en semaine, espère attirer jusqu'à 100 000 personnes par an (contre 8000 visites actuellement, plus 30 000 passages dans son magasin).

La firme vise – mais sans fixer de date – un doublement de sa capacité de production: soit la fabrication annuelle de 8 tonnes de chocolat fourré. Les axes de développement consisteront à développer des produits en s'appuyant sur les produits phares de la marque, indique la direction. Camille Bloch prépare une hausse de ses exportations, notamment en Europe et en Scandinavie. Et l'Asie? «Pour le moment, la Chine par exemple n'est pas au programme. La culture du chocolat n'y est pas bien établie et nous demeurons une société qui produit des spécialités et non des produits de masse», explique Regula Gerber, porte-parole.

Ces dix dernières années, la société familiale a connu un développement soutenu, rappelle Jean Kernen. Entre 2003 et 2014, elle a doublé sa part de marché en Suisse. Celle-ci s'établit aujourd'hui à 5,1 %. Le produit phare, le Ragusa, a suivi la même pente ascendante. Il s'en produit actuellement 1900 tonnes par an, sur une production totale de 3700 tonnes. Camille Bloch a investi le marché suisse du chocolat de toutes ses forces, plaçant de son côté la Migros en 2013. Le géant orange est venu s'ajouter à son distributeur historique qu'est la Coop. La société, qui a généré un chiffre d'affaires de 63 millions en 2014 prévoit un chiffre stable en 2015, en raison du franc fort.

Le chocolatier a développé des produits en brodant autour de ses produits phares. Le Ragusa classique a été décliné en Ragusa au chocolat noir, mais aussi au caramel, pour les jeunes. Il se décline dans des formats de 25 et 11 grammes, là où l'étalon historique pèse 50 grammes. La marque a aussi créé des mousses de chocolat. Elle est aussi connue pour ses pralinés au kirsch, cognac, etc. Avec un total de 70 spécialités différentes, dont certaines sont saisonnières, y compris un chocolat casher pour la Pâque juive.

**Daniel Bloch, le petit-fils du fondateur de Camille Bloch, dirige aujourd'hui l'entreprise**

Comment séduire les nouvelles générations? Camille Bloch a engagé un Community Manager, qui gère la présence de ses produits sur les réseaux sociaux, notamment sur Instagramm et Twitter. Mais au niveau suisse, la marque atteint un plafond. «Notre distribution est quasi complète. Nous ne pouvons donc croître qu'en innovant et en lançant de nouveaux produits»», indique Regula Gerber. Le fabricant évolue en outre dans un pays où la consommation de chocolat a baissé en 2014 pour la première fois depuis longtemps, passant légèrement en dessous des 12 kilos par personne. Cette baisse s'explique

**Le modèle du nouveau bâtiment prévu à Courtelary**

notamment en raison d'un fléchissement du tourisme l'an passé, estime la direction. En outre, la part de consommation de chocolats étrangers croît, dit Regula Gerber.

A 51 ans, c'est Daniel Bloch, le petit-fils du créateur Camille Bloch, qui assume la direction de la maison et du conseil d'administration, où siège aussi son frère Stéphane. Une quatrième génération est présente, qui est susceptible de reprendre les commandes. La commune de Courtelary, dans le vallon de Saint-Imier, reste-t-elle le meilleur endroit pour la société Camille Bloch? Jean Kernen n'en doute pas. «Nous disposons ici de suffisamment de mètres carrés pour nous étendre, mais aussi de conditions cadres acceptables et de niveaux de salaire moins élevés qu'à Genève ou Zurich. Enfin, Bienne est à un jet de train de l'usine», résume Jean Kernen. Evoluer, tout en restant soi-même, telle est la philosophie du Ragusa. Comme dit le directeur Daniel Bloch, «ce chocolat est un peu comme un vieil ami qui reste. On ne veut pas qu'il change trop.»

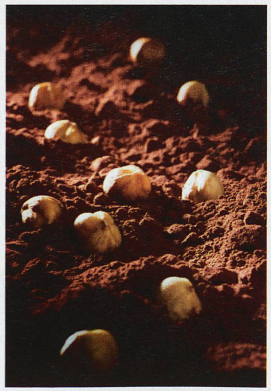
## De Dubrovnik à Courtelary

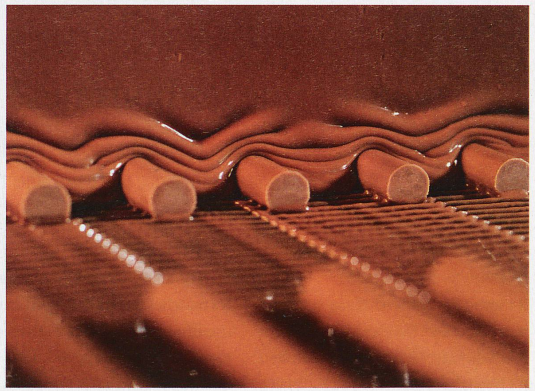
Comme bien des histoires suisses, celle de Camille Bloch est européenne. Les Bloch sont Français d'origine. Ils arrivent en Suisse vers 1850 et s'installent à Berne, où les Juifs y avaient permis d'établissement, raconte le journaliste Michel Bührer dans un ouvrage publié à l'occasion des 75 ans de la marque. Camille naît (Français) en 1891. Il commence sa vie professionnelle dans un apprentissage chez Chocolat Tobler à Berne. L'homme, qui sera naturalisé et fera son armée en Suisse, lance sa société en 1929. Il déménagera son usine à Courtelary en 1934, dans une ancienne papeterie.

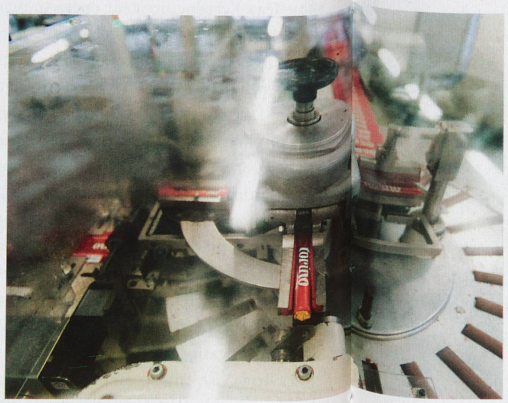
La Seconde Guerre mondiale entre en quelque sorte dans la fabrication des produits de Camille. Durant, le conflit, l'accès au cacao est restreint pour les industriels. Les achats des clients sont rationnés et nécessitent des coupons de nourriture. Le patron de la société bernoise choisit d'abord de placer des noisettes (non soumises au blocus) dans ses chocolats, ce qui permet de fabriquer un produit avec moins de fèves de cacao. En outre, il opte pour fourrer son produit avec du praliné, aux noisettes, ce qui était une innovation et nécessitait des améliorations techniques, pour couper des masses molles et dures à la fois sans les déformer. Enfin, il crée des barres de 50 grammes, là où les coupons de rationnement permettaient l'achat de 100 grammes de confiserie et 100 grammes de chocolat. Or le Ragusa est classé dans les deux catégories!

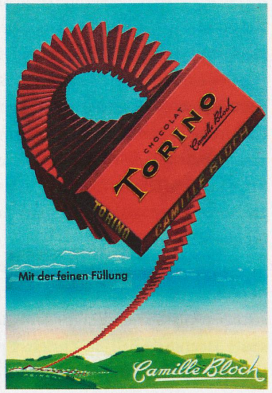
Ne restait plus qu'à trouver un nom. La solution est européenne, puisque Ragusa est l'ancien nom de la ville croate de Dubrovnik, que Camille visita. Puis vint Torino, en 1948, pour nommer ce fourré aux amandes.

D'origine juive, la famille Bloch a assumé des responsabilités dans l'histoire de la Suisse. Nathan, le grand-père de Camille, fut semble-t-il l'un des premiers dirigeants de la communauté israélite de Berne. Rolf, le père des dirigeants actuels de la société, assuma la présidence du comité du Fonds de solidarité à destination des victimes de la Shoa dans le besoin, qui fut créé suite à l'affaire des fonds en déshérence. Au plus profond de la guerre, des gens demandèrent au docteur Bloch s'il était bien utile pour les affaires de faire figurer son nom de famille sur ses chocolats. On lui proposa aussi de vendre son entreprise... à bon prix. Aujourd'hui, les Ragusa sont vendus dans une trentaine de pays et font pour ainsi dire partie du patrimoine suisse.










# *Il est important de mélanger les noisettes de Turquie avec les fèves de cacao du Ghana*

La création des chocolats Camille Bloch, à Courtelary, dans le Jura bernois, commence dans un entrepôt de taille modeste. Le cœur du produit se trouve dans des sacs une fois et demi plus haut que soi, remplis d'un tonne de fèves de cacao. Celles-ci viennent essentiellement du centre du Ghana via le port d'Amsterdam. A côté de ces «big bags» trônent des palettes entières de noisettes turques, une denrée fragile, puisque les noisetiers en fleur de Trabzon ont connu le gel au printemps 2014, ce qui fera doubler les prix de la récolte de cette année. Un peu plus loin, des cartons d'amandes importés de Californie s'empilent les uns sur les autres. Voilà pour les matières premières de Camille Bloch, qui a posé ses machines dans le vallon de Saint-Imier il y a 86 ans.

Dans la première salle de production, des machines aux noms allemands, dont certaines sont anciennes, mais toujours rutilantes, tournent inlassablement. Ici a lieu le rôtissage et le concassage des fèves, des noisettes et des amandes. Le tout exhale des odeurs douces et grillées. Le regard s'échappe à travers de grandes vitres ouvertes sur des pâturages. Les champs s'étalent jusqu'à la lisière de la forêt, au bord du vallon de Saint-Imier et la sensation d'isolement est réelle, alors que nous ne sommes qu'à 20 minutes en train de Bienne.

Ensuite les matières premières qui font les Ragusa et les Torino procèdent par des tuyaux en direction du bâtiment central de l'usine. Là, le cacao est débarrassé de son humidité et tombe comme neige sur sol dans de grands bacs chauffants. Le voilà transformé en pâte. Après un passage dans les «cuisines», un étage plus haut, la masse ressort additionnée de beurre de cacao et de lait en poudre. De grands mélangeurs – des conches – malaxent cette pâte pour la transformer en praliné aux amandes ou aux noisettes. «Les fourrés sont notre spécialité», résume Regula Gerber, porte-parole.

## Du chaud au froid

La chaleur qui règne à cet étage est tropicale et le bruit recouvre les voix. Le long de la chaîne des branches Torino, des armées de «saucisses» de fourré aux amandes et noisettes avancent en rangs de 20 lignes de large. Passant sur des rouleaux de chocolat, les pralinés voient leur fond tapissé de chocolat, avant de bénéficier d'un nappage intégral. Puis la chaîne passe au froid pour solidifier les branches, avant leur découpe et leur mise en boîte par des ouvrières de Camille Bloch.

Avec leur fichu en papier vissé sur la tête, les ouvriers, techniciens en denrées alimentaires, mécaniciens, électriciens, petites mains, sont une centaine à œuvrer pour la fabrication et la maintenance des machines de la famille Bloch. Dans le futur, la mécanisation des tâches verra le nombre de personnes dédié à des gestes répétitifs diminuer, précise la direction. Le travail mutera vers des opérations plus complexes. Car chocolat ou pas, Camille Bloch reste une industrie.

STÉPHANE HERZOG EST RÉDACTEUR À LA «REVUE SUISSE»