

<b>Zeitschrift:</b>	Kleine Mitteilungen / Schweizerische Vereinigung für Dokumentation = Petites communications / Association Suisse de Documentation
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Vereinigung für Dokumentation
<b>Band:</b>	- (1958)
<b>Heft:</b>	26
<b>Artikel:</b>	La documentation dans l'industrie du chocolat
<b>Autor:</b>	Bouteiller, M.F.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-770791">https://doi.org/10.5169/seals-770791</a>

### **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:** 12.01.2026

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

- l'Office International du cacao et du chocolat - Annexe 1

- la Commission Internationale des Industries alimentaires

- l'Institut de technologie alimentaire et chimique à Montréal

- International Patent Office - La documentation dans l'industrie du chocolat

Exposé de M. F. Bouteiller, Sous-directeur, Suchard Holding SA

Neuchâtel a eu le plaisir de vous recevoir hier et aujourd'hui. Vous vous êtes réunis en notre ville pour tenir votre assemblée générale annuelle, pour collaborer entre vous, échanger vos idées et constater les résultats obtenus par l'effort accompli au sein de vos diverses commissions.

On ne peut que vous féliciter d'avoir choisi notre cité pour votre déplacement. Vous vous trouvez ici à Serrières, au berceau même de la maison Suchard, fondée par Philippe Suchard en 1826. Nous vous souhaitons une cordiale bienvenue et vous assurons que nous sommes particulièrement heureux de vous accueillir au village du chocolat.

En visitant les vastes bâtiments modernes de production de la société Suchard Suisse, vous vous êtes certainement rendus compte du chemin impressionnant parcouru depuis une époque déjà lointaine où une roue d'eau faisait tourner les premières machines. Imaginez-vous aussi la persévérance, l'effort immense qui sont nécessaires pour réaliser le moindre progrès technique et combien il est difficile de créer toujours de nouveaux chocolats en goût et en présentation, dont le public suisse est si friand.

#### C'est ici qu'intervient la documentation.

Qu'il s'agisse de la création d'un chocolat nouveau, de l'amélioration d'un procédé ou de la mise au point d'une installation nouvelle, nous voulons être renseignés:

- sur ce qui a été réalisé dans un passé plus ou moins lointain,
- sur ce qui existe de mieux actuellement,
- sur les tendances et perspectives futures.

Pour nous documenter nous avons largement recours à la littérature scientifique et technique, aux journaux, périodiques, revues et illustrés, etc. Or, le travail du documentaliste consiste à sonder toute cette avalanche de papier pour ne retenir que l'important pour chaque service de notre organisation. Il faut donc qu'un travail rationnel se fasse et que ce travail soit rapide. La sélection des textes peut se faire - comme dans notre cas par exemple - par plusieurs personnes en confiant la première lecture à une personne désignée, qui signalera les articles intéressants aux collaborateurs que cela concerne. On voit par là que le documentaliste doit être un spécialiste qui possède beaucoup de connaissances, qui connaisse les langues et la branche et sache retenir uniquement ce qui peut être d'un intérêt pour la maison. Il y a là un facteur humain très important à prendre en considération et il est certain, que le métier de documenter ne convient de loin pas à chacun. L'industrie du chocolat a le souci de profiter largement de tout progrès technique dans le domaine des machines, dans celui du matériel technique et du conditionnement, dont elle fait une consommation très abondante. Comme l'industrie alimentaire en général, elle est consommatrice de grandes quantités de produits agricoles de tout genre. Notre sphère d'intérêt s'étend par conséquent à tous ces secteurs de l'économie. Les produits du sol nous intéressent en premier chef, surtout le cacao qui nous vient des tropiques. Il importe donc de suivre l'évolution de la production et de la sélection de toute matière première nouvelle ou améliorée. Or, sans un service de documentation nous ne pourrions assumer cette tâche d'une façon satisfaisante.

Il existe encore d'autres procédés de se documenter, par exemple la dégustation. Pour des profanes, cela doit paraître un métier bien agréable ! Détrompez-vous, on se lasse du meilleur aliment, même des friandises prises trop souvent et à trop fortes doses. Et nous n'avons pas toujours non plus à déguster des pâtes fines et douces !

La tâche de nos documentalistes est grandement facilitée par les possibilités d'information qui s'offrent aux grandes chocolateries suisses, ayant leurs sociétés filiales et affiliées établies dans le monde entier. Ces grandes entreprises seront renseignées les premières sur de nouvelles possibilités d'approvisionnement, sur l'apparition de nouveautés intéressantes et sur le développement des machines et installations améliorées. D'un autre côté, les différents membres de ces groupements bénéficient de l'ensemble des renseignements recueillis. Le service de documentation remplit ainsi le rôle d'un centre d'information.

A part ses propres sources de renseignements, le documentaliste fait usage de nombreux services de documentation comme par exemple des bibliographies publiées par:

- l'Office international du cacao et du chocolat à Bruxelles,
- la Commission internationale des industries agricoles à Paris,
- l'Institut de technologie alimentaire et d'emballages à Munich,
- International patent research service, The Hague,
- Berliner & staff information service, New York, etc. ...

Sur le plan national nous avons évidemment recours aux services très appréciés de votre Association. De plus, CHOCOSUISSE - Union des fabricants suisses de chocolat - est abonné à plusieurs services de publications qu'il met à la disposition de tous ses membres.

Sur le plan international, l'Office international du cacao et du chocolat à Bruxelles attache la plus haute importance à la diffusion de renseignements techniques et scientifiques par le canal des associations-membres, si bien que le petit fabricant, qui ne peut disposer d'un service de documentation ad hoc, n'a pas moins accès aux meilleures sources d'information.

M. Rickli vous relatera tout à l'heure, comment, sous l'impulsion d'un groupe d'intéressés suisses et sous les auspices de l'Office international du cacao et du chocolat, la subdivision 663.91 cacao et chocolat de la classification décimale universelle fut entièrement révisée, élargie et adaptée aux exigences du jour.

Cet office ne s'occupe cependant pas uniquement de documentation et de classification. Il vous intéressera peut-être de savoir qu'une Commission d'experts se composant de chimistes et d'experts en matière de chocolaterie, délégués par des fabriques suisses, allemandes, françaises, anglaises, italiennes, belges, suédoises et hollandaises travaille depuis de nombreuses années à la solution de problèmes intéressant l'ensemble de notre industrie. Répartie en petits groupes d'étude nationaux, elle s'efforce entre autres d'améliorer et de développer constamment nos moyens de contrôles analytiques, d'expérimenter de nouveaux procédés d'évaluation de matières premières et de produits terminés, etc. Sa mission est de veiller, d'une façon générale, à ce que les progrès techniques et scientifiques les plus récents soient mis au profit de l'ensemble de notre industrie dans les délais les plus courts. Il y a là un effort considérable à fournir par les maisons importantes de notre industrie et le groupement d'experts suisses participe d'une façon très active aux nombreux travaux inscrits au programme.

Il est donc réjouissant de constater qu'aussi bien sur le plan national qu'international la valeur pratique de la documentation est pleinement reconnue et son développement facilité de différentes manières. Bien que l'esprit de compétition soit très marqué, une volonté de collaboration dans les domaines technico-scientifiques se manifeste de plus en plus nettement. C'est à la fois un signe de vitalité et un présage heureux pour l'avenir qui verra une coopération plus étroite entre Etats, telle que la prévoit l'Organisation européenne de coopération économique.

-----  
Es trat eine neu entscheidende Schwierigkeit auf: Ende Oktober 1952 tagte in Bern der Ausschuss für Bezeichnungsklassifikation des Internationalen Verbundes der Schokoladefabrikanten. Dieser Ausschuss hätte die erwähnte "Classification spéciale" zuenden des Internationalen Verbundes genehmigen sollen. Einige ausländische Delegierte lehnten es jedoch strikt ab, ein System einzuführen, das nicht von der FIO genehmigt sei. Damit entstand für die Chocosuisse, die für die Revisionsarbeiten bereits viel aufgebracht hatte, eine recht unangenehme Lage. Sie war aber auch für die schweizerischen Fachleute, die eingesetzt hatten, höchst bedauerlich, weil die ganze, grosse Arbeit unmittelbar vor dem schwindenden Abschluss, in Frage gestellt war.

Bei dieser Situation wandte sich Mr. Bontellier an unser Sekretariat. Obwohl ich über die Angelegenheit nicht orientiert war, räumte ich mich doch zur Rettung des schweizerischen Standpunktes und der schweizerischen Arbeit verpflichtet und sagte deshalb die Überarbeitung des Entwurfs unter Anpassung an die Regeln der FIO zu, wohlbewusst, hier eine grosse Bürde überponnen zu haben.

Da die FIO aus den erwähnten Gründen nicht umgangen werden konnte, ergaben sich für das weitere Vorgehen zwei Richtlinien, nämlich:

1. Anpassung an die bestehende DK unter Berücksichtigung der Regeln der FIO, welche die Arbeit zu genehmigen hatte, um ihr internationale Gültung zu verschaffen.
2. Überprüfung des Gefanges der neuen Einteilung im Verhältnis zu andern Beiblättern der Beutschen Gesamtausgabe: Während diese für Kakao und Schokolade unter 663.91 in ganzen nur 41 Stellen befasst, erzielt die PP von 1949