

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Band: 18 (1938)
Heft: 10

Artikel: L'industrie suisse du chocolat
Autor: Burckhardt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889095>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

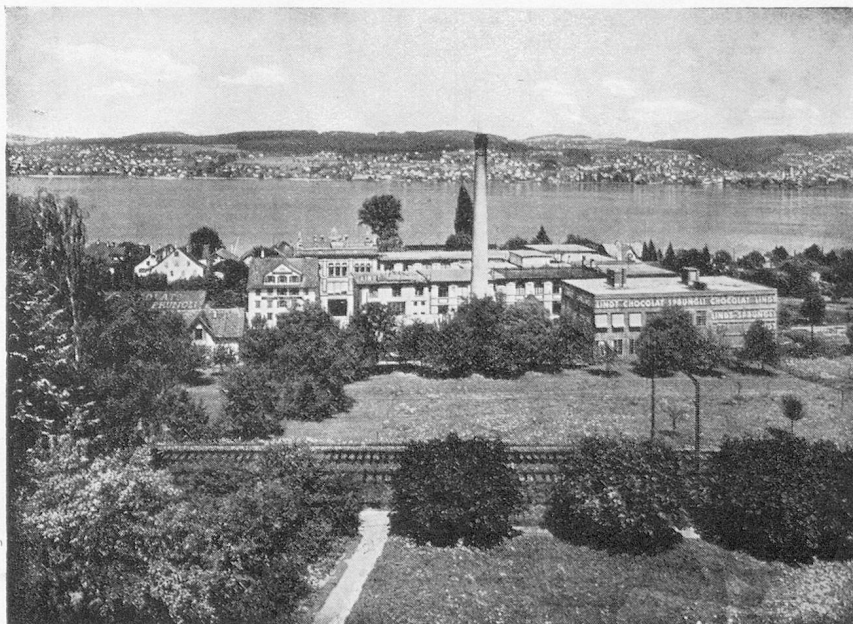
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'INDUSTRIE SUISSE DU CHOCOLAT

Les Espagnols, comme premiers continentaux, ont trouvé le cacao lors de l'invasion du Mexique en 1519 où il servait de moyen de paiement et où il était utilisé pour la préparation d'une boisson de luxe à la Cour de l'Empereur Montezuma. De ce pays vient, paraît-il, aussi le nom « cacao » puisque la fève du cacaoyer s'appelait cacahoaatl et le mot « chocolat » (chocolatl = choco + atl) (eau), qui

Le chocolat fit son entrée en France grâce à la faveur qu'il trouva auprès de Marie-Thérèse d'Autriche, fille de Philippe IV d'Espagne qui avait épousé Louis XIV et c'est le vaisseau amiral « *Le Triomphant* » de l'amiral d'Estrées qui ramena de la Martinique en France le premier cacao produit par une colonie française.

L'introduction en Suisse se fit probablement par



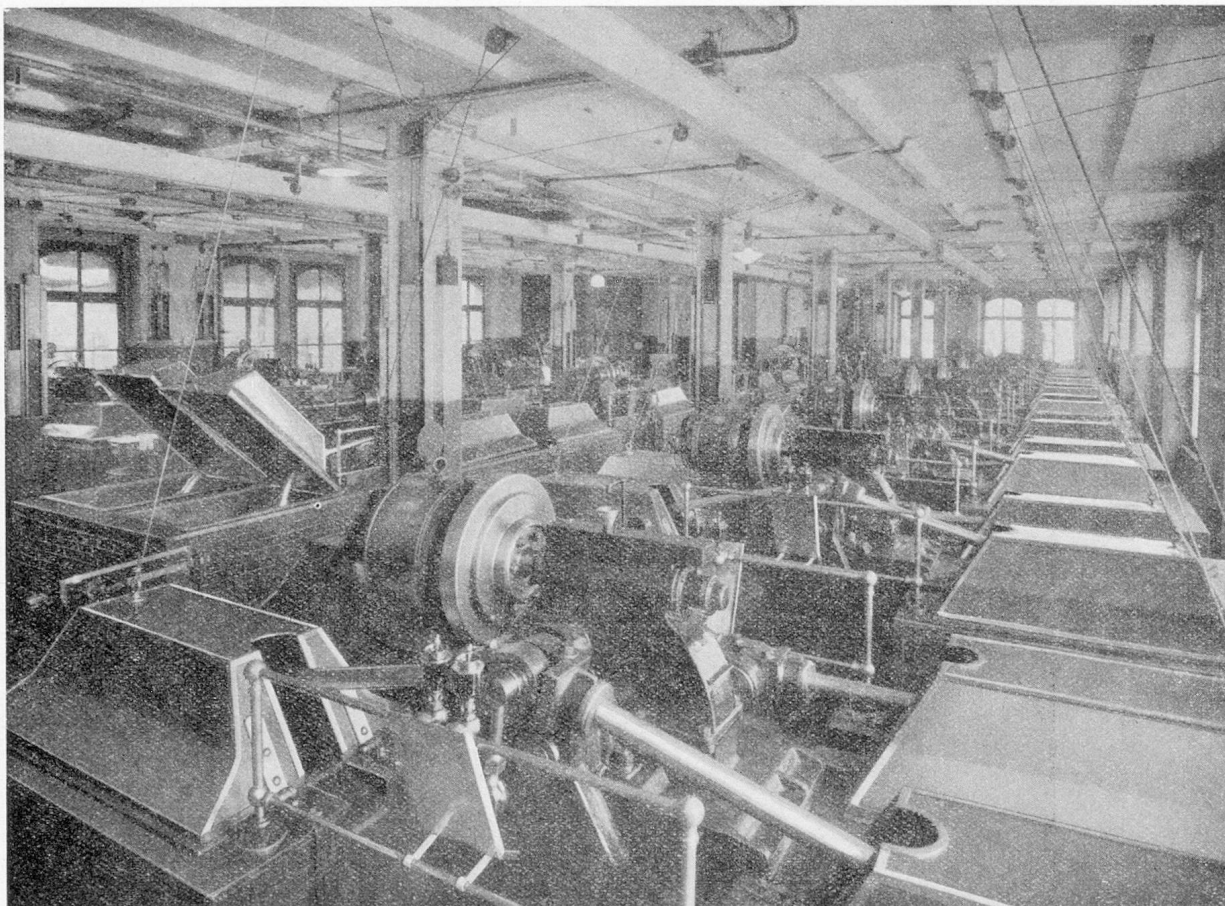
Fabriques de Chocolats Lindt et Sprüngli, Société Anonyme, Kilchberg (Zürich)

désignait la boisson faite au moyen de ce fruit bouilli dans de l'eau. Tout de suite après cette découverte, les Espagnols apportèrent en Europe ce fruit et la recette primitive de la préparation du cacao. Jusqu'au début du xvii^e siècle, ils surent conserver le secret de la fabrication. Puis la recette fut introduite en Italie, d'où commença le développement général de la fabrication du chocolat, mais avec les moyens les plus primitifs.

des ouvriers chocolatiers italiens qui passaient dans notre pays et pratiquèrent leur industrie tout d'abord sur le marché tessinois, puis dans le canton de Vaud. C'est seulement au début du xix^e siècle que commença la fabrication du chocolat au moyen de machines et qu'on le présenta sous forme de tablettes. C'est ainsi que F. L. Cailler ouvrit, en 1819, à Vevey, une petite fabrique qui fut suivie, en 1826, par celle de Philippe Suchard, à Serrières-

Neuchâtel. Dès le début cette industrie se distingue par la qualité de ses produits. C'est pour cette raison qu'un courant d'exportation s'établit déjà vers 1850 et après que le mouvement se fût développé petit à petit, 302.700 kilogrammes de chocolat, d'une valeur totale de 1.060.000 francs, furent exportés de Suisse en 1873.

suisse, sans compter les poudres, atteignait 6.780.900 kilogrammes, en 1910 déjà 10 millions 839.900 kilogrammes et en 1914, 15 millions 339.500 kilogrammes. La guerre avec ses besoins extraordinaires provoque des demandes qui augmentent rapidement ces chiffres jusqu'à 25.000.000 de kilos de chocolat et 2.300.000 kilogrammes de

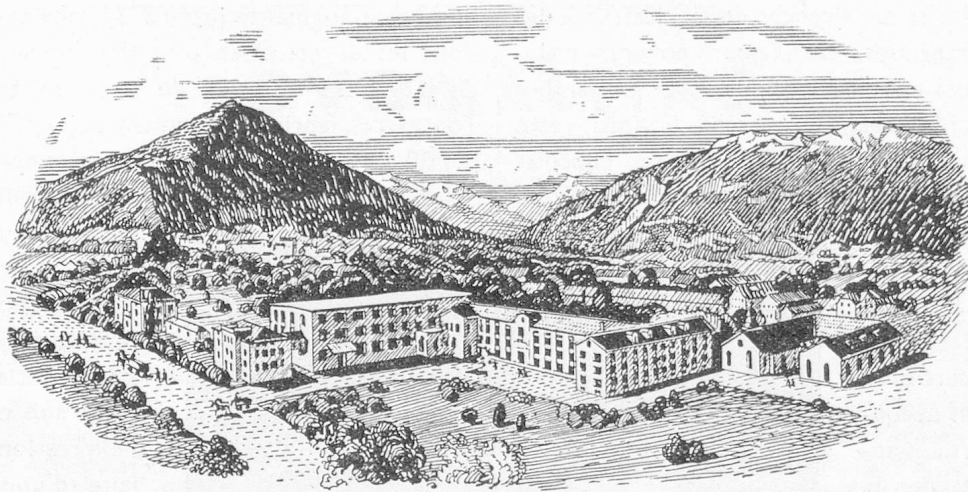


Vue intérieure d'une usine de chocolat

En 1875, Daniel Peter, à Vevey, faisait la découverte du chocolat au lait, ce qui renforça encore la position de l'industrie chocolatière suisse en lui donnant l'avantage d'un produit nouveau dans la fabrication duquel le lait suisse entrait pour une large part. Dès lors, l'industrie suisse du chocolat prit une importance de plus en plus grande, jusqu'à atteindre sa réputation mondiale. Le nombre des fabriques et leur capacité de production s'accrurent, la consommation indigène de même que les exportations s'intensifièrent. Ainsi, en 1904, par exemple, l'exportation totale de chocolat

poudre de cacao en 1915. Ces chiffres de kilotage représentent le maximum atteint, bien qu'au point de vue valeur, les 90.733.000 francs de 1915 aient été dépassés en 1919 et 1920 pour atteindre 114.813.000 francs et ceci, avec un kilotage bien inférieur, le tout en suite du renchérissement considérable des matières premières.

A partir de 1915, on constate une régression dans le mouvement des exportations. Elle s'explique par le déséquilibre économique qui place l'industrie suisse dans une position difficile. En effet, toute une série de facteurs défavorables tels que des droits



de douane et frais de transport élevés, cherté de la main-d'œuvre, etc., pèsent sur la production suisse et la paralysent peu à peu. Les exportations reflètent les différentes modifications intervenues dans la situation économique mondiale. Après une chute brusque de 11.275.800 kilogrammes de chocolat en 1921 à 6.149.400 kilogrammes en 1922, les exportations marquèrent, malgré des variations annuelles, une tendance à la stabilisation jusqu'au moment où la dévaluation de la livre sterling en 1931 leur porta un coup qui provoqua un nouvel effondrement en rendant impossible l'accès, déjà difficile, des marchés anglo-saxons. Ainsi, l'exportation totale de chocolat descendait

de 4.999.494 kilogrammes d'une valeur de 18.369.083 francs, en 1931, à 716.645 kilogrammes d'une valeur de 2.391.398 francs et ceci, jusqu'à 585.064 kilogrammes en 1937, pour une valeur de 1.839.801 francs, ce qui correspond environ à l'état d'exportation de 1885.

Les dévaluations successives en différents pays, la généralisation de l'instabilité monétaire et de l'insécurité économique forcèrent l'industrie chocolatière suisse à travailler sur de nouvelles bases. Ainsi, pour la France notamment, où les variations de la monnaie et les droits de douane élevés ont constitué des barrières infranchissables, des fabriques suisses de chocolat se sont vues dans la

Vue des usines Séchaud à Montreux

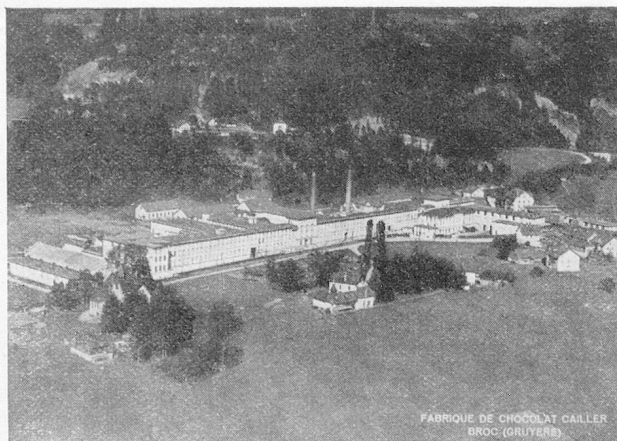


nécessité de céder des licences de fabrication à des entreprises françaises, ceci, pour pouvoir maintenir les grandes marques mondiales sur les marchés étrangers. Malgré cela, le marché français reste ouvert à une certaine exportation du chocolat suisse, grâce à sa qualité insurpassable, et si ce marché est restreint, cela est dû à la baisse constante du franc français, à l'incertitude économique en découlant, à un certain appauvrissement de la classe moyenne et au renchérissement des chocolats suisses en général en suite de la hausse des matières premières.

De 1905 à 1925, on comptait en Suisse environ 18 fabriques de chocolat, grandes et petites, qui, toutes, étaient réunies dans une organisation chocolatière désignée depuis la guerre « Chambre Syndicale des Fabricants suisses de chocolat », dont le Secrétariat se trouve actuellement à Berne. Depuis lors, leur

nombre a augmenté jusqu'à 30 fabriques environ, dont les dernières se sont développées à l'ombre de la grande tradition de la chocolaterie suisse. Toutes ces fabriques occupent aujourd'hui environ 3.700 ouvriers après en avoir employé 5.000

il y a une dizaine d'années. Retenons encore que les fabriques d'ancienne renommée sont de plus réunies dans la « Convention chocolatière suisse » qui est l'expression la plus parfaite d'une mentalité d'ordre et de discipline et qui a pu, par son organisation, maintenir la grande réputation du chocolat suisse au profit de tous les fabricants suisses de chocolat.



Fabrique de Chocolat Cailler à Broc (Gruyère)

Pour terminer, voici quelques chiffres d'exportation vers la France en ce qui concerne les cacao et chocolats :

BURCKHARDT,

Secrétaire de la Chambre syndicale des Fabricants suisses de chocolat

Année	CACAO		CHOCOLAT	
	Quantité kgr.	Valeur Fr.	Quantité Kgr.	Valeur Fr.
1918	77.000	444.689	5.565.300	29.270.374
1919	314.200	1.888.592	4.479.800	24.777.175
1920	169.400	908.075	992.900	5.988.040
1921	118.700	323.399	225.800	1.234.232
1922	113.300	230.983	346.300	1.513.256
1923	77.000	147.000	259.500	1.112.000
1924	6.400	14.000	142.700	617.000
1925	19.200	57.000	274.400	1.124.000
1926	22.387	42.762	87.170	374.169
1927	22.446	53.283	74.694	296.795
1928	36.781	59.339	146.689	552.916
1929	35.121	75.862	105.146	393.079
1930	28.410	57.571	637.149	1.717.213
1931	72.906	80.725	109.584	484.018
1932	18.791	32.155	82.532	351.593
1933	11.234	21.863	74.385	321.171
1934	11.176	23.307	89.982	350.745
1935	7.500	15.714	86.070	297.664
1936	883	2.910	152.901	388.085
1937	886	2.895	99.070	295.319

OVOMALTINE

L'UTILISATION RATIONNELLE DU MALT

Avec l'orge, dit-on, se fait le malt, la simplicité de cette formule cache ce qu'il y a de mystérieux dans le processus de cette transformation : l'apparition de la vie elle-même.

Durant la germination, les réserves nutritives du grain se solubilisent et deviennent ainsi directement assimilables. On obtient le malt brut, source de diastases et de vitamines. Du malt brut, en veillant constamment à conserver cette vie à l'état naissant — diastases et vitamines — on tire l'extrait de malt, concentré pur des éléments actifs du malt.

L'Ovomaltine utilise cet extrait de malt, source d'énergie sous la forme la plus active, mais elle en parfait encore les qualités en l'enrichissant des éléments les plus nutritifs du lait frais et du jaune de l'œuf, phosphore, fer, vitamines A, C, D.

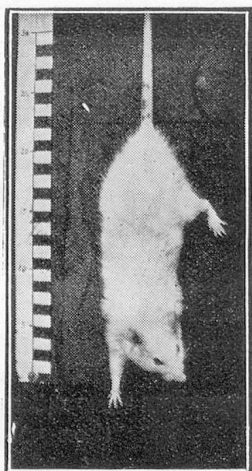
C'est une combinaison scientifiquement étudiée, un tout

vraiment complet, qu'une légère touche de cacao vient aromatiser.

L'Ovomaltine se présente en paillettes légères et friables auxquelles toutes les propriétés du malt sont intégralement transmises.

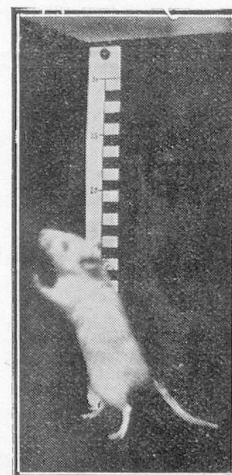
C'est dans l'usine modèle de Champigny que l'Ovomaltine et d'autres produits à base d'extrait de malt sont préparés. On leur donne cette présentation si bien adaptée aux exigences de la vie moderne et familiaires à tous ceux — grands et petits — qui ont adopté l'Ovomaltine. La pesée s'effectue à l'aide de peseuses automatiques, à l'abri de toute poussière, de toute souillure.

En paillettes ou en croquettes, l'Ovomaltine est véritablement un aliment vivant doué du maximum de qualités nutritives, c'est l'aliment moderne.



La présence des vitamines dans l'Ovomaltine prouvée par des expériences biologiques

Rats du même âge. Les sujets de gauche ont reçu une nourriture avitaminée plus 2 % d'Ovomaltine (croissance normale). Les sujets de droite ont reçu une nourriture avitaminée (misère physiologique apparente).



G. ROTH ET C^o, Société Anonyme

BERTHOUD - BURGDORF

(Suisse)

Exportation de véritables fromages suisses :

Emmental, Gruyères, Sbrinz, « Petits Gruyères » en boîtes

Marques « Château de Berthoud » et « Adoro »

La Maison G. Roth et Co S. A. à Berthoud (Suisse) ci-devant Roth-Fehr et C^o s'occupe depuis 1848 de l'exportation de véritables fromages suisses. Ses excellents produits, tels que fromages d'Emmental, de Gruyère, Sbrinz, « Petits Gruyères » en boîtes et en blocs, marques « Château de Berthoud » et « Adoro » et fromages verts de Glaris, **tous garantis d'ori-**

gine suisse, sont très appréciés tant en Europe que dans les pays d'Outre-Mer. En France tout particulièrement ses produits sont partout très demandés et jouissent d'une renommée incontestable. La maison G. Roth et Co S. A. à **Berthoud** (Suisse) occupe une situation prépondérante dans le commerce d'exportation de véritables fromages suisses.

EMMENTAL S. A.

SOCIÉTÉ ANONYME POUR L'EXPORTATION DE FROMAGES SUISSES

Siège (et caves principales) à Zollikofen-Berne

Succursales à Gossau (Saint-Gall) et Lucerne

Cette Société a été fondée en 1911 et est aujourd'hui la plus importante firme d'exportation de fromages suisses. Elle possède les plus grandes caves, installées suivant les données techniques les plus perfectionnées, au cœur même des principales contrées de fabrication des fromages de l'Emmental, de Gruyère, Sbrinz et Tilsit.

Dans ces caves la Société peut affiner simultanément, suivant les principes d'hygiène moderne : 15.000 meules d'Emmental, 6.000 Gruyères, 12.500 Sbrinz, 11.000 Tilsit, etc...

L'Emmental S. A. doit sa renommée à l'exécution soignée des commandes, à l'excellence de ses produits. On les trouve

dans le commerce pourvus de la marque



brûlée au fer dans les talons des fromages.

La Société « **Emmental S. A.** » exporte également des fromages en boîte (dits : Crème de Gruyère) sous la marque réputée : « **Emmental** ».

LE PLUS EXQUIS DES FROMAGES D'EMMENTAL

La fabrication des fromages est une vieille tradition dans les vastes préalpes et surtout dans la vallée de l'Emme, où les bergers rivalisent entre eux avec leurs troupeaux de vaches laitières de la meilleure race. De magnifiques pâturages et prairies caractérisent cette région, d'où la maison **Lemann et Cie., à Langnau-Emmental Suisse**, exporte ses fromages depuis plus d'un siècle. Sa marque déposée « **Le Laitier** » est une garantie

pour la qualité exquise et choisie consciencieusement selon le goût de chaque pays. La dernière création de l'industrie fromagère est représentée dignement par notre **Crème de Gruyère extra-fin**, véritable suisse, sans croûte, en boîtes



de carton et de fer-banc, **marque « Le Laitier »**, garantie comme contenant le maximum de corps gras, fabriquée exclusivement avec du lait le plus riche en crème des pâturages suisses. C'est le fromage idéal, de qualité exquise, très nutritif et en même temps très digestif. Il se conserve très longtemps sans aucun déchet, sans moisir, gonfler ou couler. Grâce à son emballage hygiénique et soigné, qui présente très bien l'article

et le rend inodore, ce fromage est apprécié tout particulièrement de familles et hôteliers qui lui donnent la préférence ensuite de son goût exquis.

Exigez partout **Lemann, et Cie., Langnau-Emmental, Suisse.**

Les Fils de Maurice LUSTENBERGER & DURST Frères S. A. CHAM.

Cette Maison, fondée en 1862, a son siège dans le centre de la Suisse, région fameuse pour son bétail et sa production laitière due aux riches pâturages.

Depuis plus de soixante-quinze ans, cette firme s'est spécialisée dans l'exportation des fromages Emmental vers la France et le monde entier. La marque « LE SUPERBE », sous laquelle elle exporte ses fromages, jouit en effet d'une très bonne renommée partout où ces fromages sont mis en vente. Au cours des années, elle a acquis une maîtrise incontestable dans la matière. Ses grands stocks de fromage, provenant des meilleurs centres de la production suisse, lui permettent de satisfaire toute exigence particulière de la clientèle, assurant

ainsi une fourniture strictement individuelle et répondant aux prétentions des divers marchés.

Grâce à une organisation de vente parfaite et étendue, elle a su maintenir, depuis sa fondation, une place importante dans l'exportation des fromages suisses.

Méritent une mention spéciale : ses savoureux fromages de Gruyère, fabriqués exclusivement dans le pays du même nom, ainsi que ses fromages SBRINZ utilisés pour la râpe, fromage excellent et très apprécié dans la cuisine soignée. En outre, la Maison utilise sa marque « LE SUPERBE » pour pousser la vente de ses exquis « petits Gruyères » vendus en boîtes de carton.

*Développez vos affaires en confiant un ordre de
publicité à la "Revue Economique Franco-Suisse"
qui publiera 10 numéros en 1939*

Fondation et Développement de la **Maison MUTHER & Co. S. A.** à Schöpfheim

En automne de l'année 1882, MM. François Muther et Richard Emmenegger achetèrent à MM. Fr. Felder et C^{ie} la maison d'exportation de fromages (créée en 1865) et fondèrent la Maison Emmenegger et Muther. Depuis 1875, M. Muther était propriétaire de plusieurs laiteries dans lesquelles il fabriquait lui-même du fromage d'Emmental.

Au commencement, la maison vendit ses fromages en Suisse, en France, en Italie, en Allemagne et en Scandinavie. Plus tard, elle commença à exporter ses produits dans d'autres pays d'Europe également.

En 1900, M. F. J. Muther, Fils, entra dans la maison. En 1912,

M. Emmenegger se retira dans la vie privée et la raison commerciale devint « François Muther et Fils ». MM. Muther, Père et Fils, furent les seuls propriétaires de la maison jusqu'à 1928, époque à laquelle la Société des Producteurs de Lait de la Suisse Centrale à Lucerne s'intéressa à cette entreprise. Dès lors, la raison commerciale fut : « **Muther et C^{ie} S. A. Exportation de Fromages** ».

Pendant les trente dernières années, l'exportation s'est beaucoup développée en raison de la qualité de ses excellents produits. La maison exporte aujourd'hui dans les cinq parties du monde et son importance internationale est considérable.