

# Une chocolaterie en osmose avec sa région

**EMOTION, TRADITION, AUTHENTICITÉ, SÉCURITÉ SONT LES VALEURS QUE CULTIVE L'USINE CAILLER DE BROC.**

«**Croquer du chocolat, c'est croquer un morceau de bonheur**». Cette petite phrase glissée à l'oreille des visiteurs de la Maison Cailler à Broc évoque l'une des valeurs sur lesquelles se fonde le chocolatier. Jouant avec art de l'émotion liée au plaisir gustatif, il cultive par ailleurs l'authenticité et la tradition. Jean-Jacques Lerouge, directeur du site qui dépend de Nestlé Suisse SA, rappelle que son entreprise recourt à des ingrédients «naturels, connus du consommateur et qui ne nuisent pas à l'environnement»: le lait utilisé à Broc est produit par 56 paysans de la région et leurs 1775 vaches. Les noisettes et les amandes destinées au fourrage des chocolats viennent d'Italie et d'Espagne et l'huile en est extraite à Broc. Quant à la tradition, elle se retrouve dans des produits quasi éternels. Ainsi le Frigor, créé en 1923 pour les 25 ans de la fabrique, et qui figure toujours dans l'assortiment. Cela n'empêche pas Cailler d'innover – notamment avec sa ligne «Sublim», ou via son «Chocolate centre of excellence» qui travaille en collaboration avec de grands chocolatiers.

Cailler emploie près de 400 personnes pour une production annuelle de 16 à 18 millions de kg – soit plus de 65 tonnes par jour de travail – dont 55 à 60% sont exportés. L'entreprise voue une attention particulière à la sécurité.

Elle vise l'objectif «zéro accident» en mettant l'accent sur le comportement individuel. Elle est également soucieuse d'écologie: par exemple, l'usine reçoit ses matières premières puis expédie ses produits finis via une ligne de chemin de fer dont profite aussi le village; elle a en outre décidé de passer du fuel au gaz naturel. Vivant en osmose avec sa région, Cailler soigne son environnement humain. Les gens du village y sont invités au moins une fois par année, les sociétés de la région tiennent leurs assemblées dans ses locaux et un brass band y fait ses répétitions.

Enfin, Cailler a renoué avec sa tradition d'accueil des visiteurs. Son nouveau circuit de visite entraîne les curieux dans l'histoire du chocolat – des Aztèques à nos jours – au moyen d'une présentation son et lumière à la fois didactique et pleine d'humour. Point d'orgue, la ligne de production de mini-branches Cailler... offertes toutes fraîches à la dégustation. Les passionnés peuvent s'initier à la confection de pralinés ou d'autres gourmandises dans un atelier du chocolat, avec les conseils de confiseurs. Primé par des spécialistes du tourisme, le circuit a vu passer 280'000 personnes pendant les neuf mois de son existence.

[www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)