

Roland, ça craque et ça réjouit les papilles

Cela fait plus de 70 ans que Roland Morat SA fabrique des produits craquants, dans tous les sens du terme. Zwiebacks, pains croustillants, sticks, bretzels et autres biscuits pour l'apéritif... qui n'a pas croqué au moins une fois une gourmandise sortie de la maison moratoise? Née entreprise familiale en 1939, Roland SA l'est redevenue en 2008, à la faveur de sa reprise par Cornu SA. Sous ce nom, se cachent notamment les célèbres flûtes de Champagne, autre tentation salée de l'apéro.

Pour Roland, qui emploie une centaine de collaborateurs et met chaque année sur le marché plus de 3000 tonnes de boulangerie de longue conservation, les changements de propriétaire n'ont pas eu d'incidence sur la qualité de la production. Selon son patron Marc-André Cornu, le fabricant perpétue soigneusement les recettes historiques, ce qui ne l'empêche pas de développer de nouveaux produits. «Pour nous, la qualité reste l'élément primordial; nous avons automatisé la fabrication sans l'industrialiser», explique-t-il en soulignant que l'accent est mis sur le recours à des matières premières nobles. La récompense de cette politique se traduit par une série de certifications de qualité, dont une de production biologique (Bourgeon bio), obtenue en 2000 et d'autres très exigeantes comme IFS et BRC.

La marque Roland est commercialisée dans une soixantaine de pays, 50% de la production moratoise étant destinée à l'exportation. Quant au groupe Cornu, il possède deux entreprises en France, en plus de celles de Champagne (VD) et de Morat.