



CAILLER – A QUI ALLEZ-VOUS FAIRE PLAISIR AUJOURD’HUI ?

François-Louis Cailler commença à vendre du chocolat en 1819. Grâce aux procédés industriels, il réussit aussitôt à produire un chocolat de qualité supérieure accessible à tous. La plus ancienne marque de chocolat en Suisse encore existante à ce jour était née. En 1875, son beau-fils Daniel Peter inventa le chocolat au lait. En 1929, PCK (PETER/CAILLER/KOHLER) fusionna avec Nestlé. La Maison Cailler de Broc en Gruyère raconte en détails l'histoire riche en tradition de cette marque de chocolat appréciée de tous. La marque CAILLER accorde une importance capitale à la durabilité : 100 % des fèves de cacao proviennent du *Nestlé Cocoa Plan*. En outre, le chocolat est certifié UTZ. Quant au lait, il provient des vaches de la région qui paissent dans un rayon de 30 kms autour de Broc. 44 exploitations agricoles ont récemment été certifiées par IP-Suisse et contribuent, grâce à leur production naturelle et respectueuse de l'environnement, à la préservation de la biodiversité. Pour une saveur plus naturelle et authentique. Le chocolat CAILLER est produit exclusivement dans la fabrique de chocolat à Broc en Gruyère. CAILLER a ainsi la maîtrise de la transformation du cacao depuis la fève qui est torréfiée à Broc jusqu'au chocolat.

FAIT ET CHIFFRES

Production annuelle de produits chocolatés à l'usine de Broc

- 80 % d'articles en chocolat : tablettes, couvertures et masses
- 20 % de confiserie : pralinés et articles à la pièce
- 46% des produits fabriqués à Broc sont exportés

Collaborateurs

- Fabrique 315
- Maison Cailler 55 en haute saison ; 35 en basse saison
- Centre d'excellence du chocolat env. 30

Approvisionnement : priorité donnée aux produits naturels, certifiés et locaux

Lait



Le chocolat CAILLER est produit exclusivement avec du lait de la région. Actuellement, 44 agriculteurs de la Gruyère approvisionnent CAILLER avec du lait fourni par environ 1'500 vaches qui paissent dans un rayon de 30 kilomètres autour de Broc. Désormais, les producteurs de lait ont adapté leur production pour satisfaire aux directives d'IP-SUISSE.

Grâce à leur production naturelle et respectueuse de l'environnement, elles contribuent à la promotion de la biodiversité ; leur lait est par conséquent sain et naturel. IP-SUISSE s'engage pour une production de lait respectant les conditions locales et les principes en matière de protection des animaux. Le *lait des prés* provient de vaches qui vont régulièrement au pâturage et dont l'alimentation respecte leur mode de vie naturel (interdisant l'utilisation du soja). Ainsi, les produits CAILLER arborent désormais le logo de la coccinelle sur leurs emballages.

Cacao



100 % des fèves de cacao transformées à Broc pour CAILLER sont certifiées UTZ (pme mondial de certification du cacao) et ont été achetées via le *Nestlé Cocoa Plan*. Ce plan vise à améliorer la vie des cultivateurs et de leurs communautés à travers trois piliers : meilleures pratiques agricoles, meilleures conditions de vie et meilleur cacao.



www.nestlecocoaplan.com

Sucre

Le chocolat CAILLER est produit exclusivement avec du sucre suisse.



HISTOIRE – QUELQUES FAITS MARQUANT

- 1796 François-Louis Cailler est né à Vevey.
- 1806 Une statistique rapporte que Vevey est à cette époque un centre de production du chocolat qui compte sept chocolateries
- 1819 Premier prix courants disponible de François-Louis Cailler.**
- Dès 1820 Cailler loue des fabriques dans la région de Vevey pour y fabriquer du chocolat à grande échelle.
- 1832 & 1840 François-Louis Cailler acquiert des fabriques à Corsier-sur-Vevey et Vevey au bord du «Canal de la Monneresse » qui leur permet d'utiliser la force hydraulique.
- 1866 Naissance d'Alexandre-Louis Cailler, petit-fils de François-Louis Cailler.
- 1867 Daniel Peter, mari d'une fille de François-Louis Cailler, se lance dans la fabrication de chocolat sous le nom PETER-CAILLER.
- 1875 Daniel Peter invente le chocolat au lait.**
- 1898 Alexandre-Louis Cailler ouvre une nouvelle chocolaterie à Broc et développe la production de chocolat au lait à grande échelle.**
- 1904 Premières traces de la fabrication des « branches » CAILLER. La branche originale est mentionnée pour la première fois en 1896 dans les livres de recettes de Kohler.
- 1907 CAILLER élargit la gamme de ses pralinés avec le lancement de bonbons extra-fins qui sont vendus comme boîte de cadeaux sous la **marque FEMINA** encore avant la première guerre mondiale.
- 1911 A l'ère des grandes avancées de l'industrie du chocolat, **la société PETER (menée par Daniel Peter) et les entreprises de KOHLER, déjà partenaires, s'associent à l'entreprise CAILLER.** Le but de cette association est de faire connaître au monde entier la qualité du chocolat suisse, basée sur l'invention du chocolat au lait et du chocolat fondant. La nouvelle entité issue de cette union prend le nom de « **PETER, CAILLER, KOHLER Chocolats Suisses S.A.** ».
- 1923 Lancement de Frigor, développé par un confiseur de CAILLER
- 1929 Fusion de PETER, CAILLER, KOHLER et du groupe NESTLÉ.**
- 1937 Invention de la technologie des bulles d'air pour le chocolat en tablettes, connu depuis lors sous le nom de Rayon.
- 1940 Lancement de CAILLER Dessert.
- 1979 Lancement des pralinés Ambassador.
- 2006 Relance de la marque sous le nom « Cailler of Switzerland ».
- 2009 Ouverture du Chocolate Centre of Excellence (CCE) à Broc.
- 2009 Lancement de la marque Sublim.
- 2010 Ouverture de Maison Cailler – La Chocolaterie suisse** : un parcours visiteur qui permet de percer les secrets entourant l'origine et la fabrication du chocolat en faisant appel à tous les sens.
- 2010 Lancement de la marque CAILLER Cuisine.
- 2012 Lancement de la gamme de tablettes CAILLER 200 g.
- 2015 Le chocolat CAILLER dans un nouvel emballage est disponible aussi dans les boutiques des aéroports ainsi que sur Amazon aux Etats-Unis et sur T-Mall en Chine.
- 2017 CAILLER se met au goût du jour avec une image de marque revisitée et une nouvelle recette contenant plus de lait et plus de cacao.
- Nestlé s'associe à IP-SUISSE pour l'approvisionnement de CAILLER avec du *lait des prés* certifié IP-SUISSE de la Gruyère, contribuant grâce à la production naturelle et respectueuse de l'environnement du lait à la préservation de la biodiversité.



LES ÉTAPES DE FABRICATION DU CHOCOLAT

Les cacaoyers poussent exclusivement sous les tropiques, soit 20° au nord et au sud de l'Equateur. Ces arbres aiment la chaleur et l'humidité. Ils n'apprécient pas la lumière directe du soleil et poussent toujours à l'ombre d'autres grands arbres. Par année, un arbre donne entre 20 et 50 fruits mesurant de 15 à 25 cm de long et 10 cm de diamètre, appelés cabosses. Ces dernières poussent uniquement sur le tronc. Lorsqu'elles sont mûres, les cabosses sont cueillies 2 x l'an (automne et printemps) à l'aide de machettes ou de grands couteaux. Jamais elles ne tombent d'elles-mêmes.

Les fruits sont ensuite coupés par la moitié pour laisser apparaître 25 à 50 graines ovales, blanches et entourées d'un mucilage. Ces graines seront extraites délicatement, puis déposées dans des corbeilles et recouvertes de feuilles de bananiers pour les laisser fermenter pendant 2 à 6 jours puis elles seront séchées au soleil sur des nattes durant 1 semaine environ.

Les fèves ainsi fermentées et séchées sont mises en sacs de jute. Elles seront acheminées par bateau jusqu'au port d'Amsterdam, principale plaque tournante logistique (transbordement, stockage) d'Europe. Là-bas, les fèves seront brossées, dépierrées et des aimants retiendront les éventuelles particules métalliques.

Arrivées à Broc par train, les fèves y seront d'abord débactérisées à travers un jet de vapeur à 220°, puis pelées et concassées. L'enveloppe (pelure) sera récupérée par d'autres industries (engrais, fourrage). Ensuite on procèdera à la torréfaction (grillage) des fèves (env. 150°) qui sert principalement à libérer les arômes. Les fèves concassées et torréfiées passeront ensuite dans deux moulins spéciaux (moulin à marteaux – moulin à billes) pour obtenir la pâte de cacao (liquéfaction du beurre de cacao contenu à 50% dans les fèves). Le beurre de cacao est extrait de la pâte par pression hydraulique. La partie sèche qui en résulte est la poudre de cacao.

Les différents ingrédients sont ensuite déposés dans un mélangeur pour y être malaxés.

Chocolat noir : pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + vanille
Chocolat au lait : pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre ou condensé + vanille
Chocolat blanc : beurre de cacao + sucre + lait en poudre + vanille

La pâte ainsi obtenue a déjà un bon goût mais elle est encore rugueuse. Elle doit être maintenant broyée dans une machine composée de 5 cylindres superposés qui tournent à une vitesse différente ; chaque cylindre a une autre température. La pâte de chocolat va passer entre ces cylindres de bas en haut afin de réduire les particules à une épaisseur entre 15 à 18 microns (millièmes de millimètres).

La pâte de chocolat broyée va maintenant être transportée dans de grandes cuves d'une contenance de 5 à 6 tonnes appelée conches. Le chocolat va être intensément remué pendant des heures (min 48h pour le chocolat noir et 24h pour le chocolat au lait, 2h pour le chocolat blanc) et sous l'effet du frottement la température montera jusqu'à 80°C environ pour le chocolat noir et environ 60° pour le chocolat au lait.

Avant d'être moulé le chocolat devra encore être tempéré, soit chauffé à 50°C, refroidi à 28°C et remonté à 31°C. Ce processus de tempérage (ou précristallisation) est capital pour l'onctuosité et l'homogénéité de la pâte, il donne au chocolat un aspect brillant et lisse, une dureté et un fondant caractéristiques ainsi qu'une longue durée de conservation.

Le chocolat peut maintenant être coulé, moulé ou gaufre, découpé et enrobé puis emballé et...dégusté !

