



LE GOÛT DE L'ÉNERGIE LOCALE, DURABLE

Recours au bois local via un chauffage à distance, consommation de mazout divisée par quatre, 10 % déjà de l'électricité d'origine solaire, le reste certifié hydraulique, froid prélevé dans l'environnement : « durable » prend plus d'un sens chez Camille Bloch SA, dont les spécialités chocolatières sont un succès jamais démenti depuis les années 1940.



Entre l'isolation des premiers bâtiments de Camille Bloch, à droite, et les exigences appliquées à ceux inaugurés en 2017, l'ensemble du site répond désormais quasiment aux normes Minergie.

Fondée en 1929 à Berne, la chocolaterie Camille Bloch SA s'est déplacée en 1935 à Courtelary, dans le Jura bernois, dans une ancienne fabrique de papier proche d'une petite rivière, la Suze. Elle y emploie aujourd'hui près de 200 personnes. Cinquième en taille des fabricants suisses de chocolat, Camille Bloch produit environ 3500 t de chocolat par an : le fameux Ragusa, né en 1942, la gamme Torino initiée en 1948 et des chocolats fourrés à la liqueur. 20 % de cette production sont exportés. En Suisse, la part de marché a doublé en moins de dix ans, passant les 5 %.

Successions familiales, agrandissements et transformations ont rythmé le progrès régulier de l'entreprise. De récents aménagements permettront à terme un doublement de la production. Inaugurée en octobre 2017, l'extension incluant un superbe espace d'accueil pour les visiteurs illustre pleinement une volonté

aboutie d'efficacité énergétique. « Entrée à l'AEnEC en 2014, Camille Bloch SA est un participant ouvert à l'innovation et au changement, qui agit avec ambition et rapidité », apprécie le conseiller AEnEC Fabrice Marchal.

MAÎTRISE DU CHAUD, DU FROID ...

Un chocolatier soigne l'emballage de ses produits, Camille Bloch a soigné aussi celui de ses installations. « Entre l'isolation de bâtiments hérités d'un temps où économiser l'énergie n'était pas une priorité, et les hautes exigences appliquées aux bâtiments neufs, l'ensemble du site est quasi aux normes Minergie », souligne Jean Kernen, le directeur industriel.

À l'intérieur, au long des chaînes de production, c'est avec une même efficacité qu'on souffle le chaud et le froid requis pour la fabrication de spécialités chocolatières. Les fèves de cacao ou noisettes

appelées à se muer en pâte sont torréfiées puis moulues pour engendrer une masse liquide. Celle-ci est additionnée d'ingrédients secs – sucre, poudre de lait – et pétrie. La pâte obtenue, granulose, est encore broyée, affinée. Intervient alors le mélange avec le beurre de cacao, préparant au « conchage », un brassage intensif à 60 °C pendant 12 à 24 heures, par tranches de 3 à 6 t. S'ensuit le tempérage, avec un premier refroidissement à 45 °C pour le stockage puis un second à 27 à 30 °C lorsque le chocolat est coulé dans les moules aux formes qui nous sont familières.

75 %

**DE MAZOUT EN MOINS, REMPLACÉ
PAR DU BOIS LOCAL**

UNE CONVERGENCE EXEMPLAIRE

« L'essentiel de notre chaleur provient depuis 2016 d'un chauffage à distance au bois. Celui-ci est né en 2015 de la volonté d'un entrepreneur de Courtelary de répondre avec du bois de la région aux besoins de chaleur tant des particuliers que de la commune et des institutions et entreprises intéressées », relate Jean Kernen. Camille Bloch est désormais approvisionné en énergie renouvelable, et « La Praye Energie SA » s'est attaché un gros consommateur de chaleur en toute saison, ce qui participe à la viabilité de son projet. De plus, une conversation fortuite de l'entrepreneur avec le directeur d'une cimenterie voisine, elle aussi participante AEnEC, a mené à ce que les cendres, plutôt qu'être stockées inutilement – et coûteusement – en décharge, entrent désormais dans la composition de ciments, ce qui réduit la quantité de calcaire brûlée pour leur production, et donc les émissions de CO₂ inhérentes.

S'agissant de bilan carbone, celui de Camille Bloch a fort évolué. « Le recours au bois local a fait passer notre consommation de mazout de 230 000 à 57 000 l annuellement – la chaudière à mazout reste en place pour le secours et l'appoint », précise Jean-Philippe Simon, responsable Infrastructures. La chaudière à copeaux assure le chauffage des locaux et de quasi tous les systèmes impliqués dans →

la production de chocolat : conduites à double manteau dans lesquels celui-ci circule, cuves de travail et de stockage – seuls quelques corps de chauffe pour des fonctions spécifiques utilisent l'électricité. Autre source renouvelable, le photovoltaïque déployé sur le toit apporte 350 000 kWh annuellement. L'installation a été stimulée par un progrès de la loi, « sans la possibilité d'autoconsommation, nous ne l'aurions pas intégrée », remarque Jean Kernen. Le solaire assure désormais 10% des besoins électriques. Le reste des 3 GWh que nécessite annuellement

la fabrique sont renouvelables également, certifiés d'origine hydraulique.

RENOUVELABLE ET ÉCONOMIES

La part d'électricité pour le brassage du chocolat s'est réduite de manière spectaculaire quand un « héritage » du passé, 11 moteurs à vis sans fin de 2 kW qui nécessitaient de fonctionner en permanence ont été remplacés par un moteur de 0,55 kW avec réducteur à engrenages qui ne tourne que 5 à 10 minutes par heure. « Même résultat mais avec une économie d'électricité de 94 % », se

félicite Jean-Philippe Simon, soulignant des économies également pour le circuit d'air comprimé, grâce à de nouveaux équipements, redimensionnés, et des temps d'usage judicieux. Quant à l'autre versant des exigences thermiques, le froid, « il est aussi en partie d'origine hydraulique. Le pompage concédé de 115 000 m³ par an d'eau de la Suze voisine livre l'équivalent de 800 000 kWh thermiques. Et depuis 2013, du froid provient aussi d'une installation de free cooling ainsi que de pompes à chaleur intégrées à certaines machines. » La chaleur récupérée sert au chauffage de l'eau sanitaire tout comme celle gagnée en cours de production sous forme de vapeur condensée, et celle captée sur les compresseurs du circuit de froid.

« Nos efforts portent autant sur la réduction de notre consommation que sur l'utilisation de sources d'énergie renouvelables », résume Jean Kernen. « Nous faisons tout ce qu'il est raisonnablement possible de faire et sommes prêts à investir un peu plus pour mettre en œuvre des solutions durables. »

➔ www.camillebloch.swiss/fr

Entretien avec Daniel Bloch

« LES PROBLÈMES SONT UNE OPPORTUNITÉ DE PROGRÈS »

Vous représentez la troisième génération de Bloch, qu'est-ce qui s'est conservé chez Camille Bloch SA ?

Nos valeurs : le respect d'une tradition familiale, la passion du chocolat bien sûr, nos exigences élevées en matière de qualité et d'engagement vis-à-vis des personnes et de l'environnement. Cette volonté éthique intègre des exigences nouvelles à mesure qu'elles se présentent : ainsi nous n'utilisons plus d'huile de palme, assurons une traçabilité du cacao depuis le village de récolte, veillons à ce que les conditions d'équité et de durabilité soient assurées. Ce jusqu'au produit fini : nous conformons nos installations, nos bâtiments à des normes environnementales exigeantes.

Quelle est la composante énergétique de vos engagements ?

Notre souci de qualité concerne aussi l'énergie qui assure notre production – à partir, je le souligne souvent, de fèves et de noisettes qui sont « une forme d'énergie renouvelable, concentrée par un arbre ». Notre raccordement au chauffage à distance au bois a été une mesure très significative. Le déploiement de panneaux photovoltaïques procède de notre volonté d'agir aussi en producteur d'énergie, plus seulement en consommateur. Dans ce contexte, nous avons déjà atteint les objectifs fixés pour 2023 dans notre convention conclue avec l'appui de l'AEnEC. Et ce sans que puisse être prise en compte, par la législation fédérale, notre raccordement au chauffage au bois, parce



DANIEL BLOCH

Directeur commercial de
Chocolats Camille Bloch SA

qu'il est à distance. Ce quand bien même notre choix a considérablement amélioré notre bilan carbone, qu'il a donné plus d'ampleur au projet et que nous contribuons par les cendres à la réduction de l'empreinte carbone d'une autre entreprise.

Vous déclinez le mot énergie autrement encore ...

Oui, l'énergie de notre personnel, que je rapproche de la fameuse équation d'Einstein, $E = mc^2$, m pour motivation, c pour compétences. C'est l'énergie qui nous permet de défier des concurrents 10, 100, 1000 fois plus gros que nous. Notre entreprise est par tradition portée par une vision audacieuse qui puisse entretenir la motivation, la responsabilité de nos collaborateurs dans une belle cause. Avec cette énergie-là, les problèmes n'en sont jamais, ils sont une opportunité de progrès. Une bonne entreprise résout les problèmes qui se présentent. En témoigne notre fleuron, le Ragusa, né du rationnement du cacao et du sucre pendant la Seconde guerre mondiale... Notre réponse aux défis énergétiques actuels est un autre exemple.

À VOUS LES ÉCONOMIES



Avec la collaboration de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), Chocolats Camille Bloch SA économise de l'énergie et réduit ses coûts. Toute entreprise peut réduire sa consommation d'énergie et ses émissions de CO₂ en prenant des mesures rentables pour améliorer sa performance énergétique. Pour exploiter vous aussi pleinement le potentiel de votre entreprise, prenez contact avec nous.

Martin Kernen

☎ +41 32 933 88 55

✉ info@enaw.ch

Chocolats Camille Bloch SA
est suivi par :
Fabrice Marchal, conseiller AEnEC