

Le chocolat

Le cacao vient du Ghana, du Venezuela ou de Jamaïque. Il arrive d'abord à Rotterdam et puis, jusqu'à quinze camions par semaine le transportent dans la petite ville de Buchs (AG), le centre de production de chocolat de Migros.

Chocolat Frey a commencé à produire en 1887. En 1950, Migros a acheté Chocolat Frey et a gardé le nom de la marque. En 2006, Migros a exporté son chocolat pour la première fois. Aujourd'hui, Migros fait plus de chocolat que tous les autres producteurs suisses. Au total, Chocolat Frey utilise environ 7000 tonnes de cacao par an.



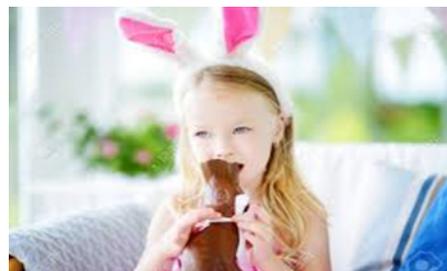
des fèves de cacao

Gilles Benoît, un spécialiste de Chocolat Frey, explique : « Pour éliminer toutes les bactéries, on doit d'abord laver les fèves de cacao quand elles arrivent à la fabrique. » Puis, on fait le chocolat avec surtout du beurre de cacao, du lait et du sucre. Dans la fabrique de chocolat Frey, il y a une machine de 1965 qui produit 25'000 tablettes de chocolat (100g) par heure. Une autre machine de 1966 fait jusqu'à mille petits œufs de Pâques¹ à la minute. Madame Zorka Velkova, qui contrôle les machines, dit qu'elle aime son travail parce que l'atmosphère est bonne dans son équipe. Elle fait dix kilomètres chaque jour dans la fabrique et elle aime ça parce que comme ça, elle reste en forme. Mais se

lever à cinq heures du matin, c'est difficile. Madame Velkova est partie de Russie en 1994, où elle a travaillé comme ingénieur à Moscou. Pour elle, c'est un grand plaisir de voir que ces deux machines fonctionnent encore très bien.

Ce sont surtout des femmes qui travaillent dans la fabrique de chocolat parce qu'elles sont plus exactes que les hommes. Elles peuvent rester concentrées et c'est très important parce qu'il y a beaucoup de sortes de chocolats et dix catégories de boîtes. Quand elles mettent les pralinés dans les boîtes, elles doivent faire très attention parce qu'une faute peut bloquer toute une équipe.

Tous les chocolats, par exemple les six millions de lapins de Pâques, partent d'abord par le train en direction du centre de distribution² Migros de Suhr (AG), puis on les transporte dans les supermarchés suisses et dans les magasins de tous les pays européens. Quatre cents personnes travaillent chez Chocolat Frey pour fabriquer les lapins de Pâques. Chaque année, ils utilisent plus de deux tonnes de chocolat pour faire près de six millions de lapins, par exemple le bébé lapin (18g) ou le grand Pasqualino (1,4kg). La fille de Gilles Benoît, la petite Sophie, 4 ans, adore manger les oreilles de son lapin.



Sophie mange les oreilles de son lapin

Quels sont les aspects positifs et négatifs du chocolat ? Des experts disent que consommer du chocolat peut aider les personnes dépressives, d'autres que c'est bon pour le cœur. Ça ne veut pas dire que manger une tablette par jour est bon pour la santé. La quantité et la qualité jouent un rôle. Vingt à vingt-cinq grammes par jour, c'est idéal.

Fans de chocolat au lait ou chocolat blanc, attention ! C'est surtout le chocolat noir à 70% qui est bon pour la santé.

Est-ce que le chocolat est une drogue ?
« Oui, dit le docteur Villafranca, il y a dans le chocolat une substance psychoactive qui donne du plaisir parce qu'elle agit³ un peu comme le cannabis. Une personne qui a mangé du chocolat ne veut plus arrêter⁴. »

Est-ce que le chocolat donne de l'énergie ?
« Bien sûr, répond le docteur Villafranca. Un peu de chocolat peut stimuler quand on est fatigué. Mais une trop grande quantité peut être dangereuse. Ne donnez jamais de chocolat à votre chien, une overdose de méthylxanthine peut être fatale. »

¹ Pâques	Ostern
² le centre de distribution	das Verteilzentrum
³ agir	wirken
⁴ arrêter	aufhören



Zorka Velkova aime son travail