

Du lait concentré à la Crème Stalden en passant par le lait pour bébé : le site de Nestlé Konolfingen fête son 125e anniversaire

Vevey, le 19 mai 2017 – L'hôtelier Cäsar Ritz a fondé la Société Laitière des Alpes Bernoises en 1892 afin de produire du lait longue conservation. Il a établi son usine à Konolfingen, dans une région comptant de nombreux producteurs de lait. En 1971, l'usine a été rachetée par Nestlé ; le centre de recherche et de développement PTC a ensuite vu le jour en 1974. Avec ses 1'000 employés, Konolfingen constitue aujourd'hui le plus important site de Nestlé en Suisse fabriquant des aliments pour nourrissons, des produits de nutrition médicale, des probiotiques et des desserts lactés. Ce centre d'expertise développe également des produits et processus pour les usines Nestlé au niveau global. 98 % de sa production est destinée à l'exportation.

Si 1 million d'enfants en bas âge sont nourris chaque jour avec des produits issus de l'usine de Konolfingen, c'est en partie grâce à Henri Nestlé. Il y a 150 ans, le fondateur de Nestlé a découvert ce produit novateur qu'est la farine lactée. Celui-ci a marqué le début de la longue tradition de l'entreprise en matière de production d'aliments pour enfants. Cependant, le mérite revient également à l'esprit novateur de l'hôtelier Cäsar Ritz. Il avait besoin de lait longue conservation et résistant au transport pour ses hôtels à Cannes et Biarritz, c'est pourquoi il a fondé la Société Laitière des Alpes Bernoises en 1892. Il a ainsi fondé l'usine de production de lait pasteurisé à Stalden dans la région actuelle de Konolfingen, en pleine nature ; le village a ensuite été érigé autour de l'usine. En 1895, le lait concentré, futur produit phare de la société, a été commercialisé pour la première fois en boîtes. Trois ans après la fondation de l'usine, les premières boîtes ont pu être exportées en Angleterre par voie ferroviaire. C'est ainsi qu'a commencé le succès des exportations : le lait stérilisé était par exemple particulièrement prisé dans les régions tropicales.

Le lait UHT stérilisé et conditionné de Konolfingen, nouveauté mondiale

En 1950, l'entreprise (renommée entre-temps Ursina) créait une véritable révolution dans le secteur laitier. Avec la société Winterthurer Sulzer AG, Ursina a en effet mis au point un procédé industriel consistant à chauffer brièvement le lait à 150 degrés Celsius par injection de vapeur et à le faire refroidir immédiatement ensuite. Voilà comment est né le désormais célèbre lait UHT.

300 collaborateurs hautement qualifiés au centre de recherche de Konolfingen

En 1974, Nestlé a fondé à Konolfingen un centre de recherche et développement *Nestlé Research Konolfingen*, un centre de compétences unique au monde en matière de produits laitiers longue conservation et de processus associés. Aujourd'hui, *Nestlé Research Konolfingen* emploie près de 300 spécialistes hautement qualifiés issus de plus de 30 pays dans son service de recherche sur les produits laitiers, les aliments pour nourrissons et les solutions spécifiques pour des besoins nutritionnels complexes. Les chercheurs mettent leur savoir faire en matière de nouvelles technologies au service des produits, des processus de production et des emballages. Depuis 2005, Nestlé a investi environ 100 millions de CHF dans ce centre de recherche.

260'000 litres de lait suisse sont traités chaque jour.

Depuis 2005, Nestlé a également investi 500 millions de CHF dans l'augmentation de la capacité de l'usine. Cet investissement a permis de doubler aussi bien les volumes de production que les effectifs. Au cours des cinq dernières années seulement, 200 postes ont été créés ; plus de 600 personnes travaillent désormais dans l'usine de Konolfingen. Elles traitent ainsi 260'000 litres de lait suisse chaque semaine, 7 jours sur 7. Le site fabrique également des aliments pour nourrissons de marque *BabyNes*, *NAN HA*, *Guigoz-Transit* et *Nestogen*. Ces produits permettent de nourrir 1 million d'enfants en bas âge chaque jour. Le deuxième secteur principal est la nutrition médicale. En outre, le site de Konolfingen crée des cultures probiotiques pour les usines Nestlé du monde entier. La mythique *Crème Stalden* provient également du site de Konolfingen.

98 % de la production est exportée dans plus de 90 pays avec l'indication "Suisse". Parmi ceux-ci figurent des produits halal et casher ainsi que des produits destinés aux personnes souffrant d'allergies. Depuis 2016, l'usine est reconnue par l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA), ce qui lui a permis pour la première fois d'exporter ses produits aux États-Unis. Par ailleurs, Nestlé investit en permanence dans cette usine afin de se conformer aux exigences du marché international.

Les installations de biogaz réduisent les émissions de CO₂ de 400 tonnes par an

Konolfingen aspire également à satisfaire les exigences élevées de Nestlé en matière de respect de l'environnement. Fin 2016, Nestlé a reçu l'autorisation de construire une installation de biogaz dans son usine de Konolfingen. Le biogaz est transformé en chaleur et sert ensuite de chaleur industrielle au sein de l'usine. Il remplace le gaz naturel et réduit les émissions de CO₂ de 400 tonnes par an, ce qui correspond au rejet moyen de 180 voitures.

4'800 postes créés en Suisse en dix ans

L'exemple de Konolfingen illustre comment Nestlé se positionne en Suisse en matière d'innovation, d'investissements et de production pour améliorer la qualité de vie et contribuer à un avenir plus sain. Nestlé a créé 4'800 postes en Suisse au cours des 10 dernières années. En 2016, 311 millions de CHF ont été investis dans les sites de production et de distribution suisses et 949 millions de CHF ont été investis dans la recherche et le développement, soit 55 % du budget mondial de recherche et développement. Nestlé s'engage pour la Suisse, le pays d'origine de la société depuis 150 ans, auquel elle apporte progrès et croissance et dans lequel l'entreprise souhaite poursuivre sa success-story.

Pour tout contact :

Nina Krutchen | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 55 95 | presse@ch.nestle.com

À propos de Nestlé en Suisse

Avec un chiffre d'affaires de 89,5 milliards de CHF en 2016, Nestlé est le plus important fabricant de produits alimentaires et de boissons au monde. Le siège du groupe se trouve à Vevey (canton de Vaud). Avec ses 328'000 collaborateurs dans le monde entier, le groupe a pour objectif d'améliorer la qualité de vie et de contribuer à un avenir plus sain. Nestlé possède 11 sites de production en Suisse et 5 centres de recherche et développement et emploie environ 10'000 personnes. Nestlé fabrique des produits novateurs sous environ 40 marques pour les consommateurs et consommatrices suisses et leurs animaux de compagnie. Parmi ces marques figurent Nescafé, Nespresso, Cailler, Maggi, Thomy, Henniez, Mövenpick, Frisco, Leisi, Friskies, Felix, etc. De nombreuses marques parmi celles-ci sont connues dans le monde entier. Nestlé Suisse apporte une grande contribution à l'économie nationale suisse et s'engage en faveur de la qualité de vie, de la société et de l'environnement.

Pour plus d'informations sur les activités de Nestlé en Suisse, consultez la brochure « Nestlé en Suisse » sous : https://www.nestle.ch/fr/documents/nestl%c3%a9_in_der_schweiz_fr_2016_170413_ansicht.pdf