

bâtir

JOURNAL DE LA CONSTRUCTION
DE LA SUISSE ROMANDE

MARS 2018

FR. 9.50

www.batir-jcsr.ch

OPINION
TERRITOIRE | GRAND FRIBOURG

Jean-Daniel Wicht

Député, directeur de la Fédération
fribourgeoise des entrepreneurs

ARCHITECTURE
ENTREPRISE
HEWLETT-PACKARD, GENÈVE

The Hive
est lancé

ÉVÉNEMENT
OBSERVATOIRE
DES MARCHÉS PUBLICS ROMANDS

**Les smileys
vont clignoter**

3



SITE INDUSTRIEL | CAMILLE BLOCH, COURTELARY (BE)

Le chocolat en sa demeure

C'est l'histoire d'une chocolaterie qui se fond dans sa région, ou celle d'un vallon qui se reflète dans la saga de son fleuron local. Camille Bloch vient de procéder à une extension de son site. Très efficacement, respectueusement et tout en finesse.

TEXTE: ANNIE ADMANE
PHOTOGRAPHIES: THOMAS JANTSCHER
PORTRAITS: VANINA MOREILLON

Dans le Jura bernois, le vallon de Saint-Imier vit à l'ombre du massif du Chasseral; la rivière la Suze s'amuse à y dessiner de capricieux méandres. Au creux de la vieille montagne, les petites localités ont longtemps été le fief de grands noms horlogers suisses, une activité qui a laissé de multiples traces. Mais à Courtelary, c'est le chocolat qui a pris racine. Camille Bloch – qui ne connaît pas les célèbres Ragusa et Torino? – y est actif depuis nonante ans, le temps de prospérer, passant d'une activité locale à une industrie exportatrice.

Cette progression des affaires et la création de nouveaux produits ont amené la direction à envisager un agrandissement du site, qui occupait encore récemment les prémices d'une ancienne fabrique de pâte à papier, achetée en 1930, et, juste en face, divers locaux pour loger son

administration. «C'est une envie qui est restée longtemps en attente; il faut remonter aux années 1960, où nous avons mené quelques travaux d'agrandissement au cours desquels a émané l'idée d'une passerelle de liaison entre la production et l'administration», évoque Regula Gerber, responsable de la communication jusqu'à fin 2017. La récente extension répond à des besoins patents sur lesquels l'entreprise réfléchissait depuis sept ou huit ans: une extension industrielle et un parcours visiteurs, afin de sensibiliser et de fidéliser les «fans».

Deux options, une identité

L'extension de l'usine de fabrication était impérative; Jean Kernén, directeur industriel, pose le diagnostic: «Nous avons quatre objectifs: revoir le flux logistique, depuis les livraisons jusqu'au stockage, avec une digitalisation qui nous permet-



Le dialogue entre la production, l'accueil visiteurs et l'administration est symbolisé par la passerelle qui relie les bâtiments et par l'utilisation du métal, unicolore, en façade.



Urbanistes SA pour l'usine, et séduits par la proposition de l'Atelier d'architecture Manini Pietrini Sàrl pour le centre visiteurs et administratif. Nous leur avons donc demandé une coordination sur quelques éléments clés, par exemple un langage externe cohérent», souligne Regula Gerber. Cela étant, le projet a demandé quatre années d'élaboration et deux ans de travaux; un défi pour Jean Kern, vu que la production n'a pas été interrompue: «Cela a demandé de la coordination et diverses solutions intermédiaires. En outre, des modifications sont intervenues en cours de route, mais on a toujours pu fournir nos clients.»

Dans la continuité

Emmanuel Rey, associé du bureau Bauart Architectes et Urbanistes SA, relève les différents éléments qui ont contribué à une réalisation d'ensemble harmonieuse:

trait de le lier au traitement des commandes et à la sortie des produits finis; agrandir la production; mieux stocker les produits finis et les emballages, des exigences climatiques interférant sur la production et le stockage; Enfin, nous devons assurer une meilleure sécurité des transports avec une logistique externe, car les camions, qui avaient peu de place, empiétaient sur la route cantonale qui borde l'usine.»

Quant à l'accueil des visiteurs, rien moins que le projet d'un centre dédié, un concept séduisant pour Regula Gerber: «Nous tenons à renforcer le dialogue avec la population locale et à ce que les gens aient du plaisir à passer du temps chez nous; notre entreprise est familiale, mêlant tra-

dition et innovation. L'authenticité et l'idée du partage avec le public et nos collaborateurs sont pour nous de vraies valeurs, issues d'un management ouvert.» De ce positionnement est née l'idée d'un espace «muséal», avec un restaurant, et la refonte complète des locaux administratifs de l'entreprise. Une passerelle, finalement, relierait les deux pôles, dans le but de créer l'osmose entre cols bleus et cols blancs.

Camille Bloch a donc lancé un concours d'architecture sur invitation auprès de bureaux locaux, en toute cohérence avec sa philosophie de proximité. «Au départ, nous visions un projet d'ensemble. Or nous avons été convaincus par la solution proposée par Bauart Architectes et

L'ENTREPRISE

Bientôt un siècle de douceurs

Chocolats Camille Bloch SA est une société familiale, fondée à Berne en 1929 par Camille Bloch. Aujourd'hui, Daniel Bloch, troisième génération, dirige l'entreprise.

La société emploie 200 collaborateurs et produit environ 3300 t de spécialités de chocolat chaque année.

Sa marque culte, Ragusa (taux de notoriété en Suisse en 2016: 90%), est née en 1942. Outre les différentes variations de cette spécialité, Camille Bloch produit aussi le praliné Torino (lancé en 1948) ainsi que toute une gamme de chocolats spéciaux à la liqueur et à la mousse.

En 2016, Camille Bloch a vendu 3262 t de chocolats, dont plus de la moitié en Ragusa, pour un chiffre d'affaires de 59,3 millions de francs, 73% de ses exportations vont en Europe, 5% en Amérique du Nord et 14% dans les duty free. ■

«Au niveau de l'approche architecturale, les deux parties du complexe s'inscrivent dans la logique d'un dialogue, symbolisé sur le site par la passerelle de liaison. C'est en particulier le même revêtement métallique qui a été utilisé pour les différentes parties du projet, mais mis en œuvre de manière différenciée. Le centre des visiteurs se caractérise par une volumétrie plissée et un revêtement lisse, tandis que la partie dédiée à la production se caractérise par des volumes orthogonaux et un revêtement plissé. En plus, des réunions impliquant les deux bureaux ont permis d'échanger plus spécifiquement sur certains enjeux architecturaux.»

Le développement de la chocolaterie est le fruit d'une succession d'étapes qui ont marqué l'histoire de l'entreprise. «Notre intervention, poursuit Emmanuel Rey, s'inscrit donc dans la continuité de cette logique, en reconnaissant simultanément le caractère particulier du bâtiment d'origine et le statut hybride de l'ensemble. Une lecture attentive de la morphologie globale et du fonctionnement intérieur de la production nous a permis de définir les lignes de force de l'extension des espaces de production. L'agrandissement reconnaît les niveaux des espaces de production préexistants et se combine à ceux-ci pour créer un ensemble cohérent. Tout en offrant une plus grande efficacité du fonctionnement et un confort accru pour les usagers, la réalisation donne une nouvelle lecture du lieu par une façade à vocation unificatrice. Empreint de la rationalité propre au monde de la production, le parti architectural répond ainsi simultanément à des exigences élevées au niveau morphologique, architectonique, fonctionnel et logistique.»

Au service de processus exigeants

La solution mise en place s'est tout d'abord fondée sur une démolition précise de certains éléments préexistants, afin de permettre la greffe des nouveaux espaces de stockage, de production et de logistique. La structure de l'ensemble a été réalisée en béton armé, notamment pour permettre de répondre à des besoins de charges utiles importantes. La façade est un bardage métallique,



dont le pli irrégulier a été spécifiquement développé pour ce projet.

Le concept a tenu compte du facteur humain et de la contrainte liée au maintien de l'activité productive: «Les processus de production exigent en premier lieu d'offrir un confort pour les employés, une grande partie du travail étant réalisé à la main. Dans ce sens, la création de plusieurs fenêtres en longueur permet un contact visuel avec l'extérieur et un apport de lumière naturelle en façade nord, tout en étant compatible avec les exigences d'ordre industriel. Il s'agit également de permettre une maîtrise stricte du climat intérieur, ce qui est assuré par des installations de ventilation performantes. Par ailleurs, l'agrandissement a aussi été l'occasion d'augmenter la rationalité de l'ensemble des processus de production, stockage et logistique, dont les enchaînements facilités contribuent également à la parfaite maîtrise du parcours des produits.»

Le processus constructif a requis une planification pointue; un suivi régulier des étapes et un dialogue continu ont permis de trouver les solutions les plus adéquates et des réglages fins au quotidien. «Lors de chaque étape de démolition et de construction, une coordination étroite a été mise en place entre les logiques propres au chantier et les exigences liées à la production. Cela a permis de cloisonner hermétiquement les différents secteurs et d'assurer, moyennant certaines réorganisations ponctuelles et temporaires, la poursuite des activités de la chocolaterie tout au long

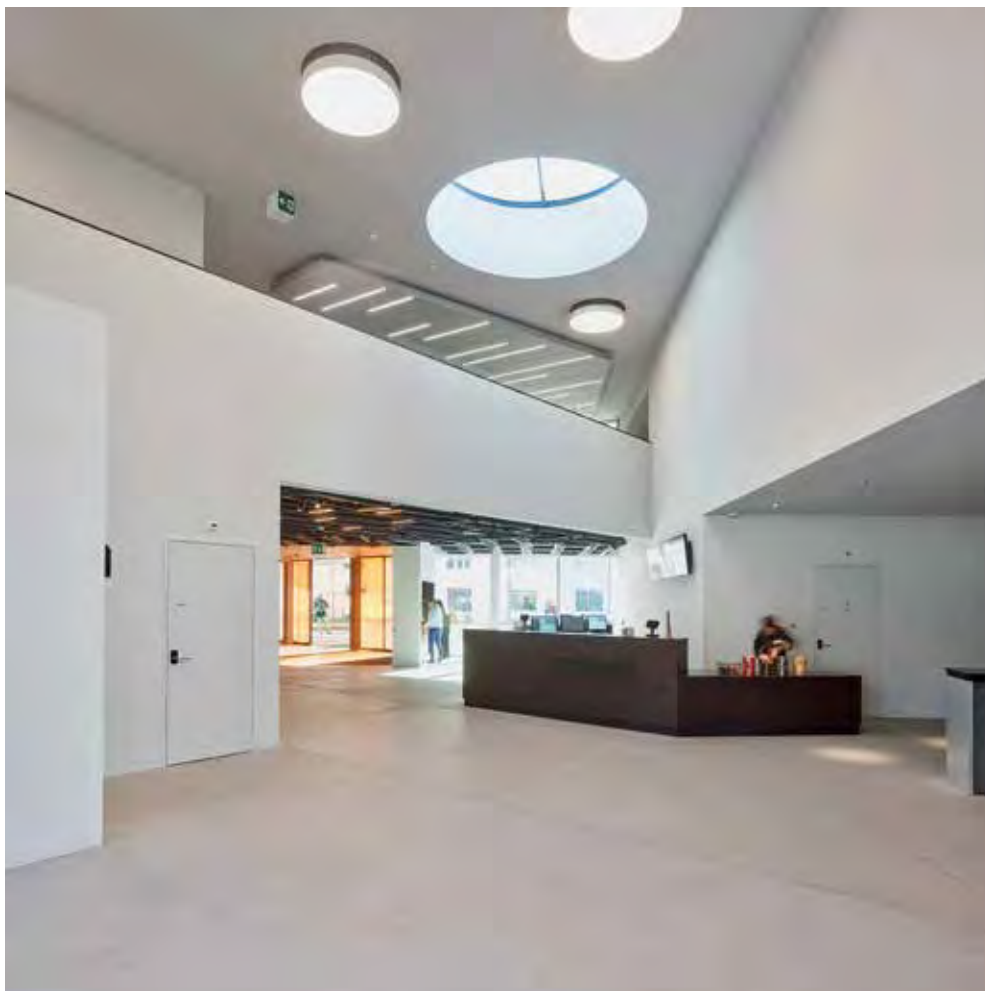
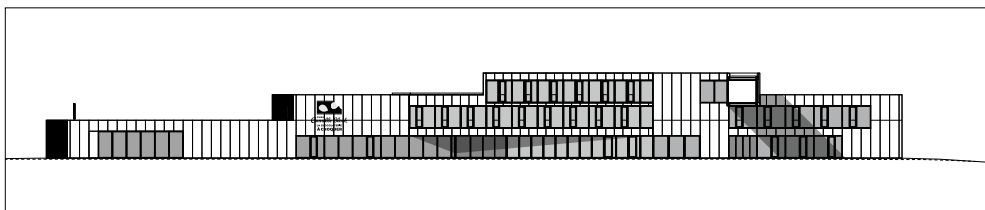
Le bâtiment de production est revêtu d'une tôle plissée. L'extension permet à Camille Bloch de doubler sa capacité de production.

de la réalisation. Au-delà du cloisonnement spatial, le défi au quotidien a aussi été d'assurer que tous les flux liés à la production, à la logistique et au chantier puissent fonctionner en parallèle en toute sécurité, jusqu'à la mise en œuvre définitive de la nouvelle configuration.»

Poétique et gourmande esthétique

Couleur chatoyante des façades, place accueillante, la passerelle comme une accolade. Tout est charmant, même le parking, qui va presque plonger dans les eaux riantes de la rivière. Guido Pietrini, de l'Atelier d'architecture Manini-Pietrini Srl, concepteur du centre visiteurs et administratif, est un observateur minutieux et sensible: «Ici, il y a la Suze. Cette partie arrière me fascinait, surtout la sensualité du méandre. Elle offre un contraste par rapport à la route cantonale, au chemin de fer et au bâtiment de production; une dualité qui caractérise bien la région et qui m'intéresse beaucoup. Et puis, sans eau, il n'y aurait pas eu ce site industriel. L'eau, c'est aussi la fraîcheur dans l'alimentaire. On aurait pu ériger une fontaine sur la place, cela ne s'est pas fait... J'ai fait poser des pavés en vague en hommage à l'eau.»

Cette place est un point central du projet: «Un peu une place à l'italienne; j'ai insisté sur ce concept de piazza pour se rencontrer.» Les bancs installés là ont été dessi-



Le bâtiment des visiteurs et administratif «sinue» tout comme la Suze dont il s'inspire.
Afin de s'intégrer en douceur dans le contexte bâti, il est construit en pyramide.
Au niveau du «pli» qui fait la jonction entre l'espace muséal et l'accueil visiteurs, un grand puits de lumière triangulaire marque la transition.

nés par l'architecte: «Ce sont des rectangles Ragusa, si l'on veut, des chutes de production. En les combinant, on retrouve de grands cercles, les noisettes, et le Ragusa devient complet.» Un jeu à l'échelle précise des dimensions de ce chocolat et aux proportions exactes de sa recette. Puis il y a la passerelle. «C'est un geste délicat, mais ferme, auquel j'ai voulu donner une dimension très généreuse – une largeur de 3,60 m –, de façon à ce qu'elle puisse devenir un espace de communication plus qu'un passage.» Elle a la particularité d'être asymétrique, avec une face entièrement vitrée, depuis laquelle on embrasse du regard la piazza, et l'autre fermée, qui rappelle le caractère industriel de l'endroit. «Elle joue aussi un rôle de signal – c'est la porte, le *torii*, nom donné au Japon à la porte des temples, qui donne accès au sacré.»

Les façades du bâtiment contribuent elles-mêmes à cette recherche esthétique: «L'aluminium est évocateur de l'emballage du chocolat, mais c'est aussi un langage industriel. Je voulais quelque chose de très lisse, très pur, de grand format, peu commun, un signifiant de l'univers de Camille Bloch.» Avec le souci de travailler la matière pour ce qu'elle est, sans artifice ni effet décoratif, constant dans l'œuvre de Guido Pietrini.

Une architecture (é)mouvante

Les anciens bâtiments, démolis, ont cédé la place à la nouvelle réalisation. La construction suit le cours de la rivière, en se pliant et s'évasant du nord au sud – le «yin» féminin, la courbe, qui complète le «yang» masculin, industriel et taylorien: «Le bâtiment débute à l'est avec une «tête» parallèle à l'usine, puis il se déforme, subit ces pliages. Son écartement par rapport à la route a créé la place.» Dans la composition géométrique, les pliages représentent un changement de direction des perspectives: «Indirectement, on refuse le parcours linéaire, comme dans la vie, et c'est aussi un parallèle avec l'histoire de Camille Bloch, une forme de dramaticité.» Les aménagements extérieurs usent de cette même complémentarité, le minéral linéaire et le végétal onduyant.



En haut, l'étage de bureaux avec un «Ragusa bar» au premier plan, surplombé d'un nuage lumineux et de ses LED Torino. L'espace de rencontre précède les bureaux, dans une alternance de transparence et de couleurs.

Ci-dessous, le sas d'entrée et ses vitres colorées en orange avec l'accès visiteurs et boutique.

L'insertion dans le contexte local a été également très étudiée, avec un concept pyramidal des trois niveaux – dont le rez est légèrement plus bas que la petite maison avoisinante –, ce qui permet au bâtiment de prendre place sans grandiloquence à l'entrée ouest du village, dont il revendique ainsi la parenté. Chaque niveau a sa fonctionnalité. Au rez, l'accueil des visiteurs et la réception de l'adminis-

tration. Au premier étage, des bureaux et une salle polyvalente, une généreuse terrasse en patio, de laquelle des escaliers extérieurs permettent de rejoindre, au rez, une place de jeux en plein air et la terrasse du restaurant visiteurs. Au dernier niveau, la cafétéria du personnel, où aboutit la passerelle, donne accès à un toit-terrasse.

La rigueur de la Renaissance italienne

L'architecte se réclame de ses origines italiennes: «J'ai fait mes études à Florence, patrie de Leon Battista Alberti, de la Renaissance – le concept de *concinnitas*, le particulier doit correspondre au général, on ne peut rien enlever ou ajouter. La chose doit être complète jusqu'au



Le restaurant visiteurs est accessible sans passage obligé par le musée.

détail. J'adhère entièrement au principe.» Il en fait la démonstration dans une version très contemporaine, à l'intérieur des murs. Le sas d'entrée donne accès, sur la droite, au restaurant et, sur la gauche, à la billetterie et au musée et à la boutique. Pliage; un puits de lumière triangulaire sur deux étages sert de point de convergence. «La matière se déchire et c'est là que se créent des doubles volumes. Le triangle va chercher la lumière zénithale. Il y a une rupture, quelque chose se passe.»

On visite le musée, on sort par la boutique, on se dirige vers le restaurant. Fluidité sans heurts des circulations. L'architecte est dans son élément en expliquant sa recherche d'un ADN spécifique au site: «La visite dans les locaux de la production m'a beaucoup marqué. J'ai remarqué la perfection du Ragusa, mais aussi les lignes sans fin de Torino, toutes parallèles.» Les deux chocolats ont inspiré les éléments d'aménagement, parois acoustiques, portes, éclairages et mobilier intérieur, reproduits à l'échelle en matériaux naturels, du chêne

massif ou des LED intégrées à du feutre en forme de nuage pour les luminaires, et même les plaques filtrantes au pied des façades – un béton préfabriqué perforé de petits rectangles Ragusa. Le niveau des bureaux est empreint de cette identité; le pliage trace là un cheminement non rectiligne, sans effet de corridor, et, de part et d'autre, la transparence de parois vitrées alterne avec les Torino en chêne de parois acoustiques. Au plafond, les luminaires sont aussi ronds que les noisettes du Ragusa ou délimitent, morceaux de Torino lumineux sur leur nuage, les espaces de rencontre ménagés pour le personnel. Les couleurs identitaires de Camille Bloch animent les murs.

Sur les sols, partout ou presque, un produit minéral appliqué pour la première fois en Suisse, à base de chaux, sans polymère ni résine.

L'innéité de la nature et la matérialité en leur essentialité, en tout et pour tout, réponse authentique de l'homme de l'art au maître d'ouvrage et des saveurs cacaoyères. ■

EN CHIFFRES

L'ensemble du projet a été construit de novembre 2015 à octobre 2017.

Investissement global: 40 millions de francs.

Production: Agrandissement des surfaces production et logistique à 6700 m². Doublement de la capacité, de 4000 à 8000 t par année.

Centre visiteurs: Capacité jusqu'à 100 000 visiteurs par année.

Parcours découverte de 90 minutes avec un spectacle 360°, 2 lignes de production de démonstration et cinéma. Bistrot: 60 places assises; atelier pour la confection de chocolats par les visiteurs: 14 postes pour 28 personnes; boutique; le tout sur 1700 m².

Administration: 65 places de travail.

Restaurant du personnel: 70 places assises.

Energie: 1700 m² de panneaux photovoltaïques en toiture, pour une production annuelle de 300 000 kWh.

LES INTERVENANTS POUR LE BÂTIMENT DE PRODUCTION

LE MAÎTRE D'OUVRAGE

Chocolats Camille Bloch SA, Courtelary

LES MANDATAIRES

Architecte

Bauart Architectes et Urbanistes SA, Berne, Neuchâtel, Zurich

Ingénieur civil

Bureau Beurret Sàrl, La Chaux-de-Fonds

Ingénieur énergie et environnement

Planair SA, Delémont

Ingénieur climatique

Air M'Etudes Sàrl, Porrentruy

Géomètre

Aeschlimann & Wälti Sàrl, Saint-Imier

Direction locale des travaux

Ortech Sàrl, Neuchâtel

Ingénieur sécurité

ProCertis Sàrl, Auvier

LES ENTREPRISES

Maçonnerie, terrassement

F. Piemontesi SA, Cernier

Charpenterie

Pierre Bühler SA, Courtelary

Echafaudages

Roth Echafaudages SA, Delémont

Construction métallique

Hevron SA, Courtételle;
J.-Cl. Perrenoud Sàrl, Cressier

Protection solaire

Griesser SA, Marin-Epagnier

Electricité

Société des forces électriques de la Goule SA, Saint-Imier;
Germiquet Electricité SA, Tavannes

Building technology

Siemens Suisse SA, Lausanne

Technique du bâtiment, maintenance, chauffage, sanitaire

Engie Services SA, Neuchâtel

Climatisation, ventilation

Climagel SA, Delémont

Intégration des systèmes de commande et de régulation

Cetec Automation SA, Fribourg

Peinture

Gabbarini Claudio, Villeret

Etanchéité

Moll SA, Baulmes

Menuiserie

Menuiserie Capelli Sàrl, Sonceboz-Sombeval

Carrelage

M Carrelages SA, Areuse

Protection incendie

Fire System SA, Berne

Ferments

Hasler + Co SA, Delémont

Cloisons bureaux

Clestra SA, Crissier

Facility management

Concierge Services SA, Bienne

Paysagisme

Mathieu Gerber, Sonceboz-Sombeval