

## La chocolaterie d'Aiguebelle

### Son implantation à Donzère (1895 - 1977)

On l'a vu, dans l'exposé du Père Jean de la Croix BOUTON, après sa création en 1869, et tout particulièrement après sa prise en mains par le Père Jean-Baptiste CHAUTARD, la Chocolaterie d'Aiguebelle a pris une extension considérable. Au-delà de toute attente même : au départ, le but recherché par les religieux était de créer une industrie leur permettant d'assurer leurs besoins matériels. En effet, pour les religieux de la Trappe, le travail manuel est non seulement un point de règle, mais une nécessité absolue. Or, au lieu d'un atelier artisanal où la majorité du personnel serait assurée par les moines, c'est une grosse usine qui se développe. Il a fallu embaucher plus de 150 ouvriers. Dans ce nombre, pour les tâches légères, et notamment pour le pliage du chocolat qui nécessite une main d'œuvre agile, plus de 50 jeunes, âgés de 12 à 16 ans. On ne pouvait envisager pour eux de rentrer tous les jours dans leurs familles, dont ils étaient souvent assez éloignés. D'où la création d'un véritable pensionnat : le "cercle", avec dortoir et réfectoire. On voit les perturbations que cela entraîne dans la vie d'un monastère. Quant aux autres ouvriers, dont beaucoup sont mariés, il n'est pas question de les loger sur place ils doivent venir des communes environnantes Réauville, Montjoyer, Roussas, Valaurie, Grignan, et cela à pied et par tous temps, de nuit même car, dans quelques ateliers on travaille 24 heures sur 24. Si l'on ajoute à ces va-et-vient le bruit des machines, la circulation bruyante des charrettes qui assurent entre Aiguebelle et Montélimar le transport des matières premières et des produits finis, on voit qu'elle est bien troublée la paix que les moines étaient venus chercher en 1137 dans les vallons désertiques de DERZAS,

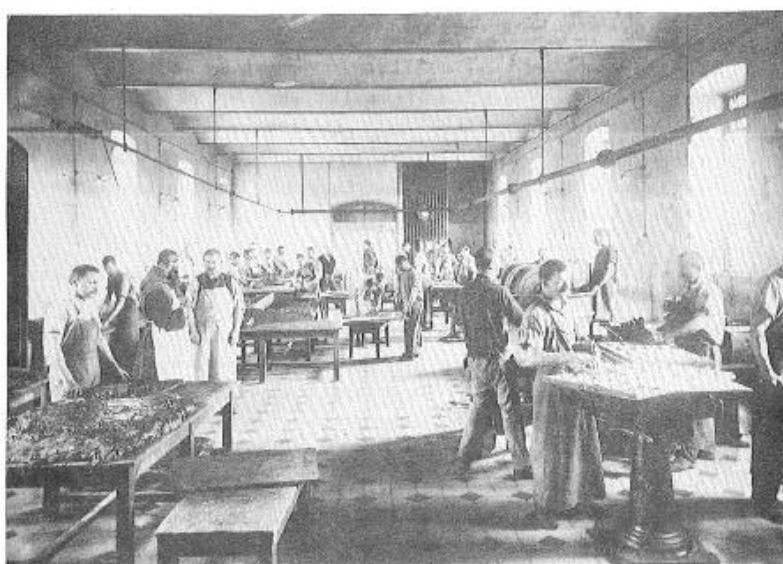
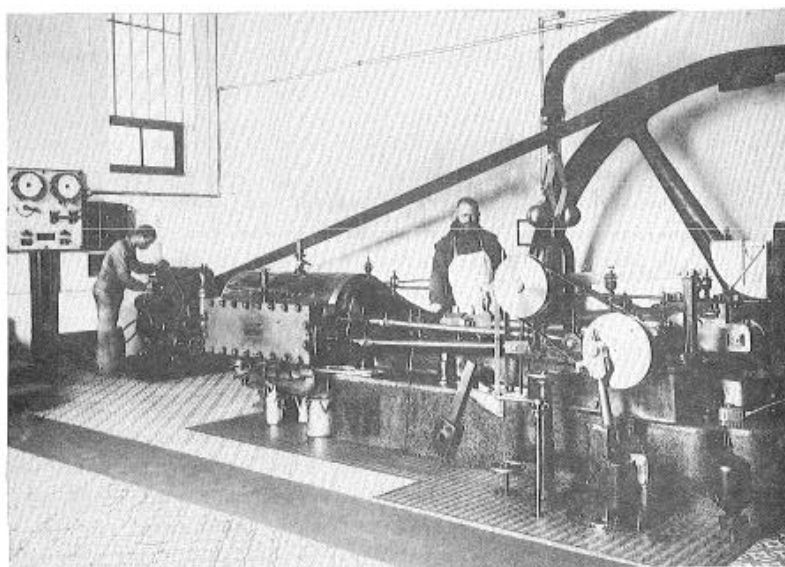
Ainsi en créant en juin 1891 la Société Anonyme de la Chocolaterie d'Aiguebelle, au capital de un million de francs, n'a-t-on pas eu pour seul but d'apporter de l'argent frais nécessité par l'extension de l'affaire. L'autre objectif principal était d'implanter une usine en dehors de l'Abbaye, l'usine mère d'Aiguebelle ne devant pas être fermée pour autant. On verra qu'elle continuera à fonctionner pendant près de 40 ans, comme une annexe de la nouvelle usine. Mais où installer celle-ci ? En bordure de la voie ferrée, bien sûr. Le temps est révolu des charrois, longs et coûteux, qui nécessitent une importante cavalerie et un parc important de véhicules hippomobiles. On hésite entre Pierrelatte et Montélimar pour fixer finalement le choix sur DONZERE, dont la gare n'est qu'à 15 km d'AIGUEBELLE. C'est ainsi que la nouvelle société achète, le 25 février 1893, 4,70 ha de terrains - dont plus d'un tiers appartient à Me François Meynot - à DONZERE, dans le triangle limité au nord par l'actuelle "Rue de La Chocolaterie", à l'ouest par la voie ferrée, à l'est par le "Chemin du Plantas".

Cette question étant résolue, il faut voir dans le détail tous les problèmes que pose l'installation d'une importante usine dans un petit village, d'à peine 1 500 habitants, à vocation essentiellement agricole. Le premier est celui de la main d'œuvre. Comme il n'est plus question de travailler 24 heures sur 24 et qu'on envisage un accroissement de la production, il faudra un personnel plus nombreux qu'à Aiguebelle. Comme on doit disposer dès le début d'ouvriers déjà expérimentés, pour encadrer ceux qui vont être embauchés, une partie du personnel d'Aiguebelle sera donc transférée à DONZERE. Pour le complément, pas de souci à se faire. En plus de quelques Donzérois, il en viendra de toute la région et aussi de l'Ardèche voisine. Les industries y sont rares et la création de cette nouvelle usine constitue une aubaine pour tout le secteur. Pour le logement, chacun se débrouillera comme il pourra. Rien ne se construit à cette époque ; il faut prendre ce qui existe. Toutes les maisons et tous les appartements disponibles, la plupart vétustes et inconfortables, vont être bientôt occupés par les nouveaux arrivants, de jeunes ménages souvent chargés de famille. Vaille que vaille, chacun arrive à trouver un toit.

Mais quid pour les nombreux adolescents, qui constituent une fraction importante du personnel ? On a vu qu'à Aiguebelle les Trappistes avaient dû fonder un véritable pensionnat. Il en sera de même à Donzère ; car ils vont être nombreux : plus de 80. Et c'est la Chocolaterie elle-même qui, dans ses murs, assurera à ce personnel gîte et couvert. De cette façon, des jeunes garçons qu'on ne peut laisser livrés à eux-mêmes, trouveront, sur leur lieu de travail, un substitut de leur famille. Ils seront classés en trois groupes, suivant leur âge : les "petits", de 13 à 16 ans, - les "moyens" de 16 à 18 ans, - les "aînés ou "grands". Petits et moyens sont groupés dans un

même dortoir, dans l'aile sud-est de l'usine, les grands dans l'aile sud-ouest. Ces derniers sont libres de leurs mouvements ; mais les "petits" sont encadrés par deux surveillants - qui cumulent cet emploi avec celui de contremaîtres du pliage -. Tous les déplacements à travers l'usine, du dortoir au réfectoire ou vers les ateliers se font en rangs ils ne peuvent sortir de l'usine, sauf une fois tous les quinze jours, pour aller voir leurs parents. A la belle saison, on les emmène en promenade après le travail, ou le dimanche après-midi. Le reste du temps, ils peuvent s'ébattre dans le vaste terrain au-dessous du parc. Quant aux "moyens", ils sont seulement astreints à être rentrés le soir avant 8 heures.

Pour nourrir tout ce monde, une cuisine est construite à l'ouest de l'usine, tout près des chaudières, à proximité du réfectoire situé dans le sous-sol de l'aile sud-est; le chef cuisinier est assisté de deux aides. La cantine sera approvisionnée en légumes grâce au grand jardin organisé à l'est de l'usine, - emplacement occupé aujourd'hui par les villas du lotissement d'Aiguebelle. Un jardinier et deux aides en sont chargés. Cuisine, restaurant, jardin, tout cela donne des restes. Ils ne seront, pas gaspillés : une vaste porcherie a été construite et ces restes serviront à nourrir les porcs et, en retour, la viande de ces derniers fournira d'appréciables ressources à la cantine.



Par ailleurs, il y a les familles installées dans le village. Cette nouvelle population, comme on l'a vu, est constituée par de jeunes ménages, avec beaucoup de jeunes enfants. Il leur faut du lait, mais les ressources en lait, dans le pays, sont pratiquement, inexistantes. Aucun paysan n'a de vache ; sans doute beaucoup possèdent-ils une ou deux chèvres, mais seulement pour assurer leur propre consommation en lait et en

fromage. Pour pourvoir aux besoins des ouvriers, on a donc prévu, à côté de la porcherie, une étable avec cinq vaches. Un vacher est chargé d'entretenir ce cheptel, lequel doit fournir un abondant fumier qui engraissera le jardin. Ainsi est bouclé le circuit : cantine, étable, jardin, cantine...

L'époque, la modicité des moyens locaux, tout concourt à s'organiser pour vivre en autarcie : c'est ainsi que l'avaient fait les Trappistes ; on poursuit dans cette voie à Donzère : pour que fonctionne sans à-coups une importante usine, il faut tout un corps de spécialistes disposant d'ateliers et d'un outillage complet. C'est fait : dès avant la mise en marche de l'usine, mécaniciens, forgerons, menuisiers, maçons, sont placés et participent même à l'installation des ateliers.

Mais fabriquer du chocolat n'est pas le tout : il faut le conditionner pour la vente : papiers, cartons, caisses, on a besoin de tout cela et dans le même esprit d'auto-suffisance, un atelier d'imprimerie a été installé. Doté d'un atelier de composition et d'un important matériel : machines à imprimer, presses, massicot, il occupe le premier étage nord du bâtiment principal. Il est chargé de fournir les quelques 70 000 enveloppes de tablettes, doublages, étiquettes, nécessaires chaque jour. Pour les caisses, on reçoit par wagons complets les planches qui, stockées devant l'atelier de menuiserie, sont débitées au fur et à mesure des besoins. À côté du chocolat en tablettes la chocolaterie fabrique : cacao en poudre, croquettes, dominos, bâtons de chocolat, etc... il faut pour cela des emballages carton de différents formats. Un accord est conclu avec la fabrique de cartonnage Xavier REBOUL & Cie de VALREAS, Valréas étant alors un centre important de cette industrie. Cette maison fournira les cartons, coupés et tracés aux dimensions voulues et les boîtes seront montées à Donzère même. À cet effet un atelier est installé dans le village, dans l'ancien hôtel de la Poste, 13, Basse-Bourgade, qui procurera du travail aux femmes et filles d'ouvriers.

L'usine, construite en pierres, sur trois niveaux, comporte un grand corps de bâtiment de 135 m de long, sur 10 m. de large, orienté nord-sud. Il est coupé, au tiers nord de sa longueur, par deux ailes de 30 m chacune, orientées est-ouest, ce qui lui donne la forme d'une croix. À l'extrémité sud, deux ailes, celle du sud-ouest plus courte. À l'intersection du corps du bâtiment et des ailes, deux vastes ronds-points pour les échanges d'atelier à atelier. Au-dessus de chaque rond-point, une statue a été érigée, dorée à la feuille : au nord, la Ste Vierge, au sud : St Joseph. Elles rappellent que l'usine de Donzère a été baptisée " usine Ste Marie d'Aiguebelle", alors que celle d'Aiguebelle porte le nom d'" usine St Joseph". Sur la cheminée, à l'est, s'élève, haut, la croix ; elle sera abattue par la foudre vers 1905. À l'est du bâtiment principal, entre les deux ailes, les chaudières et la machine à vapeur et, à côté, les cuisines. Un peu plus au sud, un bâtiment long de 80 m, orienté est-ouest, abrite, à l'est l'atelier de menuiserie, à l'ouest, les étables pour les chevaux et les hangars pour les charrettes. Dans le prolongement, à l'est : l'étable à vaches et la porcherie. Toute la partie à l'est de l'usine, dont elle est séparée par un mur, est affectée au jardin potager. À l'ouest, jusqu'à la voie ferrée, est aménagé un grand parc, avec une pièce d'eau - qui servira de réserve en cas d'incendie ; elle entoure un îlot où se trouve le puits qui alimente l'usine en eau. Au sud du parc, un vaste terrain, planté de platanes, servira de cour de récréation pour les pensionnaires.

Nous sommes en juillet 1895 ; tout est en place et l'usine de Donzère peut entrer en activité. Le cordon ombilical n'est pas, pour autant, coupé entre le monastère et Donzère. Tout d'abord l'usine St Joseph va continuer à tourner jusqu'en 1935, son activité devant être réduite progressivement. Mais surtout l'esprit dans lequel fonctionnait l'usine d'Aiguebelle le va être maintenu à Donzère. On a voulu le signifier par la forme de croix donnée aux bâtiments, par la croix et les statues qui les dominent et par le patronage de la Ste Vierge. Une quinzaine de Frères et quelques Pères ont été détachés à DONZERE pendant la période de mise en marche de l'usine pour encadrer le personnel. Ils seront relevés peu à peu par les ouvriers formés par eux pour occuper les postes de maîtrise. Mais un Père va être installé à demeure pour assurer l'aumônerie auprès du personnel et tout particulièrement des jeunes pensionnaires. C'est le Père Dominique BUISSIERE, qui restera à Donzère de 1895 à 1903. Un petit appartement a été aménagé pour lui, à proximité du rond-point sud. L'usine est dotée d'une chapelle qui occupe en grande partie l'aile nord-est. On y dit matin et soir la prière, à laquelle assistent les pensionnaires, et, chaque dimanche, la messe et les vêpres. De plus, pour préparer la fête de Pâques, et ce jusque vers 1910, une retraite est prêchée pour l'ensemble du personnel. Il faut signaler ici un évènement

cocasse et tout à fait imprévu par les Pères de la Trappe. Ils avaient demandé de prêcher une de ces retraites à un évêque missionnaire, venu se reposer chez eux après plusieurs années passées en Afrique. Celui-ci y avait subi de dures épreuves de la part de tribus sauvages qu'il tentait d'évangéliser ; il montrait volontiers cicatrices et estafilades, témoignages des mauvais traitements qu'il avait subis. Cependant, dans son auditoire d'ouvriers, plusieurs s'étonnaient de sa façon de se signer et de célébrer la messe, et aussi de ses sermons. Jusqu'au jour où les gendarmes, alertés par les moines, vinrent le cueillir, car il s'agissait en fait d'un repris de justice, recherché par la police, qui avait réussi à tromper les moines en se faisant passer pour évêque. En 1901, la loi sur les Congrégations inaugure une ère de persécution contre l'Église et tout particulièrement contre les Ordres religieux ; elle aboutira à la dénonciation unilatérale par le Gouvernement du Concordat. Menacé de se voir spolié par l'État, le Monastère se défait des parts importantes qu'il détient dans la nouvelle société. Ainsi sur le plan administratif, le seul lien qui subsiste entre Donzère et Aiguebelle c'est l'usine St Joseph dont la société demeure locataire. Mais ils resteront solides les liens d'amitié, si précieux, qui se sont tissés entre les religieux et les premiers ouvriers et qui se sont maintenus avec les enfants de ceux-ci, pendant de longues années.



Du fait de ces événements, le Père Dominique a dû réintégrer le Monastère. Il sera remplacé à l'aumônerie par l'Abbé SEU de ROUVILLE, nommé vicaire à Donzère en 1903, jusqu'à son départ en 1908. C'est le Curé de Donzère, M. CALMELS, puis M. CHODIER, qui assumeront cette charge, jusqu'à la nomination en 1912, d'un nouveau Vicaire, l'Abbé VALERO. Quand ce dernier sera mobilisé en 1915, l'aumônerie sera définitivement supprimée.

On a donc vu la Chocolaterie démarrer à DONZERE en 1895. L'organisation en est bicéphale : DONZERE pour la technique, PONT-ST-ESPRIT pour le commercial. C'est M. Emmanuel SAUNIER qui est chargé de la direction de l'usine, dont il a surveillé la construction et l'installation. Il est assisté pour tout ce qui concerne les achats de matières premières, par M. J.B. GAUTHIER qui a été formé à ce rôle par le Père Jean-Baptiste. M. GAUTHIER s'occupe également de la centralisation de la comptabilité et de la gestion financière. À Pont-St-Esprit, la direction commerciale assumée par M. Joseph BOYET, le fondateur, avec le Frère Albert LEVEQUE, de la première société. C'est de lui que dépendent les services de vente, Représentants et Voyageurs, ainsi que la facturation et la comptabilité clients. Cette dualité ne facilite pas les choses : Pont-St-Esprit doit transmettre les commandes à Donzère pour exécution et elles doivent y revenir pour la facturation. Ceci à une époque où les relations ne sont pas ce qu'elles sont aujourd'hui : la liaison se fait en calèche et il faut au moins trois heures pour faire le trajet. Ce n'est qu'en 1919 que la Chocolaterie fit l'acquisition de sa première voiture automobile, une "Zèbre", à deux places, dont la meilleure performance était de l'ordre de 50 km à l'heure. Ce sont d'ailleurs ces moyens de locomotion que l'on utilisait pour aller chercher à Montélimar tout ce que l'on ne pouvait trouver à Donzère, et notamment l'argent de la paye : des louis d'or jusqu'en 1914 ! Qui ne se souvient parmi les anciens d'avoir encore vu M BLACHE, le caissier, revenir de Montélimar avec sous le bras, pliés dans un journal les billets de banque de la paye. Quelle aubaine c'eût été pour les gangsters d'aujourd'hui.

La Chocolaterie dispose déjà d'une bonne clientèle fidèle dans toute la France, et tout particulièrement dans tout le Sud-Est et le Languedoc. D'autre part, l'origine monastique de la marque lui a valu une place privilégiée dans les régions où la foi catholique est restée vive, notamment l'Ouest et le Centre de la France. Il s'est formé également tout un réseau de paroissiennes zélées qui se sont fait un devoir de diffuser autour d'elles les produits fabriqués par les Pères Trappistes, en pratiquant ce que l'on appelait la "vente au panier" (Ces personnes, réparties dans toute la France faisaient du porte à porte et proposaient les différentes spécialités fabriquées par la Chocolaterie). C'est à cette importante fraction de la clientèle que sont éditées les très belles collections d'images religieuses, dont M. V. BETTEGA parle par ailleurs. Mais comme il faut satisfaire toutes les catégories de clients, il y a de nombreuses séries d'images neutres.

Comme les peuples heureux, la Chocolaterie d'Aiguebelle n'a pas d'histoire, jusqu'à ce qu'éclate, en août 1914, la guerre qui va durer plus de quatre ans. Le départ de plus de la moitié du personnel - des hommes dans toute la force de l'âge - amène évidemment de graves perturbations. Ce sont eux qui effectuaient les travaux les plus pénibles et qui occupaient la plupart des postes de responsabilité. Du jour au lendemain, les jeunes viennent prendre leur place. Et cette relève va se poursuivre pendant quatre années, car la guerre s'éternise et successivement les classes 1915 -1916-17-18-19 sont appelées sous les drapeaux. Pour faire face à une demande accrue et particulièrement aux besoins de l'intendance militaire, les machines tournent de 6h du matin à 6h du soir ; on a à peu près abandonné la fabrication des chocolats de fantaisie, qui demandaient beaucoup de main d'œuvre. Mais il n'aurait pas été possible de faire tourner l'usine, si on n'avait pas eu l'appoint de la main d'œuvre féminine. À l'origine, on conçoit qu'on ne pouvait envisager que des femmes puissent venir travailler dans les ateliers, aux côtés des moines. Ce n'est que vers 1910 que fut décidée l'ouverture d'un pliage féminin dans la Chocolaterie. Avec toutes sortes de précautions d'ailleurs, pour éviter toute promiscuité entre le personnel masculin et féminin. Ainsi les heures d'entrée et de sortie étaient fixées avec un décalage d'un quart d'heure et un véritable barrage séparait le pliage féminin, installé dans le sous-sol nord du bâtiment principal, du reste de l'usine. Maintenant ce sont des femmes qui font tourner l'imprimerie et qui montent les caisses. La guerre de 1939 accélérera ce mouvement et à partir de là hommes et femmes travailleront ensemble dans tous les ateliers.

Novembre 1918. La guerre se termine enfin. Les hommes rentrent peu à peu. Plusieurs hélas ! ne reviendront pas et cependant les pertes ont été moindres qu'on aurait pu le craindre. Il convient d'ouvrir ici une parenthèse et de parler de l'Harmonie de la Chocolaterie ; cela peut paraître saugrenu, mais il n'en est rien, on le verra plus loin. Dès l'installation, de la Chocolaterie, il avait été décidé de créer cette Harmonie ; ceci entrainait dans le cadre des œuvres sociales, préconisées alors par M. Léon HARMEL -que les Pères avaient fait venir à Aiguebelle - en vue de donner une culture aux ouvriers, et aussi d'occuper sainement les loisirs des pensionnaires. La

Chocolaterie leur proposait de suivre des leçons de solfège et de musique instrumentale, dispensées gratuitement par M. BLANCHE, comptable, qui avait obtenu le 1<sup>er</sup> prix de piston au conservatoire de Lyon, les instruments étant fournis par la Chocolaterie. C'est ainsi qu'avait été formé un groupe de plus de 50 musiciens, qui participaient à la fête annuelle de la Chocolaterie et aux grandes solennités religieuses, notamment aux processions de la Fête-Dieu. Appelés à faire leur service militaire, ces jeunes musiciens étaient affectés aux cliques et aux musiques régimentaires. Comme tels ils devaient constituer le corps des brancardiers en temps de guerre. Ne participant pas directement aux combats et, relativement, protégés par le brassard de la Croix-Rouge, la plupart d'entre eux revinrent indemnes de la grande tourmente. Reconstituée après la guerre, l'Harmonie passée peu après sous la direction de M. Clément Lévêque, - un élève de M. BLANCHE -, continua à former beaucoup de jeunes à la musique.

Il faut noter cependant qu'un nombre assez important de jeunes démobilisés ne vinrent pas reprendre leur place à l'usine : plusieurs se rengagèrent dans l'armée où - temps de service militaire et de guerre cumulés - ils bénéficiaient déjà de quelque sept années d'ancienneté, - d'autres, blessés durant la guerre, eurent droit à des "emplois réservés", - d'autres enfin, attirés par la retraite en fin de carrière, entrèrent dans la police ou aux chemins de fer. Mais cela n'amène pas une crise de main d'œuvre, d'autant que le pliage féminin emploie un personnel beaucoup plus nombreux depuis la guerre. De même l'application de la semaine de 48 heures, à partir de 1920, se fait sans difficulté et la production continue à tourner autour de 1.800 tonnes par an.

Ces préoccupations matérielles n'ont pas fait oublier à la Chocolaterie qu'elle a été fondée par des moines. Sans doute les statues de la Vierge et de St Joseph qui dominent l'usine le rappellent-elles, tout comme la façon dont la vie a été organisée à l'intérieur. Mais on a voulu marquer sur les murs mêmes cette filiation. L'occasion se présente avec le retour à Donzère, après sa démobilisation, du peintre Loÿs PRAT, Grand prix de Rome, déjà bien lancé à Paris, Prat est demeuré fidèle à Donzère où il est né. Quand la direction lui demande de décorer le grand hall nord de l'usine, il accepte volontiers. Ce sont des sujets religieux qui sont choisis, marquant quatre étapes essentielles de la vie du Christ : la sainte Famille, le sermon sur la montagne, la multiplication des pains, le crucifiement. Prat se met à l'œuvre avec enthousiasme les esquisses qu'il propose sont acceptées ; dans les quatre derniers mois de 1939, il exécute les grandes et magnifiques fresques qui pendant de longues années ont fait l'admiration des visiteurs.

Ces temps sont révolus ; il reste à souhaiter qu'un jour prochain ces bâtiments reprennent vie et que nos compatriotes, qui ne connaissent pas ce trésor du patrimoine donzérois, puissent venir le découvrir.

C'est à partir de 1925 que des changements importants vont intervenir, avec, d'une part le décès du Directeur, M. SAUNIER, d'autre part le rattachement à DONZERE des services commerciaux, M. J. BOYET ayant décidé de se retirer des affaires. La nouvelle direction est confiée à M. J.B. GAUTHIER, adjoint jusque-là à M. SAUNIER. Il est assisté d'un Directeur Technique et, quelques années après, d'un Directeur Commercial. On ne peut plus continuer sur la lancée primitive : les affaires commencent à être plus difficiles en effet, à la suite de la guerre, des chocolateries se sont montées un peu partout ; il n'est pas de ville de quelque importance qui n'ait la sienne. Plusieurs ne sont que de petites affaires mais leur concurrence se fait sentir sur le plan local. Aussi des dispositions sont prises pour prospecter activement la clientèle : il n'est plus question, comme par le passé, d'attendre que les commandes arrivent sans être sollicitées. Des voyageurs sont mis en route à cet effet, chargés en outre d'animer, de renouveler et de compléter le réseau de représentants mis en place par M. BOYET. La mise à leur disposition, à partir de 1928, de voitures automobiles facilitera leurs déplacements. Des dépôts sont créés à LYON, MARSEILLE, BORDEAUX. Mais il faut aussi envisager de trouver des débouchés hors de la métropole. La clientèle extérieure se réduisait jusque-là à quelques pensionnats et communautés religieuses, notamment en Terre Sainte, en Égypte, - avec çà et là de petites livraisons à des Français partis commercer à l'étranger. Il faut citer aussi, mais pour l'anecdote, de petits envois à des missions d'Afrique. Petits parce que les ressources des destinataires étaient modestes, et aussi parce que seule la poste pouvait assurer le transport. C'est ainsi que se produisit, en 1927, un fait qu'on a peine à croire aujourd'hui. Une dizaine de paquets poste avaient été expédiés en Oubangui-Chari contre remboursement. Comme l'argent ne rentrait pas, les P.T.T. firent une enquête : elle révéla que les colis n'étaient pas parvenus à destination : la pirogue sur

laquelle ils étaient acheminés, avait été interceptée par des cannibales, et les convoyeurs... mangés et, peut-on supposer, le contenu des colis aussi.... Il y a tout juste soixante ans de cela !

Un voyageur est envoyé pour prospecter la Corse, ainsi que la Tunisie et l'Algérie, où une clientèle intéressante est créée en même temps qu'est mis en place un réseau de représentants, avec un dépôt à Alger.

D'autre part, comme les goûts se sont affinés, on diversifie les fabrications, de nouveaux articles sont mis sur le marché. La fabrication des articles dits "de fin d'année" : chocolats fins en présentation courante et de luxe, est développée. Désormais cette activité constituera une part importante de la production, de l'ordre de 300 tonnes par an. Pour cela, il faudra même embaucher, pour les trois derniers mois de l'année, une centaine d'ouvrières saisonnières. De même, à partir de 1932, un nouveau débouché est créé qui, s'il ne représente pas un tonnage très important, a l'avantage d'occuper la main d'œuvre pendant les premiers mois de l'année, période "creuse" en général. Il s'agit de la fabrication de petits œufs de Pâques en chocolat. Un diocèse ayant imaginé de vendre de ces œufs à la porte des églises pour subvenir aux besoins des Écoles catholiques, les autres diocèses furent prospectés méthodiquement, en sorte qu'on arriva à vendre plus de deux millions de ces œufs.

L'arrivée, en 1931, à la présidence du conseil d'administration, de M. Jean de WAUBERT va donner un coup de fouet à l'affaire, touchée comme toutes les autres par la "dépression" des années 30. Successeur et gendre de M. PAVIN de LAFARGE, qui avait assuré la présidence depuis les débuts, M. de WAUBERT est un homme actif, entreprenant, un vrai capitaine d'industrie. Prenant modèle sur les usines de Lafarge, la Chocolaterie va être modernisée. L'électricité va remplacer la vapeur devenue désuète. Des machines plus performantes sont installées : broyeuses, conches, plieuses mécaniques. De nouveaux produits sont mis sur le marché : chocolat au lait, aux noisettes, aux raisins, petit déjeuner marque "Caobel", etc... La publicité est confiée à une agence spécialisée. Pour intéresser particulièrement les enfants - et à travers eux, les parents, - des concours sont lancés avec collections d'images, distribution de jouets, création du "Club des 4 heures", qui a son journal. En même temps, des visites de la Chocolaterie sont organisées pour les enfants des écoles, accompagnés de leurs maîtres, les voyages par car étant pris en charge en contrepartie de collections d'images. En même temps, le cadre des voyageurs est renforcé. D'autre part un accord est pris avec la Sté PROGIL, de LYON. Celle-ci, spécialisée dans la fabrication des levures pour boulangers et pâtisseries, dispose d'un réseau important de voyageurs, pour la visite de cette clientèle. Aux termes de cet accord, l'exclusivité est accordée à la Sté PROGIL pour la vente des chocolats d'Aiguebelle, notamment chocolats fins, couverture de chocolat, dragées, nougat. Ces deux derniers articles sont venus, à partir de 1934, compléter la gamme des produits de confiserie. On a également, pour répondre à la concurrence des chocolats bon marché, que vendent de petits fabricants locaux, repris la fabrication du chocolat à la marque "Primah", abandonnée en 1905. Ainsi la Chocolaterie arrive-t-elle à se maintenir à peu près au 12ème rang.

Depuis le début, une journée de fête rassemblait chaque année le personnel, avec une messe le matin, des jeux, une séance récréative dans la chapelle transformée en théâtre, et un grand banquet servi sous les ombrages par le cuisinier chargé de la cantine. En 1926, on y a fêté les médaillés du travail, au nombre de 76, qui tous avaient travaillé à Aiguebelle, dans les premières années de la Chocolaterie, beaucoup comptant plus de 40 années de service. On retrouvera encore 17 d'entre eux, plus que jubilaires, sur une photo prise en janvier 1938. Ils prendront leur retraite à fin juin, maigre retraite allouée par la Chocolaterie, alors que rien n'existait encore sur le plan national.

Et voilà que le 3 septembre 1939 la guerre éclate à nouveau. Pour combler les vides laissés par le départ des mobilisés, on dispose maintenant d'une abondante main d'œuvre féminine, mais cela ne pourrait suffire, aussi porte-t-on l'horaire journalier du travail de 6 heures à 18 heures, soit 12 heures par jour passant ainsi la semaine de 48 heures à 72 heures, par équipes bien entendu. C'est qu'en plus de la clientèle habituelle, le plan de mobilisation a imposé à la Chocolaterie la fourniture hebdomadaire de 20 000 kg de chocolat en tablettes de 250 g. L'Intendance a délégué sur place un capitaine de réserve pour contrôler la bonne exécution. Cet officier, M. VIOLET, mourra subitement à la Chocolaterie quelques mois après et ne sera pas remplacé. Bien

sûr, comme en 14/18, on laisse de côté la fabrication de chocolats fantaisie qui occupe trop de main d'œuvre ; ce qui permet de réaliser, pour la période de juillet 1939 à fin juin 1940 un tonnage de 2 200 tonnes. C'est que jusque-là les matières premières n'ont pas manqué et la proximité de Marseille a permis un approvisionnement facile.

Des jours difficiles vont commencer avec la défaite ; la Chambre Syndicale de la Chocolaterie va contrôler la répartition du cacao et du sucre. Encore a-t-on pu, en descendant en catastrophe à Marseille, le matin même de l'armistice, 22 juin 1940, faire entrer deux wagons de sucre qui, ajoutés aux stocks existants, permettront de prolonger quelque peu l'activité de la Chocolaterie. Mais c'eût été insuffisant, si l'on n'avait bénéficié d'un apport inattendu : la Chocolaterie SCHAAL, de Strasbourg, ne voulant pas demeurer sous le régime de l'occupant allemand, ni travailler pour lui, a demandé de se replier sur AIGUEBELLE. C'est chose faite dès octobre MM. Georges et Lucien SCHAAL s'établissent chez nous, avec quelques membres de leur personnel. Ainsi, en additionnant les contingents des deux marques, c'est environ 120 tonnes de produits qui peuvent être fabriqués par mois. Comme on dispose encore d'une certaine liberté, on pousse la fabrication du CAOBEL, dans lequel n'entre qu'un pourcentage minime de cacao, ce qui permet de réaliser un tonnage de plus de 200 tonnes de ce produit en 1941. On achève la mise en place d'un équipement plus moderne, acquis avant l'armistice : automolda, plieuses, enrobeuse.

Dès 1941, la Chocolaterie a décidé de créer une succursale au Maroc : ce sera Aiguebelle - Maroc qui pourra recevoir en tout temps cacao et sucre, dont la métropole se trouve privée ce sera en même temps un exutoire pour le matériel en service à Donzère et que l'on remplace en ce moment par du matériel moderne. Ce matériel est donc expédié dans les premiers mois de 1942 : un ingénieur alsacien, M. JACQUET se forme à Donzère à la technique de la Chocolaterie et, une équipe de volontaires, dont le chef de fabrication, M. Léon LEVEQUE, avec le chef mécanicien Louis FAURE, s'embarque pour Casablanca en juillet ; dès octobre 1942 le montage et l'installation de la nouvelle usine sont achevés. Aiguebelle-Maroc peut commencer à tourner à partir de novembre. Elle deviendra quelques années après la Cie Chérifienne de Chocolaterie, d'ailleurs tout à fait indépendante de Donzère®

Quelques mois plus tard, cette opération eût été impossible ; en effet le 11 novembre, la Wehrmacht occupe la zone sud de la France et toutes relations sont coupées avec l'Afrique du Nord et nos colonies : donc plus de cacao ; le chocolat va être rationné encore plus strictement et les matières premières réparties avec encore plus de parcimonie i e c'est tout au plus 80 tonnes par mois qu'Aiguebelle-Schaal auront à fabriquer. En complément d'activité, on développe la fabrication de pâtes de fruits et de produits à faible teneur de cacao. On a pu, fort heureusement, le lendemain du jour où les Allemands arrivaient à Marseille, faire sortir des docks, avec la complicité du Directeur et à la barbe des Allemands, deux wagons de fèves de cacao. C'est un complément précieux pour prolonger l'activité de la Chocolaterie.

Il n'est pas inutile de préciser que durant toute cette période, la Chocolaterie n'a jamais travaillé pour l'armée allemande, ce qui a fait d'ailleurs l'objet d'une attestation officielle : une citation faite après la guerre devant la commission des profits illicites, a fait l'objet d'un rejet pur et simple de sa part. Les seules fournitures "obligées" ont été celles faites par réquisition pendant la retraite allemande, et cela n'a pas dépassé au plafond le quintal - beaucoup moins que ce que le maquis est venu prendre en plusieurs fois -

Pendant ce temps, le service commercial ne demeure pas inactif ; il faut songer à l'après-guerre ; rien ne sera plus comme avant et d'importantes mutations s'annoncent dans le système de distribution. Il faut que la Chocolaterie se présente en position de force et pour cela, s'unir avec d'autres industries alimentaires pour constituer un réseau commercial bien étoffé. Si Aiguebelle est bien implantée dans la moitié sud de la France, au-dessous de la Loire, la clientèle dans la partie nord et tout particulièrement dans la région parisienne se limite à quelques maisons à succursales à qui on vend du cacao en poudre - dans des emballages à leur marque, d'ailleurs. Il faut trouver un allié dans le secteur de Paris, bien connu par la qualité de ses produits. Des contacts sont pris, dès 1942, entre le Directeur commercial, M. J. DUMONT et la Biscuiterie Alsacienne. Après de longs pourparlers, un accord est conclu début 1945 : la Biscuiterie Alsacienne devient agent général de la



Chocolaterie pour un secteur comprenant, en gros, la région parisienne et Paris, le nord et l'est de la France. Parallèlement, la Chocolaterie devient agent général de la Biscuiterie Alsacienne pour toute la région située au sud. Les voyageurs de chaque maison vendront concurremment les produits des deux usines. Ceci permet d'envisager la création de nouveaux dépôts pour Aiguebelle et l'extension donnée aux dépôts existants. À Lyon, Marseille, Nice, qui existaient déjà, ainsi que Bordeaux, s'ajoutent Nîmes, Grenoble, Clermont-Ferrand. Les premiers disposeront d'une gestion autonome, avec chef de dépôt, voyageurs, livreurs, comptable, la direction générale et la centralisation de la comptabilité demeurant bien entendu à Donzère. Pour les étoffer, des accords sont pris pour y adjoindre d'autres produits alimentaires : avec la Distillerie d'Aiguebelle, d'abord, pour la vente des sirops, - avec la maison A. Rodet à Mercure pour les vins de Bourgogne, et les Moutardes Fallot à BEAUNE. En même temps, de nouveaux voyageurs et représentants sont engagés pour les autres secteurs.

La fin de l'occupation, en août 1944, n'amène pas de changement notable dans l'activité, car le rationnement demeure strict ; il se prolongera, avec toutefois quelques petites améliorations, pendant plus de deux ans. Mais il sera possible de maintenir l'activité de l'usine à un niveau normal en développant encore la fabrication de produits où le chocolat n'entre que pour un faible pourcentage. On cherche par ailleurs à rendre l'usine plus performante en réduisant dans la mesure du possible, les manutentions longues et coûteuses auxquelles contraignait la configuration de l'usine. Le bâtiment central, où se trouvait l'atelier de broyage, est maintenant équipé avec "l'automolda", cependant que le broyage a été transféré au-dessous de la torréfaction, ce qui est logique ; cela a été rendu possible, l'aile sud-est, où se trouvait le dortoir des "petits" ayant été libéré par la suppression du pensionnat. Un nouvel atelier est construit entre les deux ailes ouest ; il est affecté au pliage devenu maintenant entièrement mécanique, y compris pour les articles à la pièce, jusque-là pliés à la main ; le bas est occupé par les conches.

Novembre 1945 a vu reprendre la liaison avec notre clientèle de Corse, Tunisie et Algérie et la réorganisation du réseau de représentants et du dépôt d'Alger. Des relations normales ont pu se renouer avec la clientèle en France ; peu à peu la nouvelle organisation commerciale va commencer à porter ses fruits ; notamment la décentralisation depuis Donzère de quelques grands dépôts s'avère bénéfique. Le rationnement subsiste ; il ne prendra fin qu'en 1949 ; mais la mise sur le marché de toute la gamme de chocolats fins et de confiserie, encore améliorée, permet à la Chocolaterie de tourner à plein. Aiguebelle rachète à de petites chocolateries locales du sud-est les contingents de matières premières qui leur sont alloués et qui sont insuffisants pour leur permettre de survivre et de tourner. Quelques marchés importants trouvés à l'extérieur, notamment Angleterre, Pérou, permettent de réaliser d'avantageuses rentrées de devises. Mais l'ensemble de la profession est sérieusement handicapé par le blocage du prix des chocolats en tablettes. Comme il rentre dans la liste des produits d'après lesquels est établi l'indice des prix, le Gouvernement fait tout pour freiner sa montée ; les hausses, accordées à retardement, n'arrivent pas à couvrir les charges croissantes. Ainsi, peu à peu, l'industrie chocolatière arrive-t-elle tout juste à équilibrer prix de revient et prix de vente. Le coup de grâce va être donné en 1950 par la guerre de Corée. À la suite de manœuvres qui paraissent liées à la lutte entre les "Deux Grands", c'est la flambée du prix des cacao en fèves. À quoi il faut ajouter, sur le plan intérieur, une véritable campagne du corps médical contre le chocolat, accusé de tous les maux. Toutes ces conditions réunies mettent en difficulté, à partir de 1951, l'ensemble de la profession chocolatière. Tandis que les petites marques disparaissent peu à peu, les plus grandes continuent à travailler à perte, dans l'espoir d'être la dernière à "tenir le coup".

Un gros incendie survenu en juin 1955 provoque d'importants dégâts, sans pour autant entraîner de gêne notable, sur le plan technique, dans la marche de la Chocolaterie. Mais les difficultés d'ordre financier demeurent. Pour y faire face de louables efforts sont tentés : d'abord par une augmentation du capital, pour permettre de procéder à une modernisation totale de l'usine. Celle-ci est réalisée autour de 1958 par l'"installation Neu". Mettant en œuvre l'électronique, - véritable cerveau de l'industrie moderne, - la transformation des matières premières, cacao et sucre, en produits finis, pliés et emballés, s'effectue sans intervention de la main-d'œuvre, sinon pour programmer les travaux. Ce qui se traduit, malheureusement par

de nombreux et douloureux licenciements. On parvient même à doubler la production, grâce à l'absorption de la chocolaterie du PRADO, dont les chocolats sont désormais fabriqués à DONZERE et transportés journellement à MARSEILLE, où ils continueront à être vendus sous la marque "PRADO".

L'arrivée à la Chocolaterie d'un financier entreprenant M. PILOSOFF a pu laisser espérer pendant un certain temps que la situation toujours difficile allait être redressée et qu'on pourrait repartir d'un bon pied. Mais jugeant la chose impossible, M. PILOSOFF renonce au bout de quelques années et se retire. De nombreuses modifications interviennent successivement dans le Conseil d'Administration, pour essayer de trouver une solution à la crise, mais sans apporter d'amélioration notable. C'est que le blocage du prix des tablettes de chocolat - vendues à perte -, continue à peser lourdement sur la trésorerie de la Chocolaterie, dont le passif s'alourdit d'année en année. C'est un fait général pour toute l'industrie chocolatière : successivement on voit disparaître des marques réputées ; des concentrations de sociétés se réalisent, la plupart du temps avec le concours d'investisseurs étrangers. Ainsi voit-on, près de chez nous, les Américains envisager de reprendre la Chocolaterie CEMOI à GRENOBLE, mais y renoncer ensuite, devant l'énormité du passif.

A Aiguebelle, la concentration avec PRADO n'a été qu'un épisode dans cette tentative de faire face ; il lui faut se résoudre à s'intégrer à la Chocolaterie de l'UNION à LYON, déjà concentrée avec PUIPIER de St-ETIENNE. M. JANORAY, de l'UNION, en prend la direction générale. La Sté de la Chocolaterie d'Aiguebelle va prendre fin et un regroupement s'effectue en une nouvelle société 'UNICHOC". En 1977, on procède au transfert à St-ETIENNE du plus gros matériel, le plus performant, le reste étant dispersé sur place ou vendu à la casse. Tout le personnel de la Chocolaterie a été licencié ; seule demeure une petite équipe, pour assurer les livraisons. Car la marque AIGUEBELLE est fabriquée maintenant à St-Etienne, où un camion va en prendre livraison chaque jour. Situation qui, de toute évidence, ne peut s'éterniser. Elle prend fin en 1978 ; l'usine est définitivement fermée et les bâtiments et terrains attenants mis en vente. Ainsi prend fin, bien malheureusement, une affaire florissante pendant tant d'années et qui avait apporté la prospérité à DONZERE.

Au moment où on procédait à la liquidation de la Chocolaterie, un fait étonnant survint, où les anciens chocolatiers ont pu voir un signe venu d'en haut l'Enfant JESUS se détacha des bras de la Vierge qui le tenait élevé au-dessus des toits de l'usine. Il vint tomber devant la porte d'entrée du rond-point et, chose quasi miraculeuse, sans se briser ni blesser personne. Ainsi, semble-t-il, prenait fin la protection que, pendant plus de 80 années, il avait assurée à la Chocolaterie, dans le geste de son bras bénisseur.

G. SOUMILLE