

Visite de la Chocolaterie Cadbury World de Dunedin

Soumis par Cyril
15-03-2009

Nous

n'avons pas pu visiter la chocolaterie Cadbury de Hobart, fermée à la visite pour cause d'hygiène. C'est alors avec plaisir que nous entrons dans le monde chocolaté néo-zélandais de Cadbury.

Un

petit (très petit) musée à l'entrée de Cadbury World informe sur la confection du chocolat avec la possibilité de goûter une fève de cacao. "Manmanvenveuplu", nous dira Alix, montrant, par une grimace étonnée, qu'il faut récupérer par un moyen ou par un autre la fève, ou ce qu'il en reste, et qui menace de tomber.

La

visite guidée commence par la distribution d'un petit sachet plastique contenant une barre chocolatée. Une vidéo de présentation retrace rapidement les origines du chocolat et l'historique de Cadbury.

Les

sac déposés dans un casier, les charlottes sur la tête, et la recommandation sur l'interdiction de prendre des photos dans l'usine effectuée, nous sommes fins prêts pour commencer la visite. Une explication sur la composition du chocolat, face à un simple tableau, est très vague sur les recettes, cette partie, finalement la plus intéressante, est clairement occultée de la visite publique.

La

visite est faite à l'américaine : le groupe doit crier fort "chocolaté" ou "Cadbury" à certains moment, encouragé par une guide surexcitée. Et aux bonnes réponses données aux nombreuses questions posées par cette dernière, une barre chocolatée est lancée en guise de récompense. On se croirait à un jeu télévisé. On comprend l'utilité du sachet plastique.

Puis

nous rencontrons dans le vif de l'usine et la découverte d'une chaîne de production : devant nous, un tapis roulant, des petites noix de chocolat blancs y sont déposées par centaines. Quelques 10 mètres plus loin, elles sont sèches et mises en vrac sur un second tapis qui ira, tels des bagages au check-in d'un aéroport, les déposer dans un carton. Une fois plein, un employé remplacera le

carton par un vide et le fermera afin de le placer sur un n-ème tapis roulant. Une distribution d'un chocolat dans chacun de nos sachets en plastique fera le bonheur de chacun, du moins, dans un premier temps... je ne vous en dis pas plus maintenant !

La chaîne suivante présente ensachage de barres de céréales. A chaque nouveau "stand", un nouveau produit nous est donné par la guide. Les filles se voient même offrir une barre chacune par une employée qui les détourne alors de la chaîne. Elles font des jaloux.

Nous voyons ensuite l'emballage de plusieurs barres dans un sachet. Beaucoup d'actions sont automatisées, mais ce qui me frappe, c'est encore le nombre d'opérations manuelles. Et des gestes qui sont très répétitifs, tels que le poste d'une employée qui voit arriver en vrac des œufs de poules d'un tapis roulant et doit les disposer correctement dans une boîte contenant les emplacements respectifs. Une fois la boîte remplie, elle... recommence avec une millième boîte.

Pour ceux qui n'ont pas tilté, je leur demanderais d'avoir la décence de lire avec attention mes articles, il s'agissait bien évidemment d'œufs en chocolat....

Re-barre en chocolat dans notre petit sac. Hum, ça va être bon !

A défaut d'avoir vu le début de la chaîne de production (fabrication du chocolat), nous voyons la fin de la chaîne : l'arrivée des cartons de différents produits sur un tapis roulant unique vers l'entrepôt de stockage. Des employés les récupèrent ensuite pour les mettre manuellement sur des palettes qui séjourneront un court temps sur des étagères avant d'être transportés par des camions vers les différents distributeurs.

C'est excellent de voir et surtout de montrer aux filles d'où viennent les produits qu'elles mangent. Non une tablette de chocolat ne pousse pas dans un arbre appelé "Tabletlot". Et non, les œufs ne sont pas fabriqués par les cloches... oups, heu, si, bien sûr, les cloches y participent aussi. Enfin, ça se passe dans une autre usine ça. C'est comme le père Noël, mais c'est loin, c'est au pôle nord, donc on peut pas le visiter.

Le clou du spectacle est la très utile chute de 1 tonne de chocolat liquide, lâché de quelques 20 mètres de haut dans un silo duquel nous descendrons les marches en colimaçon une fois le chocolat arrivé en bas. J'ai pas osé descendre sur la rampe en glissant sur la langue...

La visite terminée, nous nous autorisons à goûter aux différentes barres chocolatées acquises tout au long du parcours. La désillusion est grande. La prometteuse barre de praliné avec caramel et enrobage de chocolat est loin de la planète Mars, très loin. Chaque barre est une déception gustative supplémentaire. On comprend presque pourquoi ils nous les refilent gratuitement.

Une excellente visite très instructive pour les filles (et nous également). Cela me rappelle la visite d'usine de production d'huile d'arachide lors d'une sortie scolaire lorsque nous habitons au Sénégal, il y a de cela près de 20 ans... ça marque et ça permet d'en savoir un peu plus sur le fonctionnement d'une usine !