

Chronique Roland Morat SA

- Fondation en 1939** Leopold Schöffler, maître boulanger bâlois, fonde en 1939 à Morat la société Roland Morat SA. Le maître boulanger est alors une personnalité reconnue, il est notamment réputé pour ses connaissances dans le domaine de la biscuiterie et de la biscotterie. Après avoir acquis une partie de sa formation en Allemagne ainsi qu'en Europe du nord, où il découvre le pain croustillant, il choisit de créer son entreprise à Morat, au cœur du grenier de la Suisse.
- Développement** Conçue à l'origine uniquement pour le pain croustillant, la première ligne de production entre en service en 1939. La Seconde guerre mondiale éclate peu après que le début de la production. Assurer l'approvisionnement de la population suisse n'était alors pas une sinécure, et les rationnements limitaient la consommation de pain. Durant cette difficile période, la jeune entreprise a pourtant trouvé la voie du succès, grâce au travail sans relâche d'une équipe de travailleurs infatigables.
- 1941** En dépit du contexte difficile des débuts de la société, l'assortiment a été élargi, en 1941 déjà, par le Zwieback – ou biscotte – de Roland. La décision, qui demandait de lourds investissements, témoignait d'un courage certain pour cette entreprise encore jeune.
- 1949** Au décès de son père Leopold, Heinz Schöffler reprend les rênes de la société. Sous sa direction aussi dynamique que compétente, Roland Morat SA devient l'un des leaders de la fabrication de la biscuiterie et de la biscotterie. La palette de produits est progressivement élargie, avec notamment, cette même année 1949, les débuts dans la production de produits saumurés avec le stick – bâtonnet – Roland.
- 1951** Deux ans après le début du stick, la production du bretzeli Roland démarre. Au début, des femmes aux mains habiles façonnent les bretzelis un à un. Face à la demande en augmentation, la production atteint bientôt ses limites. Il devient rentable d'investir dans une machine qui noue automatiquement les bretzelis avec le tour de main du boulanger pour façonner chacune des petites pièces de biscuit saumuré. Voilà plus d'un demi-siècle maintenant que les bretzelis de Roland sont façonnés au moyen de cette machine à nouer, comme faits de la main du boulanger, et cela se voit et se savoure !
- 1981** Surfant sur la vague de l'alimentation saine, la marque Roland lance en 1981 le Zwieback complet Roland. Le Zwieback Roland sans sucre cristallisé suit une année plus tard.
- 1985** La marque Roland élargit sa palette de compétences et lance le pain croustillant Pancroc Roland.

- 1995 S'appuyant sur la qualité irréprochable de sa production, la marque Roland se profile sur les marchés en Suisse et à l'étranger au fil des ans. En 1990, la décision est prise de construire une nouvelle fabrique. Pareil investissement témoigne d'une solide confiance dans l'avenir. Le 12 mai 1995, les activités démarrent dans un bâtiment ultra-moderne.
- 2000 Roland Morat SA élargit son assortiment de biscuits apéritifs et investit dans une installation moderne de fabrication de pâte feuilletée pour lancer les « Flûtes de Morat ».
- 2008 Au mois de juin, Roland Morat SA est reprise par Cornu SA, fabricant suisse de produits de boulangerie fine. L'entreprise familiale du village de Champagne dans le canton de Vaud est dirigée par Marc-André Cornu, qui incarne la troisième génération aux rênes de la boulangerie familiale. Maître boulanger, Marc-André Cornu a acquis une vaste expérience de son métier en Suisse et à l'étranger. Depuis sa fondation en 1934 par André Cornu, le grand-père de Marc-André, Cornu SA fabrique des produits de pâte feuilletée raffinés ainsi que des biscuits tout aussi fins.
- 2009 Le logo ainsi que le design de tous les emballages Roland sont retravaillés pour mettre en avant le slogan « Qualité & Tradition Suisse ».
- 2010 En lançant le biscuit aux céréales Roland Petite Pause, Roland explore de nouvelles voies dans le domaine de l'en-cas.
- 2011 En phase avec la tendance des crackers aux céréales complètes, Roland lance le cracker croustillant Orvita, confectionné avec de l'excellente farine d'épeautre. Orvita se décline en plusieurs variétés : Tomate-basilic, Crème Fraîche, Fromage-Fines herbes et Sésame.
- 2014 En 2014, après une réflexion approfondie, Roland franchit une importante étape pour le développement de la marque. De très nombreuses personnes sont intolérantes au gluten et leur nombre ne cesse d'augmenter. En lançant son nouveau pain croustillant Gourmet sans gluten, Roland répond à leurs besoins. Confectionné avec de la farine d'avoine sélectionnée avec soin, le nouveau pain croustillant Gourmet de Roland est un produit exempt de gluten et de lactose et riche en fibres alimentaires. Il est disponible dans le commerce de détail suisse depuis janvier 2014.