

## Communiqué de presse

### Deuxième jeunesse pour la marque de tradition Roland

**Après avoir fait partie d'un grand groupe durant 30 ans (Sandoz puis Valora), la société Roland Murten AG est redevenue une entreprise familiale. Depuis peu aux commandes, le patron Marc-André Cornu apporte un nouvel essor à la marque de tradition.**

### Roland – Qualité et tradition suisse

L'entreprise suisse de tradition Roland Murten AG enchante de nombreux consommateurs depuis quelque 70 ans avec ses produits sains et raffinés. A ces décennies d'expérience, la société Roland associe le recours aux moyens de production les plus modernes. Les produits Roland se distinguent ainsi par une qualité constante et irréprochable et une grande légèreté au goût et à la digestion.

L'assortiment va des produits de conservation tels biscottes et pains croustillants aux biscuits apéritif ou à la saumure comme les véritables bretzels noués et les sticks à faible teneur en graisse. Par tradition et par conviction, l'entreprise Roland sélectionne avec le plus grand soin toutes les matières premières et les ingrédients utilisés, d'origine suisse autant que possible. Seuls les ingrédients les plus fins créent les meilleures sensations gustatives.



Roland Knäckebröt Gourmet Produkt.jpg

Par tradition et par conviction,  
Roland sélectionne si possible  
des ingrédients d'origine suisse.

### Une qualité confirmée sous de nouveaux atours

Les produits Roland inaugurent cette année de nouveaux atours. Le logo Roland et les emballages ont été légèrement modifiés et adaptés de sorte à mieux refléter les valeurs centrales de la maison Roland : fraîcheur, digestibilité, tradition, authenticité. Le nouveau propriétaire, l'entreprise familiale Cornu SA, met ainsi clairement l'accent sur le regain de vitalité de la marque Roland. L'ensemble de l'assortiment Roland a été recentré sur les produits de conservation comme les biscottes et les pains croustillants, ainsi que sur des biscuits apéritif emblématiques.

 <p>Roland Zwieback Classic.jpg</p>	 <p>Roland Knäckebröt Delicatesse.jpg</p>	 <p>Roland Bretzels Classic.jpg</p>
<p>Biscottes Classic Roland – l'original</p>	<p>Pain croustillant Délicatesse Roland – au seigle</p>	<p>Bretzels Classic Roland – le véritable bretzel noué saumuré</p>
<p>Le nouveau propriétaire de Roland Murten AG, l'entreprise familiale Cornu SA, se retrouve parfaitement dans les valeurs centrales de Roland – fraîcheur, digestibilité, tradition, authenticité – et souligne le regain de vitalité de la marque Roland par les emballages revisités.</p>		

### Cornu et Roland : l'entreprise familiale spécialisée

La maison Cornu SA est une entreprise familiale spécialisée dans les produits de boulangerie de qualité, qui a son siège à Champagne, dans le canton de Vaud, et deux usines dans le Jura français voisin. Marc-André Cornu, patron de l'entreprise familiale, se présente : « Comme mes prédécesseurs, je suis moi aussi boulanger de formation et passionné de tempérament. Je retire une grande joie de l'association d'un savoir-faire artisanal à la technologie la plus moderne ».

Avec les deux entreprises rachetées au groupe Valora, « Roland Murten AG » et « Cansi (France) SA », Cornu dispose de quatre usines qui lui ont permis de se hisser au premier rang de la fabrication de flûtes ou d'autres spécialités boulangères de pâte feuilletée ou à la saumure. Cornu réunit désormais quelque 350 collaborateurs et collaboratrices.

« En combinaison avec Roland, l'entreprise familiale Cornu entend bien être, dans le champ de la concurrence internationale, le fabricant le plus performant de flûtes et autres produits à base de pâte feuilletée, qui se démarque par une excellence inégalée » annonce Marc-André Cornu en guise de programme. Roland tient là un rôle central consistant à devenir le spécialiste de snacks salés et de certains produits boulangers de conservation et à contribuer par l'innovation à la prospérité de l'entreprise familiale.

## Roland lance son innovante « Petite Pause »

La marque Roland est gage de produits sains, de fraîcheur, de digestion légère, de tradition et d'authenticité. C'est dans le respect de toutes ces valeurs qu'a été développée la toute récente ligne de biscuits aux céréales de la maison Roland : « Petite Pause ».

La « Petite Pause » Roland est un snack en portion pratique, sain et savoureux, à emporter avec soi comme en-cas croquant pour tout moment de la journée. La « Petite Pause » Roland est idéale comme petit-déjeuner léger, pour un en-cas à l'heure de la pause, une petite faim au travail, en voyage ou pour le pique-nique familial. Chaque emballage de « Petite Pause » Roland contient 6 portions de 2 biscuits.

Les quatre variétés de « Petite Pause » garantissent chacune un apport nutritionnel spécifique et il y en a pour tous les goûts :

- **Lait-Céréales**, riche en calcium – pour des os solides et des dents saines.
- **Chocolat-Céréales**, tout en finesse, riche en fibres alimentaires, facilitant la digestion.
- La variété **Fruits** apporte la vitamine C nécessaire à la protection des os, des dents, des gencives et des vaisseaux sanguins.
- La variété **Figue** contient des fibres prébiotiques qui stimulent la multiplication des bifidus dans l'intestin, avec une influence positive sur la flore intestinale.

 Roland Petite Pause Lait-Céréales.jpg	 Roland Petite Pause Fruits.jpg	 Roland Petite Pause Chocolat-Céréales.jpg	 Roland Petite Pause Figue.jpg
 Roland Petite Pause Lait-Céréales Bandeau.jpg	 Roland Petite Pause Fruits Bandeau.jpg	 Roland Petite Pause Chocolat-Céréales Bandeau.jpg	 Roland Petite Pause Figue Bandeau.jpg
Dans ses quatre goûts offrant chacun des avantages nutritionnels spécifiques, « Petite Pause » Roland est le nouveau snack savoureux à consommer n'importe où.			

## Interview de Marc-André Cornu, propriétaire de Roland Murten AG



### ***Monsieur Cornu, vous avez repris il y a un peu plus d'un an la société Roland Murten AG. Qui est la Cornu SA ?***

**Marc-André Cornu :** Mon grand-père a fondé la société Cornu SA en 1934 dans le village vaudois de Champagne, sur les bords du lac de Neuchâtel, en se concentrant sur la production de flûtes et autres spécialités et biscuits feuilletés. Au début des années soixante, mon père a construit notre premier site de production automatisé. Comme mes prédécesseurs, je suis, moi aussi, par formation et par goût, un boulanger passionné, qui retire une grande joie de l'association d'un savoir-faire artisanal et d'une production industrielle extrêmement efficace grâce à l'emploi de la technologie la plus moderne.

### ***Quelles motivations ont poussé à cette reprise significative ?***

**Marc-André Cornu :** En plus de notre maison d'origine à Champagne, nous disposons désormais, avec notre usine dans le Jura français voisin et les deux entreprises « Roland Murten AG » et « Cansi (France) SA », de quatre usines et nous sommes le principal fabricant de flûtes et d'autres spécialités à base de pâte feuilletée ou à la saumure. Cornu réunit à présent quelque 350 collaborateurs et collaboratrices.

### ***Que s'est-il passé dans la maison Roland depuis cette reprise ?***

**Marc-André Cornu :** Nous avons analysé tout l'assortiment Roland avant de décider de nous concentrer sur les produits de conservation et quelques biscuits apéritif. L'identité visuelle de la marque a été remaniée et de nombreuses innovations réalisées. Nous avons modifié l'organisation de l'exploitation et mis rapidement en œuvre des synergies avec nos autres usines. Nous avons également replacé la logistique et la commercialisation sur une nouvelle base, en collaboration avec des partenaires externes. Nos nouveaux véhicules arborent désormais eux aussi l'identité visuelle de notre marque.

## ***Comment voyez-vous l'avenir de Roland ?***

**Marc-André Cornu:** En combinaison avec Roland, l'entreprise familiale Cornu entend bien être, dans le champ de la concurrence internationale, le fabricant le plus performant de flûtes et autres produits à base de pâte feuilletée, qui se démarque par une excellence inégalée. Roland tient là un rôle central consistant à devenir le spécialiste de certains produits boulangers de conservation et de spécialités à la saumure et à contribuer à la prospérité de l'entreprise familiale grâce à des innovations comme « Petite Pause ».

### **Historique de Roland Murten AG - d'une famille à l'autre**

- 1939** Création de l'entreprise par Leopold Schöffler, avec le pain croustillant comme premier produit fabriqué
- 1941** Extension aux biscottes
- 1949** Lancement des sticks à la saumure
- 1951** Création du légendaire et véritable bretzel noué à la saumure
- 1978** Vente de l'entreprise à Sandoz
- 1995** Ouverture de la fabrique modernisée à Morat
- 1998** Vente de Roland Murten AG au groupe de biens de consommation Valora Holding
- 2008** Vendue au fabricant traditionnel de biscuiterie salée Cornu SA, Roland Murten AG redevient une entreprise familiale
- 2010** Roland lance « Petite Pause », un snack aux apports nutritifs spécifiques

### **Informations complémentaires :**

Marc-André Cornu  
Cornu SA  
Le Moulin  
1424 Champagne  
Tél +41 24 436 15 42  
Fax +41 24 436 12 43  
[cornu@cornu.ch](mailto:cornu@cornu.ch)