

LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

02 2020

**Traversons
cette période
difficile
ensemble**

MERCI



Sommaire

Nouvelles de l'entreprise

- 4 Les dangereux amis du prince**
IT Security Awareness

En bref

- 6 « Zéro Viande. Pur Suisse. »**
Le burger « The Green Mountain » est maintenant aussi en supermarché
- 7 Regroupement de compétences dans le nouvel iBox**
Hilcona mise sur un atelier multifonctionnel pour son développement de produits

Notre monde de saveurs

- 8 « Entre à point et trop cuit, il n'y a souvent que quelques degrés d'écart »**
Devenez un pro des grillades grâce aux conseils d'un expert du barbecue: Philipp Glauser

- 10 La cuisine au barbecue pour bien profiter du temps passé à la maison**
Du changement sur le gril avec les nouveautés du Bell Food Group

- 16 Des trésors aromatiques issus des quatre coins du monde**
Sur la route des épices

Article de couverture

- 18 Traversons cette période difficile ensemble**
Nous faisons la différence

Anniversaires de service

- 24 Anniversaires de service**
LOOK! félicite les médaillés des mois de juin à août 2020

Concours

- 27 Gagnez un cours de grillades**
Cherchez et trouvez

Immersion dans ...

- 28 Une implication de tous les instants pour des légumes de qualité**
Hilcona Agrar réalise de nouvelles prouesses tous les jours

Ainsi va la qualité

- 32 Un chiffre impressionnant**
La saucisse « Bell Würstli »: savourer en toute sécurité

Mentions légales Revue du personnel de Bell Food Group, 4 éditions par année, n° 2/2020, août 2020, 26^e année.

Editeur: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse: Bell Suisse SA, rédaction Bell LOOK!, case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse.

Tél. +41 58 326 2547, fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Equipe rédactionnelle: Fabian Vetsch (fv), direction, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), assistance à la rédaction: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Mise en page et composition: oblografik, Olten, Suisse. Traitement des images: Proacteam AG, Allschwil, Suisse. Impression: Druckerei RieBelmann, Lohne, Allemagne, Werner Druck & Medien AG, Bâle, Suisse. Imprimé sur papier FSC.

Je suis fier de vous !

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Nous ne sommes pas près d'oublier l'année 2020. La pandémie de coronavirus a tenu le monde entier en haleine et atteint des proportions difficiles à imaginer. Personne n'a pu se soustraire à cette menace impalpable. Du jour au lendemain, il n'y a eu plus qu'une seule question existentielle: comment se débarrasser du virus et comment y contribuer par son propre comportement.

La pandémie n'a pas épargné le Bell Food Group. Certains secteurs d'activité (Food Service, restauration rapide ou encore articles à emporter) sont restés quasiment à l'arrêt pendant des semaines pour cause de confinement. Dans d'autres secteurs, en revanche, il nous a fallu augmenter en un temps record les volumes de production de manière considérable. Comme toutes les entreprises de notre secteur, nous avons dû faire face à une problématique de taille. Il importait, d'une part, de protéger la santé de notre personnel et, d'autre part, de continuer à assurer l'approvisionnement alimentaire de la population.

Dès le déclenchement de la pandémie, nous avons constitué des cellules de crise centrales et régionales. D'emblée, nous avons pris la situation très au sérieux.

D'emblée, nous avons pris la situation très au sérieux.

Des mesures d'hygiène et de protection ont été élaborées et mises en œuvre systématiquement pour tous nos sites. Ainsi, nous avons réussi jusqu'à aujourd'hui à créer un environnement de travail sûr pour notre personnel et à éviter la propagation du virus dans nos établissements.

Je suis bien conscient que cette situation a également été très pénible, voire angoissante pour vous. Certains de nos sites se sont retrouvés au beau milieu de foyers de contamination, donc sous la menace directe de la pandémie. Pour faire face aux fortes variations des

volumes de production tout en respectant les mesures d'hygiène et de protection, il nous a fallu donner le meilleur de nous-mêmes, et il en sera encore de même dans les semaines et les mois à venir.

Jusqu'ici, nous avons réussi à bien gérer la problématique inédite du coronavirus. Si nous y sommes parvenus, c'est grâce à vous, chères collaboratrices et chers collaborateurs. Je tiens donc à vous adresser tous mes remerciements, au nom de l'ensemble du Bell Food Group. J'ai été très impressionné par votre disposition à accepter naturellement les adaptations dues à la situation exceptionnelle, par la souplesse dont vous avez fait preuve et par la solidarité que vous avez manifestée les uns envers les autres. Je vous le dis sans détours: je suis très fier de vous.

Cela dit, la pandémie n'est pas terminée. Ses effets se feront sentir encore longtemps et nous demanderont beaucoup d'énergie. Néanmoins, nous sommes bien implantés, nous sommes performants, nous disposons de bases économiques saines et nous avons le meilleur personnel qui soit. Je vous souhaite à toutes et à tous une bonne santé. Je suis convaincu que, grâce à votre investissement, nous continuerons à bien gérer ensemble cette situation inédite.

Lorenz Wyss
Président de la direction générale
du groupe





Dans l'univers numérique, les escrocs n'ont généralement qu'un seul objectif: récupérer des données, afin de vous porter préjudice ou nuire à votre employeur. Il est d'autant plus important de traiter ses données de manière avisée et critique. LOOK! vous propose de renforcer votre sensibilisation à la sécurité informatique et vous donne des exemples pratiques pour le quotidien.

Être vigilant, lire attentivement les e-mails et les examiner d'un œil critique.

Nous avons déjà tous reçu l'e-mail du prince qui souhaitait nous léguer sa fortune. Seuls un petit virement et quelques informations sont nécessaires et nous pourrions bientôt empocher le magot. Lorsque nous recevons ce genre de courriel, nous le supprimons sans ménagement.

Malheureusement, les cybercriminels utilisent souvent des procédés beaucoup plus raffinés que celui du prince fortuné. Voilà pourquoi il est absolument indispensable d'être vigilant, de lire attentivement les e-mails et de les examiner d'un œil critique.

Chacun a son rôle à jouer en matière d'attaques informatiques

Généralement, les intentions des escrocs ne sont pas aussi innocentes que ce que veulent nous faire croire les nombreux messages frauduleux qui circulent, leur objectif étant de capturer des informations et des données afin de nuire à une entreprise ou un particulier. Seules quelques informations suffisent pour y parvenir, comme un compte utilisateur actif et un mot de passe correct, que ce soit ceux du PDG ou du stagiaire en contrat à durée déterminée.

Une fois que les escrocs ont accès au réseau, ils peuvent répandre un logiciel malveillant en envoyant des e-mails ou recueillir d'autres données afin d'accéder aux systèmes centralisés. Les e-mails envoyés en interne ne seront probablement pas considérés comme malveil-

Conseils pratiques

Outre les «10 règles de sécurité informatique», qui ont été abordées dans l'édition LOOK! 1/20, nous vous donnons ici quelques conseils utiles :



Rechercher d'éventuels logiciels malveillants dans des fichiers, des liens et des sites Internet

Vous souhaitez vérifier si un fichier, un lien ou un site Internet contient des logiciels malveillants? Vous pouvez analyser une multitude de formats de fichiers et d'URL sur le site www.virustotal.com.



Protection par mot de passe

- Utilisez des majuscules et des minuscules, des chiffres et des caractères spéciaux pour vos mots de passe. Plus le mot de passe est long, plus il est sécurisé.
- Utilisez un mot de passe différent pour chaque login.
- Ne communiquez jamais vos mots de passe à des tiers. Au lieu de cela, utilisez la fonction de délégation dans Outlook.
- Ne notez jamais votre mot de passe en texte clair.



Idées de mot de passe

- Créez vos mots de passe selon un schéma déterminé que vous êtes le seul à connaître, p. ex. les lignes d'un poème ou des titres de contes.
- Utilisez des chiffres ou des caractères spéciaux à la place des lettres, p. ex. 3 au lieu de E ou 1 au lieu de I.



Protection visuelle

- Vous travaillez souvent en déplacement? Équipez votre écran d'un film anti-regards.
- La combinaison de touches Windows + L vous permet de verrouiller l'écran très rapidement.



Mises à jour logicielles

- Installez les mises à jour logicielles le plus rapidement possible, p. ex. sur des appareils mobiles afin de combler les failles de sécurité.

lants par la passerelle de sécurité de la messagerie et pourront alors se répandre librement dans l'entreprise, s'ils ne sont pas détectés par des utilisateurs attentifs.

Les outils de sécurité ne sont pas parfaits

En effet, même si toutes les mesures de sécurité informatique sont prises pour détecter ces attaques de manière anticipée, les cybercriminels et les spécialistes de la sécurité se livrent au jeu du chat et de la souris. Un outil de sécurité considéré comme « parfait » aujourd'hui sera peut-être confronté demain à des logiciels malveillants qui n'existaient pas encore hier.

Les utilisateurs attentifs qui traitent leurs données personnelles avec précaution, contribuant ainsi à la sécurité, peuvent faire pencher la balance. En fin de compte, il ne sert à rien de se doter d'une serrure ultra-sophistiquée si l'on cache la clef sous le paillasson. • sh

Il ne sert à rien de se doter d'une serrure ultra-sophistiquée si l'on cache la clef sous le paillasson.

Le burger « The Green Mountain » est maintenant aussi en supermarché

« Zéro Viande. Pur Suisse. »

Dans les restaurants suisses, le burger « The Green Mountain » est depuis déjà plus d'un an l'alternative pour tous les fans de burgers qui souhaitent réduire leur consommation de viande. Depuis fin mars de cette année, les consommateurs peuvent enfin déguster ce savoureux burger chez eux. Accompagné par un ensemble de mesures important, le burger « The Green Mountain » a été lancé avec succès dans le commerce de détail et peut se réjouir d'une popularité croissante. Que ce soit par amour des animaux ou pour protéger l'environnement, de plus en plus de gens abandonnent totalement ou partiellement la consommation de viande.



Que ce soit par amour des animaux ou pour protéger l'environnement, de plus en plus de gens abandonnent totalement ou partiellement la consommation de viande. Mais doivent-ils pour autant renoncer au plaisir d'un savoureux burger? Pour Werner Ott, chef de projet de « The Green Mountain », la réponse est claire : « En aucun cas ! »

Avec le burger « The Green Mountain », la start-up interne fabrique à Landquart un burger végétal à base de protéines de pois, qui peut facilement rivaliser avec son modèle à base de viande de bœuf.

Dès le lancement de l'innovation dans le secteur de la restauration, Hilcona a démontré son rôle de pionnier en matière d'alimentation végétale : « The Green Mountain » a été le premier burger à base de plantes conçu et fabriqué en Suisse. Un concept à succès désormais commercialisé dans les supermarchés suisses : depuis fin mars, les clients des magasins Coop peuvent constater par eux-mêmes que le nouveau burger a le même aspect que la viande, se prépare comme de la viande et en a également le goût.

Les burger patties sont une excellente source de protéines. Ils sont en outre riches en fibres naturelles et en vitamines B₁₂, sans exhausteurs de goût, sans soja, sans OGM, sans huile de palme et sans sucres ajoutés ainsi que sans cholestérol et sans lactose. En somme, parfaits pour une alimentation raisonnée.

Pour le choix des ingrédients, les développeurs du produit ont privilégié la meilleure qualité et, par souci de durabilité, des trajets de livraison courts. À l'exception de la

graisse de coco, ils se procurent tous les ingrédients dans les pays de l'Union européenne.

À la poêle et au four, la préparation du « The Green Mountain » est également possible sur le grill, ce qui est clairement recommandé. Faire griller ou rôtir le burger permet en effet de développer une couleur brune appétissante et un arôme délicieux. De nombreuses idées de recettes créatives sont proposées sur le site « The Green Mountain » : www.thegreenmountain.ch.

Pour le lancement de la nouveauté, Hilcona a en outre orchestré une grande campagne marketing au slogan évocateur « Zéro viande. Pur Suisse. » avec de nombreuses actions promotionnelles dans les points de vente et sur les réseaux sociaux.

Et le plaisir sans viande se poursuit : « The Green Mountain » travaille d'ores et déjà à l'élaboration de nouveaux produits et lancera dès cet automne deux nouveautés sur le marché. Comme groupe cible, la marque vise essentiellement les flexitariens qui aiment la viande mais souhaitent limiter leur consommation. « Nous avons fait un très bon démarrage », résume Werner Ott. « Les ventes des premières semaines ont significativement dépassé nos attentes déjà élevées et les nombreux retours des consommateurs montrent que nous sommes en bonne voie. » • *mr*

Lien : thegreenmountain.ch

FOLLOW US  



Une excellente source de protéines.

Hilcona mise sur un atelier multifonctionnel pour son développement de produits

Regroupement de compétences dans le nouvel iBox

Hilcona pose depuis octobre dernier les jalons du futur culinaire dans son nouveau centre de compétences à Schaan. Ce creuset d'innovation dans lequel six équipes de développement de produits ainsi que la gestion des technologies et des emballages travaillent en étroite collaboration a été nommé iBox. Leur objectif commun : créer d'incroyables nouveautés dans les différentes catégories de produits.

Le nouveau foyer de l'équipe « iPeople » formée de 45 personnes environ est une construction basse avec un petit jardin aromatique à l'entrée. Hilcona a regroupé ici les centres de compétences Repas, Pasta, Vegi et Conviene longue conservation ainsi que Sandwich & Pizza. La gestion des technologies et des emballages ainsi que la direction de projet des deux nouvelles marques « The Green Mountain » et « La Pasteria » sont également de la partie.

Auparavant répartis dans trois bâtiments du site d'Hilcona à Schaan, le travail et les compétences de ces équipes sont désormais regroupés dans un même lieu : l'iBox, avec « i » pour innovation. Une innovation qui joue un rôle primordial dans l'atelier multifonctionnel, non seulement en matière de développement de nouveautés mais également dans la manière de travailler.

Pour ce faire, Hilcona a su créer au sein de l'iBox une atmosphère ouverte et communicative façon start-up. Le placement des équipes dans des bureaux collectifs, les moquettes insonorisantes et les portes en verre font tout autant partie du concept transparent que les « salles iXchange » pour échanger en petits groupes ou la cafétéria « iEat » comme lieu de rendez-vous. Afin que la cohabitation fonctionne bien, les « iPeople » ont mis en place des règles pour une collaboration respectueuse.

« Pour nous, le nouveau concept a déjà fait ses preuves », explique Dirk Sylvester, Responsable du centre de compétences Repas. « L'exiguïté du lieu conduit automatiquement à une étroite collaboration, ce qui nous permet de profiter plus que jamais du savoir-faire et des connaissances des collègues. »

Cet environnement inspirant permet d'élaborer des produits innovants comme le burger « The Green Mountain » (voir à gauche), du concept initial à la commercialisation. Authenticité, plaisir, diversité, qualité et durabilité ne sont que quelques-uns des facteurs qui motivent les experts du goût.



La photographie de l'équipe d'iPeople entourant Dirk Sylvester (2e à partir de la droite) a été prise avant la pandémie de Covid-19.

La crise du coronavirus a montré que l'esprit de l'iBox est bel et bien présent sans que tous soient sur place : « Au moment où de nombreux collaborateurs travaillaient chez eux, nous avons fait de très bonnes expériences avec des méthodes de communication alternatives comme Webex Meetings », raconte Sarah Klein, Responsable du centre de compétences Sandwich & Pizza. Ce que les iPeople nous ont concocté de nouveau en étroite collaboration avec les iXperts en iKulinarik sera très certainement très prochainement dans l'assiette des clients. • *mr*

Pour l'iBox, Hilcona a su créer une atmosphère communicative.



Devenez un pro des grillades grâce aux conseils d'un expert du barbecue : Philipp Glauser

« Entre à point et trop cuit, il n'y a souvent que quelques degrés d'écart »

Enfant, Philipp Glauser se tenait déjà volontiers près du barbecue. Passé maître de sa spécialité, il est aujourd'hui à la tête des Culinary Advisors de Hügli. En 2015, avec son équipe « Chläggi Brutzler », il est devenu vice-champion du monde des grillades. En 2018, il a été sacré champion de Suisse. Dans LOOK!, il nous explique comment les amateurs peuvent, eux aussi, obtenir d'excellents résultats.

Cet été, si les mesures de limitation des contacts se prolongent, il n'y aura peut-être pas foule autour des barbecues. Néanmoins, si deux familles peuvent se retrouver pour une soirée grillades en petit comité, il sera peut-être possible d'être huit ou dix.

Dans ce cas, si l'on veut faire cuire un morceau de viande pour chacun, le barbecue devient vite trop petit. « Mon conseil ? Préparer un morceau unique pour tout le monde. De l'échine de porc ou de l'entrecôte, par exemple », explique Philipp Glauser. « Ça rentre dans tous les barbecues et il reste même

de la place pour quelques pommes de terre en papillotes ou quelques légumes ».

Pour la préparation, l'expert recommande la méthode indirecte si le barbecue le permet. La viande doit être saisie rapidement de tous côtés au-dessus des braises (ou des flammes pour les barbecues à gaz). Il faut ensuite l'éloigner de la zone chaude où elle finira de cuire, couvercle fermé. Pour les gros morceaux, la cuisson est plus longue qu'avec la méthode directe, mais le résultat est visible, et surtout sensible en bouche.

Une exception, toutefois : les saucisses grillées. Elles doivent être cuites au-dessus des braises du début à la fin. La grille doit être réglée de manière à ce que la chaleur ne soit pas trop forte. Sinon, il risque de vous arriver la mésaventure que connaissent certainement tous les amateurs : des saucisses trop grillées à l'extérieur et encore froides à l'intérieur.

Mais il y a encore plus difficile que les saucisses : avec les gros morceaux ou les steaks, il est encore moins évident de voir de l'extérieur



Philipp Glauser est à la tête des Culinary Advisors de Hügli. Il a contracté le virus du barbecue dans son enfance.



À 72 °C, toutes les viandes sont cuites de part en part.

si la cuisson est à point. C'est pourquoi les pros utilisent un thermomètre à viande numérique. « Aujourd'hui, beaucoup investissent dans un barbecue haut de gamme, de type barbecue boule ou barbecue céramique. Alors, autant ne pas faire l'impasse sur un thermomètre », conseille Philipp Glauser. « En effet, entre à point et trop cuit, il n'y a souvent que quelques degrés d'écart ».

La règle d'or ? À 72 °C, toutes les viandes sont cuites de part en part. Selon la cuisson souhaitée, les steaks de bœuf ou d'agneau doivent être nettement moins chauds à cœur. Par contre, l'effiloché de porc, dont la viande doit se défaire au point de pouvoir être coupé à la fourchette, nécessite une température plus élevée. Notre tableau de cuisson vous donne un aperçu des températures pour quelques morceaux phares.

Pour conclure, notre pro du barbecue vous livre une méthode anti-stress imparable. « Si vos invités ont du retard, vous pouvez emballer la viande cuite dans du papier d'aluminium, puis la maintenir au chaud, c'est-à-dire à la température à cœur souhaitée, soit à côté des braises, soit au four. La feuille d'alu doit rester un peu ouverte pour que l'humidité puisse s'échapper ». Ainsi, la viande reste chaude et tendre, et le repas peut commencer un peu plus tard.

Tout cela vous a mis l'eau à la bouche ? Alors, poursuivez votre lecture ! À la page suivante, vous découvrirez la recette de notre pro du barbecue pour réussir un « Tafelspitz » parfait. • *mr*

La cuisson

Morceau	Température à cœur
Steaks de bœuf et agneau – saignant	47–50 °C*
Steaks de bœuf et agneau – à point	56–58 °C*
Steaks de bœuf et agneau – bien cuit	à partir de 64 °C*
Steaks de burger (bœuf)	57–58 °C*
Côtelettes de veau	60 °C
Effiloché de porc	83 °C
Cuisses de poulet	72 °C

* Température mesurée tout de suite après cuisson. Pour une saveur optimale, laissez reposer environ 5 minutes.

Idee de recette au barbecue par Philipp Glauser, expert BBQ chez Hügli :

Tafelspitz de bœuf à la sauce chimichurri et aux pommes de terre farcies au fromage et au lard

Pour 4 personnes

Ingrédients pour le Tafelspitz

1 filet de bœuf d'1,5 kg env.
(avec une couche graisseuse et bien rassis)
1 brin de romarin
1 branche de thym
3 feuilles de sauge
10 ml d'huile d'olive
50 g de rub de bœuf (p. ex. Stein's Best Beef Rub)

Préparation

Hacher finement les herbes aromatiques. Bien enduire le filet de bœuf de rub puis le saupoudrer d'herbes aromatiques et arroser d'un filet d'huile d'olive. Laisser reposer toute la nuit à couvert au réfrigérateur. Le lendemain, cuire la viande à chaleur indirecte sur un barbecue sphérique ou en céramique à 110 °C env. jusqu'à une température à cœur de 57 °C. La cuisson dure une heure environ.

Ingrédients pour la sauce chimichurri

2 branches de thym (uniquement les feuilles)
30 g de persil plat
2 gousses d'ail
30 g de poivron rouge
30 g de poivron jaune
1 piment
1 citron vert
50 ml de vinaigre de vin blanc
100 ml d'huile d'olive
Sel et poivre moulus

Préparation

Hacher finement les herbes aromatiques, l'ail et le piment (sans les graines). Couper les poivrons en petits dés. Râper finement des zestes de citron vert, puis en presser le jus. Mélanger le tout avec le reste des ingrédients et assaisonner de sel et de poivre.

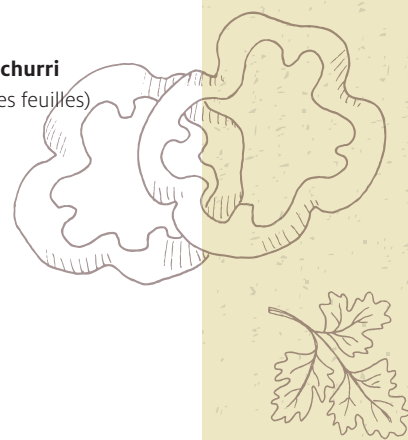
Ingrédients pour les pommes de terre farcies au fromage et au lard

4 grosses pommes de terre, farineuses
16 tranches de lard
160 g de fromage d'Appenzell

Préparation

Cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 20 minutes ou dans l'eau salée, puis les laisser refroidir. Couper le couvercle et évider les pommes de terre à l'aide d'une petite cuillère. Couper le fromage en dés et en farcir les pommes de terre. Pour finir, enrober les pommes de terre de lard et les cuire 12 à 15 minutes au four à 180 °C ou sur le grill.

Conseil : avec le reste des pommes de terre évidées, on peut par exemple préparer une salade de pommes de terre pour le lendemain.



Du changement sur le grill avec les nouveautés du Bell Food Group

La cuisine au barbecue pour bien profiter du temps passé à la maison



Profiter de son jardin pour inviter des proches à un barbecue, cette tendance existe depuis des années. Mais en ces temps de coronavirus, c'est en passe de devenir le loisir de plein air culinaire numéro un. Pour éviter que l'ennui ne s'installe, les concepteurs de produits de Bell Food Group ont encore eu de nouvelles idées !

Bell France : un plaisir estival à la menthe

Les épices du chorizo associées à la fraîcheur de la menthe – une combinaison originale mise au point par Bell France pour ses « Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe ». Un plaisir estival à la note particulière qui ajoute une nouvelle saveur à la très appréciée gamme estivale de Savoie. Le mini-format des saucisses et les brochettes en bois fournies permet d'inventer des assemblages avec d'autres ingrédients.

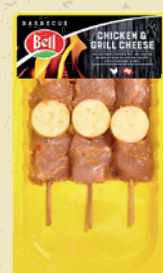
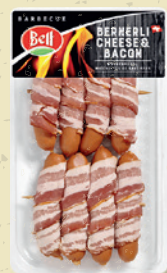


Bell Pologne : un duo de saucisses épicé

Avec les deux nouveautés « Saucisse blanche de jambon » et « Saucisse de Silésie », Bell Pologne attise l'appétit déjà grand des Polonais pour les saucisses à griller. Les saucisses doivent leur goût relevé à l'ail, au poivre et à la marjolaine. Une saveur puissante renforcée pour la « Saucisse de Silésie » par le fumage. Les deux nouvelles saucisses de Bell sont sans glutamate monosodique ni phosphates.

Bell attise le grand appétit des Polonais pour les saucisses à griller.





Bell Suisse: la part belle au fromage et au lard

Chez Bell Suisse, le barbecue fait cette année la part belle au fromage et au lard. Le nouveau « Cheese & Bacon Beef Burger » prouve par exemple à quel point ce duo tendance avec la meilleure viande de bœuf de Suisse est délicieux. Même les saucisses à griller adoptent cette association: les saucisses sur brochettes « Bernerli Cheese & Bacon » conviennent idéalement pour le grill alors qu'avec les « Bacon & Cheese Cervelas », une nouvelle version d'un véritable classique est posée sur la grille.

Les amateurs de volaille se réjouiront également de goûter les tendres brochettes de blanc de poulet « Chicken & Grill Cheese » avec des morceaux de fromage crémeux ainsi que les cuisses de poulet farcies « Cheese & Bacon Chicken ».

Last but not least, Bell continue à s'ancre dans la tendance Slow Cooked: les « Pork Drumsticks » et le « Pulled Pork Mojo » sont déjà précuits. Il suffit de les réchauffer au barbecue ou au four et de les servir avec la sauce fournie.

Bell s'ancre encore plus dans la tendance Slow Cooked.

Hilcona: le plaisir du barbecue avec Pasta et Pesto Tradizionale

Pourquoi ne pas agrémenter ses barbecues de pâtes et de pesto? Hilcona propose sur la page de droite de très belles idées de recettes. Les amateurs de barbecue imagineront certainement d'autres créations incroyables avec les deux nouvelles sortes de pâtes de la gamme Tradizionale: « Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci » et « Mezzelune 4 Formaggi » disponibles depuis juin 2020 ainsi que le Pesto Tradizionale de la saison « pois chiches – citron vert ». Pour ces nouveautés de la gamme Tradizionale, Hilcona mise une nouvelle fois sur la qualité pour fins gourmets habituelle avec des ingrédients haut de gamme sans conservateurs ni exhausteurs de goût ou arômes artificiels. D'autres délicieuses idées de recettes avec les nouveautés sont également prêtes à essayer sur hilcona.ch/recettes.

Les nouvelles sortes de pâtes sont disponibles depuis juin.



Les recommandations d'Hilcona pour barbecue méditerranéen: Burger aromatique au BBQ avec du pesto rosso

- Ingrédients**
- 40 g de pesto rosso (p. ex. Hilcona Tradizionale « Pesto rosso »)
 - 100 à 200 g de steak haché
 - 30 g de concombre
 - 40 g de tomates
 - 30 g d'oignons rouges
 - 3 à 4 feuilles de salade
 - 1 petit pain à burger

Préparation

Couper en tranches le concombre, les tomates et les oignons. Faire griller le steak haché jusqu'à la cuisson souhaitée. Couper le petit pain en deux, faire rapidement dorer les côtés intérieurs sur le grill puis beurrer de pesto. Empiler ensuite le reste des ingrédients selon l'envie dans le burger.

Conseil: une tranche de fromage peut également être ajoutée dans le burger.



Salade de tortellinis estivale

Pour 2 personnes

- Ingrédients**
- 1 paquet de pâtes farcies au jambon et au fromage (p. ex. Hilcona Tradizionale « Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi »)
 - 50 g de tomates cerises rouges
 - 50 g de tomates cerises jaunes
 - ½ pamplemousse rose
 - ½ poivron vert
 - ½ poivron rouge
 - 30 g de peccorino ou de parmesan en morceau
 - 20 g de roquette
 - Vinaigre balsamique
 - Huile d'olive
 - Jus de citron
 - Sel et poivre
 - Feuilles de basilic

Préparation

Cuire les tortellinis al dente ou selon l'envie dans l'eau salée en respectant les instructions sur le paquet. Égoutter ensuite les pâtes, puis les refroidir brièvement à l'eau froide jusqu'à ce qu'elles soient tièdes. Couper les tomates cerises en deux, couper la chair du pamplemousse et les poivrons en dés. Mélanger avec précaution tous les ingrédients dans un saladier (à l'exception du fromage et du basilic) et assaisonner. Pour finir, râper le fromage sur la salade et garnir de feuilles de basilic.

Conseil: la recette peut également être garnie de pesto « pois chiches – citron vert » d'Hilcona.



Idée de salade Eisberg pour une soirée barbecue:
Roquette à la tomate et courgette

Pour 2 personnes

Ingrédients pour les légumes grillés

- 1 courgette
- 3 tomates Roma
- 2 c.à.s d'huile d'olive extra vierge
- 1 c.à.c de basilic frais, haché
- 1 c.à.c d'origan frais, haché
- 1 c.à.c de marjolaine fraîche, hachée
- Sel

Ingrédients pour la salade

- 90 g de roquette (p. ex. de Betty Bossi)
- 50 g d'olives (noires, vertes ou les deux)
- 50 g de parmesan en morceau

Ingrédients pour la sauce

- 2 c.à.s de vinaigre balsamique traditionnel de Modène
- 4 c.à.s d'huile d'olive extra vierge
- Fleur de sel
- Poivre fraîchement moulu
- 1 c.à.c de sirop d'érable

Préparation

Mélanger le basilic, l'origan et la marjolaine à l'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre. Couper la courgette en tranches de 5 mm env. d'épaisseur, couper les tomates en deux et poser le tout sur une assiette. Badigeonner les légumes de la marinade aux herbes aromatiques, laisser reposer pendant 10 minutes environ.

Dans l'intervalle, verser le vinaigre balsamique dans un bol pour la sauce, assaisonner de sel et de poivre, bien mélanger jusqu'à dissolution du sel. Ajouter l'huile et le sirop d'érable puis mélanger à nouveau énergiquement. Dresser la roquette sur deux assiettes. Faire griller les légumes et les poser sur la roquette. Garnir d'olives et de parmesan fraîchement râpé puis assaisonner avec la sauce.

Eisberg: barbecue responsable avec des produits bio

Pour répondre à la demande croissante en aliments bio, Eisberg apporte de nouvelles réponses en Pologne et en Suisse. Depuis début mai, les clients polonais ont le choix entre cinq nouvelles sortes de salades bio: roquette, mâche ou jeunes pousses d'épinard ainsi que les mélanges « California Mix » et « Toskana Mix ». Les nouveaux épis de maïs « NaturaPlan Mais Rugeli » sont également certifiés bio. Pasteurisés et faciles à prendre en main, ils complètent la gamme suisse de légumes à griller d'Eisberg composée de « brochettes de légumes » et de champignons farcis.

Les « épis de maïs » certifiés bio complètent la gamme Barbecue d'Eisberg.



Hügli: booster le goût avec Stein's Best

Avec les nouveautés de la marque Stein's Best, vos grillades n'auront que plus de goût. Sauce maison, sauce Sour Cream et sauce burger ajoutent depuis mars trois nouvelles saveurs variées à la gamme de grande qualité existant pour la restauration. La gamme de grande qualité s'enrichit également avec le nouveau « Fish & Seafood Rub » qui permet de frotter à sec ou de faire mariner par exemple des steaks de thon ou de flétan ainsi que des brochettes de fruits de mer avant le barbecue. • mr



Sur la route des épices

Des trésors aromatiques issus des quatre coins du monde

Sans sel, sans poivre, sans muscade ni autres épices, les cuisiniers amateurs et les industriels de l'agro-alimentaire ne sauraient que faire. Mais, au fait, de quels pays provient le poivre ? Et pourquoi les plats à base de chou sont-ils souvent accompagnés de clous de girofle ? Nous avons un peu fouiné le long de la route des épices et vous livrons ici quelques informations qui vont vous mettre l'eau à la bouche.



Le sel

Le sel est un incontournable. Il ne s'agit pas à proprement parler d'une épice, mais d'un condiment. Les différentes sortes de sel (sel gemme, sel marin ou sel ignigène) se différencient par la nature des gisements et la méthode d'extraction. Dans le langage courant, on emploie tout simplement le mot « sel ». En chimie, on parlera plutôt de chlorure de sodium. En réalité, le sel gemme est aussi du sel marin qui s'est déposé sous terre, il y a des millions d'années. Les minéraux que contiennent certains sels leur donnent un arôme spécifique ou une coloration particulière. On peut citer, par exemple, le sel rose de l'Himalaya, qui provient en fait du Pakistan, ou encore la fleur de sel, très prisée des cuisiniers, notamment pour sa structure granulaire, molle et humide.



La noix de muscade

Finement râpée, la muscade apporte une saveur chaude et un léger goût de noix aux purées de pomme de terre, aux plats à base de viande, mais aussi à certains mets sucrés. La noix de muscade est le noyau du fruit du muscadier qui pousse essentiellement en Indonésie et sur l'île de la Grenade, dans les Caraïbes. Cette épice doit être utilisée avec parcimonie, car elle est puissante même à faible dose.



Le carvi ou cumin des prés

Le carvi possède un arôme unique, à la fois subtil et prononcé. Il compte parmi les plus anciennes épices d'Europe. Il s'agit en fait des longues graines séchées de la plante du même nom. Ces graines peuvent être utilisées, entières ou moulues, pour la préparation du chou sous toutes ses formes, mais aussi pour parfumer les plats mijotés, voire le pain.



Le paprika

Le paprika est produit à partir de piments doux, séchés et moulus. En fonction de la présence et de la quantité de graines et de cloisons contenant de la capsaïcine, on obtient différents degrés de piquant. Dans la cuisine hongroise, où la poudre de paprika est souvent utilisée, on distingue notamment, du plus piquant au moins piquant, le « paprika » fort, intermédiaire et doux. En Espagne et au Portugal, le piment doux en poudre fait également partie des épices classiques.

Le poivre

Pour répondre à la question posée en début d'article, si l'on veut trouver du bon poivre, il faut se rendre à Madagascar, en Indonésie, en Inde ou en Malaisie. C'est là que poussent les poivriers dont les baies constituent les grains de poivre. La couleur de ces derniers dépend du moment de la récolte et de la préparation qui suivra. Pour obtenir du poivre noir, on fait sécher des baies entières avec leur peau parvenues presque à maturité. Les fruits immatures restent en revanche verts s'ils sont conservés dans du vinaigre ou de la saumure ou encore lyophilisés. Les grains bien mûrs garnis de leur peau sont de couleur rouge. Le poivre blanc est produit à partir de poivre rouge mature auquel on a ôté la peau. Pour sublimer la saveur du poivre, il est préférable de le moulin directement avant utilisation. Le poivre vert frais est souvent utilisé en grains dans les soupes ou les sauces, par exemple.



Noir, blanc, vert, rouge... La couleur du poivre dépend avant tout du moment de la récolte.



Les clous de girofle

Les clous de girofle sont les boutons floraux séchés du giroffier. Originaires des Moluques, cette épice est connue en Europe depuis le haut Moyen Âge. Elle est prisée, entre autres, pour son goût boisé et légèrement piquant. Ses bénéfices avérés pour la santé rendent son usage intéressant à plus d'un titre. Ce n'est pas un hasard si les clous de girofle agrémentent souvent les plats difficiles à digérer, comme le chou rouge ou la choucroute.

Les assemblages d'épices

De nombreux plats doivent leur goût unique au mélange de toute une variété d'épices. La recette est souvent un secret bien gardé du créateur. L'un des exemples les plus connus est sans doute le curry, inventé en Grande-Bretagne au XIX^e siècle pour reproduire l'arôme typique des mets indiens. L'ingrédient essentiel est le curcuma qui donne au curry sa couleur jaune caractéristique. La coriandre, le cumin et le gingembre font également partie des ingrédients types.

Dans la cuisine du Maghreb, le ras el-hanout est également incontournable. Sa composition qui peut comprendre jusqu'à une trentaine d'épices associe des arômes piquants, doux et amers. Malgré la saison estivale, il serait dommage de faire l'impasse sur un autre mélange en provenance d'Europe centrale : les fameuses épices des pains d'épices, dont l'odeur, à elle seule, fait penser à Noël. • *mr*

Nous faisons la différence

Traversons cette période difficile ensemble

La pandémie de coronavirus a tenu le monde entier en haleine et nous a tous placés devant de nouveaux défis. Le Bell Food Group a lui aussi été confronté à cette situation inconnue. Différents collaborateurs du groupe racontent comment ils ont géré cette épreuve.



Kathrin Färber

Responsable de l'ingénierie des processus (TOP BPM)
chez Bell à Zell (CH)

« En temps normal, j'accompagne des projets ciblés TOP BPM et déploie la méthodologie 5S. Je développe aussi la structure de réunion et soutiens les optimisations de processus. Le corona a bouleversé mon quotidien. Avec l'augmentation du volume de production, les priorités étaient claires : maîtriser l'activité quotidienne de la production et maintenir la norme TOP BPM. Il a donc fallu remettre à plus tard les projets en cours.

J'ai cherché de nouveaux champs d'action dans lesquels je pouvais m'investir pour soutenir l'entreprise, lors de la mise en œuvre des mesures contre le coronavirus par exemple. J'ai pu traiter d'autres projets en télétravail. J'étais satisfaite de ma planification des objectifs, car je n'ai eu aucun mal à reordonner les projets qui devaient attendre. Depuis, la situation s'est un peu améliorée et j'ai pu reprendre mes activités habituelles. »



Krzysztof Więclaw

Directeur d'usine chez Bell
à Niepołomice (PL)

« Lorsque le coronavirus est apparu en Pologne, il a fallu adapter la gestion de l'entreprise à cette nouvelle réalité. Les procédures habituelles ont été compromises du jour au lendemain. Nous avons constitué une cellule de crise et défini en commun les domaines dans lesquels il était nécessaire de prendre des mesures afin de respecter les nouvelles règles et restrictions. De nombreuses mesures étaient axées sur la protection des collaborateurs et la minimisation du risque de propagation.

Cette crise m'a de nouveau confirmé une chose : mes collègues sont non seulement performants, mais ils sont aussi désireux de trouver des solutions optimales. Leur engagement a une valeur inestimable. C'est grâce à mon équipe que nous allons surmonter cette période difficile avec succès, sans jamais abandonner ni perdre de vue les solutions ! »

La rubrique « Nos employés font la différence » sera désormais intégrée dans chaque édition de LOOK!. Les collaborateurs ont la possibilité de prendre position sur un thème spécifique. Vous souhaitez vous exprimer dans cette rubrique ? Alors contactez nous à l'adresse look@bellfoodgroup.com !



Stefan Potgeter

Direction des services centraux
chez Bell à Seevetal (DE)

« La situation actuelle représente un défi énorme pour nous tous. Après les changements importants générés par l'abandon des usines de produits de charcuterie et d'articles Convenience ainsi que les réorganisations afférentes de nombreux départements, cet événement a mis toute l'organisation à rude épreuve.

Malgré la séparation spatiale engendrée par le télétravail, nous avons tiré profit des divers moyens techniques qui nous étaient offerts. Les visioconférences ont été organisées de manière rigoureuse et nous avons tous pris plaisir à travailler en dépit de la situation. Néanmoins, les contacts personnels avec les collègues nous manquent beaucoup. Au début, nous avons dû nous habituer à l'évolution des conditions de l'approvisionnement en marchandises en adaptant les quantités et en gérant des commandes parfois extrêmement volatiles. Nous avons relevé ce défi en étroite collaboration avec la production et les autres départements et jusqu'ici, nous avons toujours été en capacité de livrer.

Nous poursuivons un grand nombre d'autres projets parallèlement au maintien de l'activité quotidienne, que ce soit dans le cadre de TOP BPM, du développement de produits, de la technique, de la gestion de l'énergie ou encore de la construction. Cela me rend très fier. Cette expérience montre que nous poursuivons tous le même objectif avec rigueur, tout en apportant notre note personnelle ! »

Cet événement a mis toute l'organisation à rude épreuve.

Sadat Shaqiri

Président de la délégation du personnel
chez Hubers Landhendl à Pfaffstätt (AT)

« Ces derniers mois ont constitué un défi pour tout le monde, tant sur le plan privé que professionnel. En tant que délégué du personnel et chef de l'atelier de découpe, je veille régulièrement au respect des mesures de protection. Nous partons en pause à tour de rôle afin de réduire autant que possible le nombre de personnes présentes dans le réfectoire.

Le fait que les lignes de production doivent toujours être en fonctionnement constitue un véritable défi pour le responsable de la fabrication. Il est donc très important de respecter les temps de pause. La première équipe commence généralement une heure plus tôt, afin d'éviter les points de contact entre les deux équipes. Nous nous levons donc tous une heure plus tôt et la production s'arrête pendant une heure à 14h.

Depuis quelque temps, nous sommes tous testés au COVID-19 au retour des vacances et en cas de maladie afin d'empêcher une propagation du virus dans l'entreprise. Pour moi, en tant que délégué du personnel et collaborateur, il est extrêmement important que nous participions tous à la lutte contre le virus. Ensemble, nous y arriverons ! »



De gauche à droite : **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz**
de Sylvain & CO
à Essert-sous-Champvent

« Le coronavirus n'a aucune chance contre nous ! Grâce aux mesures de protection, nous avons pu rester sereins pendant la crise. Notre employeur a tout fait pour nous protéger de la pandémie. Notre travail quotidien n'a pas changé, mais l'atmosphère a évolué en raison de la distanciation sociale. Nous respectons tous les nouvelles règles, portons des masques et nous désinfectons régulièrement les mains. Tous les endroits sensibles sont régulièrement désinfectés. »



Christine Dehnert
Responsable de la cantine chez Süddeutschen Truthahn AG
à Ampfing (DE)

« Ces derniers mois nous ont placés devant de grands défis. Notre cantine a fermé en mars à titre de mesure de protection. Mais nous avons su faire bon usage de ce « temps libre ». Les commandes ayant fortement augmenté les jours qui ont suivi, deux collaboratrices de mon équipe ont aidé le service de conditionnement et l'entrepôt de cartons afin de faire face à la hausse de volume. Nous avons aussi régulièrement désinfecté les poignées de porte et les bureaux du service administratif, ainsi que les tables dans les salles de pause.

Cette parenthèse forcée nous a donné l'occasion de repeindre et d'embellir la cantine nous-mêmes.

Lorsque tous les employés ont été testés au coronavirus à titre de mesure de protection, les dépistages ont été effectués dans la cantine. J'ai alors soutenu activement les autorités en me chargeant de l'organisation interne. Par ailleurs, nous avons pu réaliser des projets que nous n'avions pas le temps de mener auparavant : nous avons restructuré et nettoyé les vestiaires de fond en comble.

Nous nous sommes ensuite attaqués à la cantine que nous avons soigneusement assainie et repeinte. En temps normal, nous aurions fait appel à un peintre externe – mais cette parenthèse forcée nous a donné l'occasion de la repeindre et de l'embellir nous-mêmes.

Pendant ce temps-là, nous ne savions pas si nous pourrions la rouvrir dans un futur proche, ni même ce qu'il en serait de notre emploi. Mais grâce au nouveau concept d'hygiène, que j'ai élaboré avec le soutien de notre service qualité, nous avons pu rouvrir la cantine au mois de juillet et ainsi retrouver tous nos collègues ! »



Sinuhe Hofstetter
Responsable d'usine chez Hilcona Taste Factory
à Landquart (CH)

Les employés posaient au directeur d'usine des questions auxquelles seul le médecin de famille répondait habituellement.

« Nous faisons face à un adversaire invisible venu de Chine, qui s'était introduit dans le Tessin en passant par l'Italie et devenait de plus en plus présent. Cela a induit des changements chez les employés de l'entreprise, qui posaient au directeur d'usine des questions auxquelles seul le médecin de famille répondait habituellement. L'éventail des points de vue était très large et se traduisait par des réflexions telles que « C'est quand même exagéré » ou « J'ai peur de mourir ou que l'un de mes proches décède ».

Un ajustement quotidien avec le service de commercialisation et l'improvisation flexible de toute la chaîne de création de valeur ont permis à l'équipe d'Hilcona d'élaborer une solution axée sur les objectifs en collaboration avec les clients. Les collaborateurs d'Hilcona Taste Factory ont fait preuve d'un engagement indéfectible en s'adaptant quotidiennement aux nouvelles conditions cadres. Cela nous a permis de relever avec succès les défis supplémentaires qui se présentaient à nous.

Grâce aux normes d'hygiène strictes déjà en vigueur dans la branche de l'agro-alimentaire et les mesures additionnelles élaborées en commun, un sentiment de sécurité a pu être instauré. De nombreux entretiens individuels et la présence quotidienne des supérieurs ont réduit les craintes et ont permis de rendre cet ennemi invisible plus visible. »



Roland Vrecko
Directeur de la production de congelés
chez Bell à Oensingen (CH)

« Le confinement a été clairement ressenti dans le service des produits congelés. Une partie des lignes destinées aux articles gastronomiques a dû être stoppée. D'importants volumes supplémentaires pouvaient arriver du jour au lendemain sur les autres lignes. Nous avons parfois travaillé le samedi. La demande de viande hachée a augmenté de manière significative. Les gens cuisinaient davantage à la maison et la viande hachée est facile à utiliser.

Au début, les employés étaient un peu déstabilisés et ne savaient pas comment gérer la situation. Les groupes à risque ont été un autre facteur à prendre en considération. Il n'a pas été simple de garantir la règle des 2 mètres au début. Une fois ces difficultés initiales surmontées, les employés ont très bien géré la situation et ont fait preuve d'une grande flexibilité. »

Reinhard Gassner
Directeur de l'usine Eisberg
à Marchtrenk (AT)

« Les répercussions de la pandémie de coronavirus sont également perceptibles en Autriche et donc aussi sur notre site de Marchtrenk. Nous avons réagi très rapidement à cette crise grâce à l'introduction immédiate de toutes les mesures nécessaires et de précautions de sécurité supplémentaires.

Nous sommes très heureux de n'avoir enregistré aucun cas de coronavirus confirmé sur notre site et remercions à nouveau tous les employés d'avoir respecté de manière aussi exemplaire toutes les mesures et précautions de sécurité mises en place. »





Diana Riedel
Directrice régional du service extérieur Food Service
chez Hügli à Radolfzell (DE)

« L'apparition de l'épidémie de coronavirus a engendré une situation totalement inédite et inhabituelle. Ne plus se déplacer chez nos clients et les servir par téléphone a constitué un nouveau défi pour mes collègues et moi. La préparation intensive des entretiens téléphoniques avec les clients nous a permis de garder un très bon contact, même si cela ne remplace pas les visites sur place.

Nous avons également su mettre à profit le temps qui nous était offert pour traiter des tâches administratives, telles que l'actualisation des données clients ou l'optimisation des planifications de tournées, afin de démarrer l'après-crise en étant bien préparés. Nous avons aussi effectué des conférences téléphoniques hebdomadaires sur différents thèmes et organisé, par exemple, un cours de mise à niveau sur Excel. Chacun a pu profiter de ces formations pour la période post-confinement. Depuis l'assouplissement des mesures, je suis très heureuse de pouvoir être de nouveau sur site et mes clients aussi. »

Gabriela Boldeanu

Responsable qualité chez Eisberg
à Pantelimon (RO)

« Nous n'avons pas vécu de gros bouleversements, car nous travaillons depuis longtemps en suivant des normes d'hygiène très strictes. Les masques, les gants jetables et les équipements spéciaux font partie de notre quotidien. Bien entendu, nous avons augmenté le nombre de contrôles à certains endroits.

En ce qui concerne les locaux communs, les couloirs et la cantine, nous avons augmenté la cadence de nettoyage d'objets auparavant traités une seule fois par jour. Nous désinfectons également les poignées de porte, les boutons, les bureaux, les locaux communs, le micro-onde, etc.

Pour un producteur de denrées alimentaires tel qu'Eisberg, la sécurité des produits est d'une importance cruciale. Les procédés désormais connus du public ne représentent qu'une petite partie de la « normalité » dans cette pandémie. Trois choses nous prouvent que ce que nous faisons est correct : la confiance de nos clients, le feedback des consommateurs et les audits. »



William Pandolfi
Chef d'équipe chez Ali-Big
à Brivio (IT)

« La gestion de la production et le respect des règles de distanciation fonctionnent très bien aujourd'hui. Il est dommage que nous ne puissions plus travailler côte à côte ou partager un déjeuner commun dans l'équipe. Mais ces mesures étaient nécessaires jusqu'à présent et ont fonctionné : pour l'instant, nous n'avons enregistré aucun cas de coronavirus dans l'entreprise.

Lorsque la Lombardie, où est située notre entreprise, a été déclarée région à risque, nous avons très peur de ce virus inconnu et de ses répercussions. Les médias donnaient des informations contradictoires. Nous avons immédiatement commencé à porter des masques et nous tenir à distance. Nous avons également intensifié le nettoyage de l'entreprise à l'aide d'une entreprise externe et avons pu maintenir la production tout au long de cette période. »



Roland Kalberer
Directeur culinaire chez Hilcona
à Schaan (FL)

« En cuisine, nous n'étions pas habitués aux nombreuses restrictions imposées sur le lieu de travail, même si l'hygiène a toujours fait partie de notre quotidien. L'obligation de porter le masque a créé des situations insolites, notamment lorsqu'il fallait cuisiner et goûter les plats. Une chose est claire : nous nous déplaçons de manière plus consciente, sensible et concentrée.

Le gouvernement suisse a fait beaucoup de bonnes choses. Cela vaut également pour Hilcona et le comité de pilotage de la pandémie. Des décisions importantes ont été prises en temps voulu et correctement communiquées. Toutefois, le sentiment de laisser-aller qui prévaut actuellement dans de larges pans de la société me fait beaucoup de peine. Malgré les défis économiques qui se posent aujourd'hui, j'espère que les rares aspects positifs de cette épreuve ne seront pas oubliés et auront un impact durable. »



Jaroslaw Korman
Responsable des ventes
chez Eisberg Legnica (PL)

« La semaine qui a précédé la crise du corona, un rendez-vous était planifié avec le plus grand client polonais de la restauration. La rencontre n'a toujours pas eu lieu en raison de l'interdiction de voyage et de contact. Cela montre à quel point le secteur de la restauration a été touché par la crise en Pologne. Les ventes de ce secteur reprennent très lentement. Les projets communs avec Hügli Pologne ont dû être provisoirement gelés.

Mais la crise du corona influe également sur notre entreprise : dans la production, nous avons introduit une heure de pause entre les équipes afin d'éviter les contacts entre les collaborateurs. La mesure quotidienne des températures, la désinfection des mains et le port du masque dans tous les domaines rallongent et ralentissent le processus de travail, affectant la productivité. La situation n'était pas simple non plus pour mes collègues du service administratif.

Il est plus difficile de se concentrer en travaillant à la maison pendant des semaines en présence de toute sa famille et d'enfants en bas âge. Certains projets sont plus longs à développer lorsqu'il n'y a pas de contact face à face. Mais le plus important est que tous nos collaborateurs soient restés en bonne santé grâce au respect des mesures. Nous sommes tous conscients des conséquences qu'auraient eu d'éventuelles maladies et mises en quarantaine sur un résultat de toute façon amoindri à cause du virus. Continuer à mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires est la meilleure manière de surmonter la crise tout en restant en bonne santé. »



Patrik Keller
Directeur PPS/service production et
directeur suppléant
chez Hügli à Steinach (CH)

« La crise du corona était et reste pour moi une période exceptionnelle, incertaine mais également intéressante, qui a exigé et exige encore beaucoup d'habileté organisationnelle et de flexibilité. Sur le plan professionnel, j'ai été confronté à des défis particuliers.

Il est devenu encore plus important de s'intéresser à l'ensemble de la chaîne de création de valeur pour comprendre et mettre en œuvre les besoins des clients (en interne et en externe). Ce faisant, j'ai découvert beaucoup de nouvelles choses. J'ai par exemple appris à utiliser de nouveaux outils pour atteindre les objectifs fixés et pouvoir mener les projets à leur terme. J'ai également eu des expériences positives avec Webex. Toutefois, l'aspect relationnel qui s'est un peu perdu avec les conférences et les appels web est très important à mes yeux.

Le télétravail n'est pas une solution globale pour le poste que j'occupe, même s'il se révèle pertinent pour certaines tâches, dans la mesure où l'aménagement et l'environnement du domicile correspondent aux exigences nécessaires. Comme mes obligations sociales (activités associatives par exemple) ont également été annulées durant cette période, j'ai pu passer du temps libre le soir et les weekends avec ma famille ou encore suivre des formations et faire du sport en plein air. »

Anniversaires de service

LOOK! félicite les médaillés des mois de juin à août 2020

Bell Suisse

20 années de service

Uthayakumar Vallipuram, 15 juin, Bell Suisse SA, Oensingen
Victor Rinus Solomon, 30 juin, Bell Suisse SA, Zell
Walter Schwegler, 1^{er} juillet, Bell Suisse SA, Zell
Shukrije Kuqi, 3 juillet, Bell Suisse SA, Zell
Hysen Mustafa, 4 juillet, Bell Suisse SA, Zell
Emebet Tesfaye, 10 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Manoranjitha Tharmagulasingam, 10 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Balasingam Muthuthamby, 17 juillet, Bell Suisse SA, Zell
Paramathas Paramanandan, 17 juillet, Bell Suisse SA, Zell
Thangavel Sinnathurai, 17 juillet, Bell Suisse SA, Zell
Belkisa Memić-Smirko, 14 août, Bell Suisse SA, Oensingen
Somboon Müller, 14 août, Bell Suisse SA, Oensingen
Ananthar Markandu, 21 août, Geiser AG, Schlieren

25 années de service

Frédéric Adler, 1^{er} juin, Bell Suisse SA, Bâle
Gilles Schmitt, 1^{er} juin, Bell Suisse SA, Bâle
Stefanie Stange, 1^{er} juin, Bell Suisse SA, Bâle
Boban Markovic, 6 juin, Bell Suisse SA, Bâle
Pascal Studer, 9 juin, Bell Suisse SA, Cheseaux
Martial Vogt, 12 juin, Bell Suisse SA, Bâle
Christina Albisser, 15 juin, Bell Suisse SA, Zell
Urs Wälti, 1^{er} juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Thomas Böhler, 10 juillet, Geiser AG, Schlieren
André Kurt, 10 juillet, Bell Suisse SA, Oensingen
Robert Frei, 17 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Jean-Pierre Gschwind, 27 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Shahe Ramaj-Avdyli, 31 juillet, Bell Suisse SA, Oensingen
Joseph Kuttler, 14 août, Bell Suisse SA, Bâle
Flavien Guerin, 28 août, Bell Suisse SA, Bâle
Dany Sutterlin, 28 août, Bell Suisse SA, Bâle

30 années de service

Sylvie Martin-Bohès, 1^{er} juin, Bell Suisse SA, Bâle
David Sinniger, 1^{er} juin, Bell Suisse SA, Bâle
Ljubisa Kerculjevic, 11 juin, Bell Suisse SA, Oensingen
Rolf Grogg, 1^{er} juillet, Bell Suisse SA, Oensingen
Ferdinand Müller, 1^{er} juillet, Geiser AG, Schlieren
Thierry Parmentier, 1^{er} juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Renee Moyses, 1^{er} août, Bell Suisse SA, Bâle
Vincent Muller, 1^{er} août, Bell Suisse SA, Bâle
Pierre Schertzinger, 1^{er} août, Bell Suisse SA, Bâle
Gilbert Ott, 6 août, Bell Suisse SA, Bâle
Michel Schelcher, 27 août, Bell Suisse SA, Bâle

35 années de service

Gilbert Pahud, 1^{er} juillet, Bell Suisse SA, Cheseaux
Hansruedi Rüfenacht, 1^{er} août, Bell Suisse SA, Oensingen

40 années de service

Nicole Schappler, 2 juin, Bell Suisse SA, Bâle
Gérard Baud, 5 juin, Bell Suisse SA, Cheseaux
Rolf Rothenbühler, 17 juin, Bell Suisse SA, Oensingen
Josef Birrer, 4 août, Bell Suisse SA, Zell

Départs en retraite

Kurt Dubach, 30 juin, Bell Suisse SA, Zell
Eliane Stocker, 31 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Willi Eggenberger, 31 août, Bell Suisse SA, Gossau

Départs en préretraite

Simon Ketterlin, 30 juin, Bell Suisse SA, Bâle
René Linder, 30 juin, Bell Suisse SA, Bâle
Francis Schmitt, 30 juin, Bell Suisse SA, Bâle
Myriam Gadola, 31 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Marc Juncker, 31 juillet, Bell Suisse SA, Bâle
Annemarie Lüscher, 31 août, Bell Suisse SA, Zell

Décès

Vincent Bartholomé, 23 février, Bell Suisse SA, Bâle
Sivasambo Yoganathan, 30 avril, Bell Suisse SA, Zell
Mladen Haban, 17 juin, Geiser AG, Schlieren

Bell International

20 années de service

Natalie Obermann, 2 juin, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Gerhard Aicher, 19 juin, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Zila Smajic, 26 juin, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Nihad Hasanovic, 28 juin, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Günther Petermaier, 16 août, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Olga Becker, 23 août, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

25 années de service

Claudia Kobler, 24 juillet, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

30 années de service

Bernhard Olliges, 16 juillet, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht
Frank von Ohlen, 1^{er} août, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Départs en retraite

Anna Dziadoń, 20 juillet, Bell Polska, Niepołomice
Sergej Neuwirt, 31 juillet, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 années de service

František Truchlý, 1^{er} février, Hügli Food s. r. o., Zásmyky
Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva, 1^{er} avril, Eisberg AG, Dällikon (*ajout*)
Yousif Esmaeil El-Fatih, 1^{er} avril, Eisberg AG, Dällikon (*ajout*)
Makfire Sadikaj, 1^{er} avril, Eisberg AG, Dällikon (*ajout*)
Nirmaladevy Yejamogan, 17 mai, Eisberg AG, Dällikon (*ajout*)
Valerij Vilgauk, 13 juin, Hügli, Radolfzell
Erich Rosa, 19 juin, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Mohan Kandiah, 26 juin, Eisberg AG, Dällikon
Werner Ritter, 1^{er} juillet, Hilcona AG, Schaan
Besim Ahmeti, 1^{er} juillet, Hilcona Gourmet S.A., Orbe
Samir Husejinovic, 1^{er} juillet, Hilcona Gourmet S.A., Orbe
Muharrem Kutbay, 1^{er} juillet, Eisberg AG, Dällikon
Karlheinz Senn, 3 juillet, Hügli, Radolfzell
Sabine Vogel, 3 juillet, Hügli Autriche, Hard
Nijazi Murseli, 3 juillet, Eisberg AG, Dänikon
Muhunthan Thanabalasingham, 17 juillet, Eisberg AG, Dällikon
Sterzer Alexander, 14 août, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Sergio D'Inca, 15 août, Eisberg AG, Dällikon
Rosalia Marchetta, 25 août, Hügli, Radolfzell
Angela Migliaccio, 28 août, Hügli, Radolfzell
Rafija Durmisi, 31 août, Eisberg AG, Villigen

25 années de service

Roman Müller, 1^{er} mai, Eisberg AG, Dällikon (*ajout*)
Daniela Burri, 1^{er} juin, Hilcona AG, Schaan
Thomas Kuehnis, 1^{er} juin, Hilcona AG, Schaan
Mustafa Mermer, 6 juin, Eisberg AG, Dällikon
Peter Slanschek, 15 juin, Hilcona AG, Schaan
Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira, 15 juin, Eisberg AG, Dällikon
Fernando Belo Maia, 1^{er} juillet, Hilcona AG, Schaan
Jörg Brucker, 3 juillet, Hügli, Radolfzell
Nerime Alili, 3 juillet, Eisberg AG, Dänikon
Selim Sadikaj, 14 juillet, Eisberg AG, Dänikon
Maria De Nova e Sousa, 15 juillet, Hilcona AG, Schaan
Therese Assala, 17 juillet, Eisberg AG, Dällikon
Barbara Benko, 24 juillet, Hilcona AG, Schaan
Waldemar Keilbach, 24 juillet, Hügli, Radolfzell
Niels Rainer Frank, 1^{er} août, Hügli, Radolfzell
Imke Glocker, 1^{er} août, Hügli, Radolfzell
Jürgen Werkle, 1^{er} août, Hügli, Radolfzell
Manuela Suter, 7 août, Eisberg AG, Dällikon
Heinz Wegmann, 12 août, Hilcona AG, Schaan
Amélia Da Conceicao Faria Oliveira, 17 août, Eisberg AG, Dällikon

Vous trouvez les offres d'emplois actuelles à l'adresse : bellfoodgroup.com/fr/carriere

**Play &
Win!**

30 années de service

Manuel Rego Oliveira, 1^{er} mars, Eisberg AG, Dällikon (ajout)
Ana Rita Fernandes Lopes, 1^{er} mai, Eisberg AG, Dällikon (ajout)
Ulrike Wiedenbauer, 2 mai, Hügli Autriche, Hard
Sinnarasa Kathirgamu, 28 mai, Eisberg AG, Dällikon (ajout)
Karin Dupper, 1^{er} juin, Hügli, Radolfzell
Raimund Marchler, 1^{er} juin, Hilcona AG, Schaan
Renato Marni, 1^{er} juin, Hügli Suisse, Steinach
Rasathurai Murugupillai, 1^{er} juin, Eisberg AG, Dällikon
Mirjana Grbavac, 5 juin, Hügli, Radolfzell
Rolf Gruber, 18 juin, Hügli, Radolfzell
Holger Kleinschmidt, 1^{er} juillet, Hügli, Radolfzell
Jose Enrique Andrade Gider, 1^{er} juillet, Hilcona AG, Schaan
Vicky Booth, 30 juillet, Huegli UK, Redditch
Angelika Reck, 30 juillet, Hügli, Radolfzell
Matthias Martin, 1^{er} août, Hügli, Radolfzell
Guenter Kopitsch, 13 août, Hilcona AG, Schaan

40 années de service

José De Matos Veiga, 6 mars, Eisberg AG, Dällikon (ajout)
Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro, 11 avril, Eisberg AG, Dällikon (ajout)

Départs en retraite

Ternovski Alexander, 29 février, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (ajout)
Durmus Kömürçü, 31 mars, Eisberg AG, Dällikon (ajout)
Max Bossard, 30 juin, Eisberg, Dällikon
Josef Köchl, 30 juin, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Jürgen Lindner, 30 juin, Hügli, Radolfzell
Harek Mahfoud, 30 juin, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Christian Schlegel, 30 juin, Hilcona AG, Schaan
Marianne Schmid, 30 juin, Hügli, Radolfzell
Niels-Rainer Frank, 31 juillet, Hügli, Radolfzell
Jürg Schwengeler, 31 juillet, Hilcona AG, Schaan
Dieter Weller, 31 juillet, Hügli, Radolfzell

Départs en retraite

Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31 mars, Hügli, Steinach (ajout)
Bernhard Erni, 31 mars, Hügli, Steinach (ajout)
Richard Schmid, 30 juin, Hilcona AG, Schaan

CHERCHEZ ET TROUVEZ Gagnez un cours de grillades

La question du concours

Sur quelle page de ce numéro figure la photo dont est tiré ce détail ?

Les prix

1 cours de cuisine/grillades de votre choix pour deux personnes d'une valeur de EUR 400,-.

10 bons d'achat d'une valeur de EUR 30,- dans un supermarché local.

Participation

Envoyez la solution ainsi que votre nom, votre (ancien) lieu de travail et votre employeur à l'adresse suivante : look@bellfoodgroup.com.

La date limite de participation est fixée au 18 septembre 2020.

Les personnes gagnantes seront tirées au sort parmi celles ayant renvoyé la bonne réponse. Les participations multiples ne seront pas prises en compte.

Les personnes gagnantes seront avisées directement. En ce qui concerne le tirage au sort, il ne pourra y avoir ni correspondance, ni renseignements téléphoniques.



Jusqu'ici, les collègues suisses recevaient avec chaque numéro de LOOK! un petit carnet de bons que nous nous procurions directement auprès de la maison mère Coop. En raison d'une modification des délais de production chez Coop, il ne nous est plus possible de joindre ce carnet.

Cette suppression offrira l'occasion de trouver une nouvelle solution qui profite à tout le personnel du groupe, indépendamment du pays ou du secteur d'activité. C'est pourquoi, dorénavant, dans chaque numéro de LOOK!, vous trouverez un concours destiné à l'ensemble de nos lectrices et lecteurs.

Hilcona Agrar réalise de nouvelles prouesses tous les jours

Une implication de tous les instants pour des légumes de qualité

Il n'y a pas que pendant les récoltes que l'équipe d'Hilcona Agrar a du grain à moudre. En effet, non seulement elle conseille les 500 agriculteurs qui produisent les légumes pour les conserveries d'Hilcona, mais elle s'occupe également de nombreuses autres tâches, qui vont de l'approvisionnement en semences à la coordination des récoltes (calendrier et volumes), en passant par les essais en plein champ.

Hilcona Agrar conseille les agriculteurs de A à Z.

Chaque année, Stefan Däster et Ueli Giger parcourent au total pas moins de 70 000 kilomètres en voiture. Pas sur les routes d'Europe, non. Seulement dans le Moyen-Pays suisse et dans le Rheintal. Parfois même sur des chemins à travers champs. Ces deux experts conseillent environ 500 agriculteurs qui produisent sous contrat pour Hilcona Agrar toutes sortes de légumes (petits pois, haricots, carottes parisiennes et autres légumes à conserveres).

Leurs conseils sont extrêmement variés. Hilcona Agrar accompagne de A à Z les agriculteurs qui cultivent également des pommes de terre et des épinards pour leur donneur d'ordre du Liechtenstein. Cela va de l'expertise des champs à la récolte (réalisée avec du matériel Hilcona de haute technologie), en passant par la planification des cultures et les semis. « Dans notre métier, il faut avoir une approche réfléchie », explique Andreas Messerli, à la tête d'Hilcona Agrar. « Tout ne doit pas arriver à maturité en même temps si l'on veut travailler avec des produits frais chaque jour ».

Les six personnes de l'équipe agricole déploient donc quotidiennement des trésors d'ingéniosité en termes de logistique, notamment pendant la saison des récoltes. En effet, avec des produits naturels, il est difficile de tout anticiper d'emblée.

Seuls des semis étalés dans le temps d'un secteur à l'autre permettent des récoltes étalées. Pour le reste, le développement des plantes dépend principalement de la météo. « Cette année, les mois de mai et juin ont été humides et pas trop chauds, ce qui est parfait pour la croissance des petits pois, des haricots et des carottes », explique Andreas Messerli.

Les conseillers Stefan Däster (à gauche) et Ueli Giger (à droite) contrôlent régulièrement le degré de maturité des légumes cultivés.



Les cueilleuses de gousses permettent de récolter les petits pois rapidement, car ils sont très fragiles.

Du champ à la boîte en quelques heures

Quand une parcelle est prête pour la récolte, la cueilleuse de gousses commence à ramasser les petits pois vers huit heures du soir. En effet, les petits pois supportent mieux la fraîcheur de la nuit que la chaleur du jour.

En un seul passage, la machine, très moderne, cueille les plantes puis les bat pour ouvrir les gousses. Ainsi, seuls les petits pois proprement dit parviennent à la trémie.

Quand la trémie est pleine, un camion vient la vider, puis transporte directement son contenu fragile vers l'usine d'Hilcona. Sur place, les petits pois sont lavés et calibrés.

Vient ensuite un contrôle minutieux comportant plusieurs étapes. Tout ce qui ne doit pas finir dans l'assiette du client y est trié.

Après cela, les petits pois sont mis en conserve soit seuls, soit avec des carottes parisiennes. Ainsi, seules quelques heures séparent la récolte et le conditionnement.



« Un vrai soulagement après deux années de grosses chaleurs ».

Pour les petits pois, par exemple, des températures voisines de 30 °C ne sont que stress. Ils mûrissent plus vite, jaunissent, durcissent et, s'il s'écoule trop de temps entre la récolte et le traitement, ils s'acidifient. Ils ne sont donc pas bien armés dans le contexte du réchauffement climatique. C'est pourquoi Hilcona Agrar s'est attelée à tester de nouvelles variétés qui, entre autres, sont plus tolérantes à la chaleur. « Nous testons régulièrement de nouvelles semences dont nous observons le comportement pendant plusieurs années », précise Andreas Messerli.

En effet, les petits pois font l'objet d'exigences très strictes. Les qualités fine et extra-fine sont très demandées. Avant livraison, la tendreté est mesurée avec un appareil spécial, appelé « tendéromètre ». Ainsi est-il possible de déterminer le moment de récolte idéal pour les champs qui suivront.

Les petits pois fins et extra-fins sont très demandés.



Pendant la saison des récoltes, Andreas Messerli est toutes les semaines aux champs.

Entretien avec Andreas Messerli

Depuis 2018, vous êtes à la tête d'Hilcona Agrar. Aviez-vous déjà par le passé un lien avec l'agriculture ?

Très jeune, j'ai travaillé comme aide dans des exploitations agricoles. Ensuite, j'ai opté pour des études d'agronomie. Après des postes au marketing et à la vente dans le secteur des biens de consommation, j'ai eu la chance il y a deux ans de pouvoir reprendre la fonction de direction de mon prédécesseur chez Hilcona Agrar, qui est parti à la retraite au bout de 38 ans de bons et loyaux services. Ma mission me plaît beaucoup, car elle fait de moi l'interface entre les agriculteurs et les conserveries.

Allez-vous parfois aux champs ? Parfois ? Pendant les récoltes, j'y suis toutes les semaines. Je dois voir par moi-même si la qualité des légumes est correcte. Je dois également estimer les volumes de récolte des dix jours qui suivent. Assez régulièrement, il est aussi nécessaire

de se rendre sur place au pied levé. Quand il a beaucoup grêlé, par exemple, il faut expertiser les dégâts et estimer les pertes.

Vous représentez également Hilcona Agrar au sein de fédérations agricoles. Quels sujets préoccupent les membres à l'heure actuelle ? Je représente les intérêts d'Hilcona au sein de plusieurs fédérations et commissions. Le changement climatique et les réponses que nous pouvons y apporter font l'objet d'intenses discussions. De même, les restrictions toujours plus fortes en matière de produits phytosanitaires suscitent beaucoup de réflexions dans notre secteur. C'est un fait : les consommateurs souhaitent des produits plus écologiques. Il nous faut donc trouver des alternatives qui permettent de répondre à ces exigences. Cette démarche ne peut pas être totalement gratuite, et les consommateurs doivent en être conscients.

Jusqu'ici, l'appareil utilisé était exclusivement mécanique. Cette année, un nouveau modèle électronique est prêt à être testé.

Pour les machines agricoles d'Hilcona, par contre, la technologie moderne fait partie depuis longtemps du quotidien. Un exemple ? La planteuse de pommes de terre, ultramoderne. Tandis que le tracteur sillonne le champ, guidé par son GPS, la planteuse attelée dépose minutieusement les plants (protégés des champignons par un fongicide) dans des buttes parfaitement formées. Le tout en un seul passage.

Il n'en était pas de même il y a un peu plus de 80 ans, quand l'histoire des conserveries de légumes a commencé. À l'époque, beaucoup d'opérations se faisaient encore à la main. Pour l'activité conserverie de l'entreprise, baptisée plus tard Hilcona (« **Hilti Convenience Nahrungsmittel** » ou « aliments préparés Hilti »), les fondateurs cultivaient déjà une partie des légumes sur leur propre exploitation qui existe toujours et qui est gérée par Hilcona Agrar.

Aujourd'hui, Hilcona est le seul producteur suisse de légumes en conserve. Résultat : l'équipe agricole charge les cultivateurs du pays de cultiver pas moins de 3 400 tonnes de petits pois, 2 200 tonnes de haricots et plus de 1 800 tonnes de carottes parisiennes. Bien entendu, tous les produits sont de qualité supérieure, labellisés « Suisse garantie » et, de plus en plus, d'origine biologique.

Hilcona traite elle-même environ les trois quarts de la production. Les chiffres de vente stables de ces dernières années montrent que

les conserves de légumes d'Hilcona n'ont rien perdu de leur popularité depuis l'époque des fondateurs de l'entreprise. Suite au déclenchement de la pandémie de coronavirus, l'entreprise du Liechtenstein a même vendu plus de conserves de légumes que jamais.

Par ailleurs, Hilcona Agrar approvisionne d'autres producteurs de denrées alimentaires en légumes frais. Cette coopération est un atout, notamment lorsque les capacités de production d'Hilcona arrivent à saturation. « Dans pareil cas, nous essayons de revendre notre excédent de légumes à ces clients », commente Andreas Messerli. « La lutte contre le gaspillage alimentaire est pour nous une préoccupation essentielle ». • *mr*

Hilcona est le seul producteur de légumes en conserve de toute la Suisse.

Chez Hilcona, à Schaan, les légumes fraîchement cueillis sont mis en conserve le plus vite possible.



La saucisse « Bell Würstli » : savourer en toute sécurité

Un chiffre impressionnant

Rares sont sans doute les aliments qui, comme la viande, sont soumis à un aussi grand nombre de contrôles de qualité. LOOK! a mené l'enquête. Si l'on se penche sur la saucisse « Bell Würstli », par exemple, cette affirmation est loin d'être exagérée.

190, en soi, est déjà un nombre important. Ce nombre peut même devenir très impressionnant, surtout quand il s'agit d'un nombre de contrôles de qualité. Plus précisément, les contrôles auxquels sont soumis la saucisse « Bell Würstli » avant de pouvoir quitter l'usine de Bâle. Des contrôles qui vont de la matière première au produit fini. L'exemple de la « Bell Würstli », cette saucisse croustillante fabriquée à base de viande de bœuf et de porc, illustre à merveille le soin qu'il faut apporter au travail pour qu'un produit soit conforme à tous les critères gustatifs et qualitatifs.

Les contrôles de qualité portent sur l'ensemble du processus de fabrication : sur l'animal, sur la matière première, sur le produit lui-même, mais aussi sur les sites de production, les machines et, enfin, les moyens de transport.

En ce qui concerne la saucisse « Bell Würstli », le processus commence par la livraison des bovins et des porcs. La documentation jointe par le fournisseur fournit des informations sur les animaux : origine, nom de l'éleveur, type d'élevage, etc. Un vétérinaire contrôle le marquage à l'oreille et l'état de santé général. Ce n'est qu'ensuite que l'animal peut passer à la suite du processus.

À peu près un quart des contrôles ont lieu avant l'abattage, dans le respect des animaux et des obliga-

tions légales, notamment de l'ordonnance sur la protection des animaux. Par la suite, lors de la transformation (découpe, hachage, boyauderie, ligature, fumage, emballage), la qualité de la viande et son traitement constituent une priorité. Cette qualité est maintenue tout au long du stockage et de la logistique.

Sur les 190 contrôles, 33 sont liés à des obligations légales. Les 157 autres correspondent à des directives internes de Bell, à des exigences des clients ou à des normes de sécurité alimentaire (IFS Food ou FSSC 22000, par exemple). 143 contrôles font directement partie du processus. Les 47 autres sont des contrôles complémentaires ayant pour objectif général de garantir un lieu de production sain et sûr (mesure des germes présents dans l'air ou encore, analyse de l'eau potable).

Les contrôles sont donc nombreux et variés, mais chacun d'eux apporte une contribution essentielle qui permet de produire des produits irréprochables sur les plans gustatif et qualitatif. Ainsi, notre clientèle peut en être certaine : tout ce qui provient du Bell Food Group est bon. • sh

Chaque contrôle apporte une contribution essentielle sur les plans gustatif et qualitatif.

