



Bell fête ses 150 ans d'existence: la petite boucherie bâloise est devenue un groupe international

Bell, une authentique entreprise suisse de tradition, fête ses 150 ans d'existence en 2019. La success story avait commencé un lundi de Pâques, le 29 mars 1869, quand Samuel Bell-Roth a inauguré sa boucherie «Ochsenmetzg» à Bâle. Au fil des ans, la petite boucherie de jadis s'est transformée en une entreprise alimentaire internationale et la marque Bell compte parmi les plus connues de Suisse dans son secteur. Les valeurs incarnées par l'entreprise sont restées les mêmes: qualité, plaisir, tradition et durabilité.

C'est dans la maison «zum unteren Balchen» dans la vieille ville de Bâle qu'une boucherie dénommée «Ochsenmetzg» avait ouvert ses portes le lundi de Pâques il y a 150 ans. Samuel Bell-Roth, lui-même issu d'une famille de bouchers, posait ainsi la première pierre d'une success story suisse dont nous continuons d'écrire de nouveaux chapitres. Animées par l'esprit de pionnier de son fondateur, des succursales Bell ont peu à peu essaimé dans la Suisse entière. Le nom «Bell» devint l'incarnation même du secteur des boucheries, avec un réseau de 170 succursales dans tout le pays. L'année 1913 marqua une étape majeure dans l'histoire de l'entreprise: l'alliance (« Bell-Allianz ») initiée entre Bell et l'Union suisse des sociétés de consommation (VSK/USC), l'actuel groupe Coop, fut le premier rapprochement entre une société privée et une coopérative de consommation en Suisse. Couronné de succès, le partenariat perdure toujours.

Qualité et plaisir - hier et aujourd'hui

Au sein du tissu économique suisse, Bell incarne une entreprise dont les produits procurent un tel plaisir depuis des générations que certains ont même atteint un statut de produit culte, dont notamment la célèbre petite saucisse de Bell. Toujours à la recherche de nouvelles idées, le plus jeune fils de Samuel Bell, Rudolf Samuel Bell-Fischer, s'était fait initier aux secrets de la charcuterie pendant une année de séjours itinérants en Europe. De retour en Suisse, il a introduit l'art charcutier dans les boucheries Bell au travers de produits qui connurent d'emblée une large popularité et font aujourd'hui partie des grands classiques de la maison. C'est également à son goût d'innover que l'entreprise doit l'apparition, dès 1913, de conserves de viande qui sont en quelque sorte des précurseurs des produits prêts à consommer actuels. En 1938, Bell développa une unité «traiteur» comme nouveau secteur d'activité, en proposant différents produits tels que des pâtés maison, des plats de charcuterie ou des croissants à la viande. Au fil des ans, cette unité se forgea une réputation comme service de traiteur pour des fêtes et d'autres événements. La palette de porc fumée Quick, produite par Bell en grande série pour la première fois en décembre 1971, connut elle aussi un succès immédiat. De nombreuses années avaient été nécessaires pour développer la recette, la préparation et l'emballage adéquats pour de tels produits.

C'est ainsi que Bell incarne aujourd'hui encore un savoir-faire traditionnel, l'esprit de pionnier et la capacité d'innovation dans l'univers de la boucherie. A l'occasion de ses 150 d'existence, l'entreprise a réuni une quinzaine de spécialités charcutières parmi les plus célèbres de sa production dans une gamme lancée sous le nom de «Samuel Bell 1869». «Au cours de plus de 150 ans, la petite boucherie bâloise est devenue l'un des leaders européens des secteurs de la viande, de la charcuterie et de la gamme Convenience. Bell Food Group occupe aujourd'hui environ 12 500 personnes dans 15 pays», explique son CEO Lorenz Wyss. En Suisse, neuf habitants sur dix connaissent la marque Bell, ce qui en fait l'une des marques alimentaires les plus connues du pays.

150 ans d'innovation - le premier centre commercial de Suisse

L'entreprise Bell a rapidement su identifier les besoins des clients et trouver le courage d'agir en conséquence. Inaugurées le 3 août 1906, les « Central-Hallen » peuvent ainsi être considérées comme le premier centre commercial de Bâle, de Suisse et sans doute même d'Europe. Pendant près d'un siècle, on pouvait y trouver de la viande et de la charcuterie de Bell, ainsi que des légumes, des fruits, des produits de boulangerie, des fleurs et des boissons. En 1953, l'entreprise Bell exprima une fois de plus son esprit de pionnier: pour la première fois en Suisse, elle a proposé dans ces halles de la viande préemballée dans des rayons en libre-service. «Ce qui semble une évidence de nos jours était une innovation absolue à l'époque qui s'attira le surnom affectueux de «service hop, hop», rappelle Lorenz Wyss. «Bell avait posé la première pierre des centres commerciaux de Suisse.»

Un engagement durable - ancré dans ses racines

L'entreprise fait également partie des précurseurs en matière de bien-être animal et c'est le premier grand transformateur de viande de Suisse à avoir inscrit ce thème parmi ses priorités. Des articles de la gamme «Natura Beef» font partie de sa production depuis 1985 et, par la suite, l'entreprise s'engagea activement en faveur de modes d'élevage plus naturels au travers des labels «Bell Porc» pour la production porcine et «Bell Natura» pour le veau. Bell propose également une gamme de poissons et fruits de mer issus d'élevages durables et fait partie des membres fondateurs du WWF Seafood Group. Un travail de sensibilisation des consommatrices et des consommateurs en faveur d'une utilisation de toutes les parties de l'animal s'inscrit également dans l'optique du développement durable pour Bell. Dans un manuel intitulé «Bell Code 1869» et publié sur son site Internet, l'entreprise fournit des informations détaillées sur la viande, son utilisation et sa préparation optimales ainsi que sur le développement durable dans ce contexte. «En tant qu'entreprise internationale du secteur alimentaire, nous sommes pleinement conscients de notre rôle et de nos responsabilités. A ce titre, toutes nos décisions tiennent compte de divers aspects relatifs au développement durable», constate Lorenz Wyss.

Un employeur progressiste - pionnier aussi par son fonds de pension

L'entreprise Bell a toujours exprimé un engagement social à l'égard de son personnel. C'est ainsi que la convention collective de travail fut introduite en 1910 et Bell fut l'une des premières entreprises de Suisse à aménager un fonds de pension. L'entreprise qui propose aujourd'hui des formations dans quinze orientations professionnelles différentes s'était par ailleurs rapidement distinguée pour son offre de places d'apprentissage. «Assurer la relève fait partie des grands défis dans notre branche. Nous voulons intéresser les jeunes aux métiers de la boucherie-charcuterie et leur permettre de participer à l'avenir de l'entreprise», relève Lorenz Wyss qui avait lui-même débuté sa carrière comme boucher.

A propos de Bell

L'entreprise est toujours restée fidèle à ses racines suisses: aujourd'hui encore, son siège se trouve à Bâle. Bell est le plus grand producteur de viande, de charcuterie et de produits de la gamme Seafood en Suisse et un fournisseur majeur de spécialités charcutières régionales en Europe. Bell fait partie du groupe international Bell Food Group, qui, avec ses quelque 12 500 collaborateurs, réalise un chiffre d'affaires de plus de 4 milliards de francs suisses.

Un aperçu des principales étapes des 150 ans d'histoire de Bell : <https://www.bell.ch/fr/histoire-du-bell>