

La Feuille

Das Karree



INTERVIEW

Bernard Limat, plus de 30 ans
au service de la formation

INTERVIEW

Bernard Limat, mehr als 30 Jahre
im Dienste der Ausbildung

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Interview - Bernard Limat, plus de 30 ans au service de la formation	4
Portrait – Cédric Blanc, Boucherie de St-Aubin	6
Recommandation des prix de vente	6
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Interview — Bernard Limat, mehr als 30 Jahre im Dienste der Ausbildung	4
Steckbrief — Cédric Blanc, Metzgerei St-Aubin	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

11 juillet 2025	Remise des diplômes des apprentis, suivi d'un apéritif organisé en l'honneur des diplômés, Auberge du Tilleul, à Matran
17 au 21 septembre 2025	Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Berne

11. Juli 2025	Diplomübergabe der Lernenden, anschliessendes Aperitif zu Ehren der frisch Diplomierten, Auberge du Tilleul, Matran
17. – 21. September 2025	Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bern



Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.

Nos spécialités:

- boyaux courbes salés** pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
- boyaux de porc** pour saucisses de veau, saucisses à rôti, saucisses d'Ajoie
- menus de mouton** pour viennes, merquez, cipollata
- boyaux droits salés** pour salamis, saucissons
- frisés de porc** pour saucissons
- poches de porc** pour boutefas

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

Le petit mot du comité

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Après 21 ans comme chef expert et 34 ans comme expert pour les examens de fin d'apprentissage CFC pour la profession, Bernard Limat, boucher-charcutier à Prez-vers-Noréaz, passera le témoin fin juin à Clément Rey de la Boucherie Savoy SA. Il aura ainsi été expert aux examens de 115 candidat-e-s. Il quittera également la commission d'apprentissage au sein de laquelle il aura œuvré pendant 27 ans. Les candidat-e-s à l'examen du brevet fédéral auront encore la chance de pouvoir le compter comme expert puisqu'il conserve ce mandat.

Notre association a la chance de pouvoir compter sur des personnalités engagées comme Bernard. Au nom de l'association, nous le félicitons et le remercions chaleureusement pour toutes ces années passées avec passion au service de la formation et de la relève.

Le comité

Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen und Leser,

Nach 21 Jahren als Chefexperte und 34 Jahren als Experte für die Lehrabschlussprüfungen EFZ für unseren Beruf wird Bernard Limat, Metzgermeister in Prez-vers-Noréaz, Ende Juni den Stab an Clément Rey von der Metzgerei Savoy SA übergeben. Bernard Limat wird dann Prüfungsexperte für 115 Kandidatinnen und Kandidaten gewesen sein. Er wird auch die Lehrlingskommission verlassen, in der er 27 Jahre lang tätig war. Die Kandidaten für die Prüfung zur eidgenössischen Berufsprüfung werden noch das Glück haben, ihn als Experten zu haben, da er dieses Mandat beibehält.

Unser Verband kann sich glücklich schätzen, auf engagierte Persönlichkeiten wie Bernard zählen zu können. Im Namen des Verbandes gratulieren wir ihm und danken ihm herzlich für all die Jahre, die er mit Leidenschaft im Dienste der Ausbildung und des Nachwuchses verbracht hat.

Der Vorstand



©fpe-mmusy

«Die erschi grossi Liebi vo mire Tochter isch dr Bigler gsi.»

Wir sind gerne für Sie da:

Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoeckli@bigler.ch

Bigler
1946

À Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

naturaCHIMICA

Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

Qualitätskontrolle ihrer Produkte
Hygiene des Arbeitsplätze
Hygiene des Personals

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch



INTERVIEW

Bernard Limat, Maître boucher-charcutier à Prez-vers-Noréaz

Bernard Limat est connu et reconnu dans le canton de Fribourg, et même au-delà, pour sa riche expérience et son implication dans la formation en boucherie-charcuterie. Après 34 années en tant qu'expert pour les examens de fin d'apprentissage CFC, dont 21 en tant que chef expert, il passe le témoin fin juin à Clément Rey. Il poursuit son mandat d'expert aux examens de brevet.



Bernard Limat, en retraçant votre parcours, on a l'impression que la formation est ancrée en vous depuis toujours. Qu'est-ce qui vous a poussé à vous y investir ?

J'aime le défi que cela représente. Je suis passionné et ça me permet d'apprendre tous les jours. Être expert m'oblige à être au goût du jour et à rester à niveau pour former. Il faut suivre les évolutions

du métier, en termes de machines par exemple, mais il faut aussi suivre l'évolution des jeunes. C'est comme pour les concours, ça permet de s'améliorer, de se remettre en question et de toujours faire mieux.

Selon vous, qu'est-ce qui fait un bon expert ?

En plus de s'intéresser aux nouveautés dans la branche au quotidien, un expert doit être bien préparé avant de faire passer un examen. Pendant l'examen, il est primordial de remplir le PV d'évaluation méticuleusement. On ne peut pas donner 2 points sur 5 à un apprenti pour l'un des objectifs d'évaluation, prenons le désossage d'un gigot par exemple, sans justifier cette notation. En cas de recours d'un étudiant sur sa note d'examen, ce qui arrive plus souvent qu'à l'époque, il est primordial que les documents d'examens soient remplis avec rigueur.

En plus d'être expert pour les examens de CFC, vous êtes aussi, jusqu'à la fin du mois, chef expert. Qu'implique ce rôle ?

Afin de pouvoir accorder nos violons, ce mandat n'est possible qu'avec une étroite collaboration avec l'enseignant des branches professionnelles. Monsieur Patrik Danthe gère les dates des examens des connaissances et calculs professionnels et c'est moi qui suis en charge de toute la gestion du planning des examens pratique en fonction du nombre d'ap-

prentis par orientation choisie, d'entreprises formatrices et d'experts. Une fois chaque session terminée, l'UPSV invite chaque expert à remplir un questionnaire de satisfaction. De mon côté, lors de notre soirée des experts, je récolte les souhaits et remarques de mes collègues afin que je puisse prendre position au nom des experts fribourgeois lors de la réunion des chefs experts de toute la Suisse. Il y a parfois de grandes différences entre les souhaits des Suisses-allemands et des Romands. Il y a quelques années, le système de notation était passé de 0 à 5 points par objectif d'évaluation à 0 à 3 points. Nous avons dû nous battre pendant trois ans pour revenir au système à 5 points, beaucoup plus juste.

En 34 ans en tant qu'expert, qu'est-ce qui a particulièrement changé ?

Le passage du format papier au numérique pour remplir les évaluations a évidemment posé certains défis, en particulier pour l'ancienne génération en ce temps-là. Mais une fois tous les experts formés, l'informatisation a rendu les choses plus simples, plus propres et a surtout permis d'éliminer les erreurs de calcul. En ce qui concerne la formation en général, le programme est plus élaboré. Mais pour ce qui est des examens pratiques, les apprentis ont plus de liberté quant au choix de leurs travaux. Il y a des positions obligatoires, comme le désossage par exemple, mais l'apprenti pourra choisir s'il souhaite désosser du bœuf, du

veau, du porc ou de l'agneau voire encore de la volaille. Je trouve cela moins bien. On en fait un peu des spécialistes en examens plutôt qu'en boucherie. Et nous les bouchers, nous avons besoin d'employés polyvalents.

Selon vous, à l'heure actuelle, un bon boucher-charcutier doit donc être polyvalent. Quoi d'autre ?

Il doit être passionné, avoir de la rigueur et toujours persévérer. Il faut toujours voir plus loin, être innovant. Notre métier évolue et évoluera encore grandement. Si on continue à en faire des spécialistes, on aura de grands soucis et nous ne serons plus que des revendeurs de viande. L'artisan doit se démarquer avec ses épices, ses goûts et son conseil à la clientèle. Il est normal que les choses évoluent mais nous ne devons pas perdre notre savoir-faire. Pour moi, c'est cela qui fait l'image de marque de notre magasin et qui nous permet de ne pas nous faire avaler par la grande distribution.

Qu'aimez-vous particulièrement dans votre rôle d'expert, mais aussi de maître d'apprentissage ?

Transmettre mon savoir-faire pour sauver le futur de la profession. Plusieurs apprentis qui ont effectué leur apprentissage dans notre boucherie sont devenus patrons. Ça fait plaisir. La roue tourne et c'est important de motiver les jeunes.

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac





Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.ch

La manufacture Swiss Premium Chicken



Nous sommes à votre disposition:

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»

Cédric Marti
Tel. +41 32 352 09 53
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Altermatt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch

Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch

Bigler
1848

Une part de tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

INTERVIEW

Bernard Limat, Metzgermeister in Prez-vers-Noréaz

Bernard Limat ist im Kanton Freiburg und sogar darüber hinaus für seine reiche Erfahrung und sein Engagement für die Ausbildung im Fleischgewerbe bekannt und anerkannt. Nach 34 Jahren als Experte für die Lehrabschlussprüfungen EFZ, davon 21 Jahre als Chefexperte, übergibt er Ende Juni den Stab an Clément Rey. Sein Mandat als Experte für die Berufsprüfungen wird er jedoch weiterführen.

Bernard Limat, wenn man Ihrem Werdegang nachgeht, hat man den Eindruck, dass Ihnen die Ausbildung schon immer ein grosses Anliegen war. Was hat Sie dazu bewogen, sich für die Ausbildung zu engagieren?

Ich mag die Herausforderung, die das mit sich bringt. Ich bin leidenschaftlich und lerne dadurch jeden Tag dazu. Als Experte bin ich gezwungen, mit der Zeit zu gehen und auf dem neuesten Stand zu bleiben, um auszubilden. Man muss mit den Entwicklungen in der Branche Schritt halten, z. B. bei den Maschinen, aber auch mit der Entwicklung der Jugendlichen. Es ist wie bei Wettbewerben, man kann sich dadurch verbessern, sich selbst in Frage stellen und immer besser werden.

Was macht einen guten Experten aus?

Ein Experte muss sich nicht nur täglich für die Neuheiten in der Branche interessieren, sondern auch gut vorbereitet sein, bevor er eine Prüfung abnimmt. Während der Prüfung ist es von grösster Wichtig-

keit, das Bewertungsprotokoll akribisch auszufüllen. Man kann einem Auszubildenden nicht 2 von 5 Punkten für eines der Bewertungsziele geben, zum Beispiel das Ausbeinen einer Lammkeule, ohne diese Bewertung zu begründen. Wenn ein Lernender gegen seine Prüfungsnote Einspruch erhebt, was heute häufiger vorkommt als früher, ist es entscheidend, dass die Prüfungsunterlagen gewissenhaft ausgefüllt werden.

Sie sind nicht nur Expertin oder Experte für die EFZ-Prüfungen, sondern bis Ende des Monats auch Chefexperte. Was beinhaltet diese Rolle?

Damit wir uns gegenseitig richtig abstimmen können ist dieses Mandat nur in enger Zusammenarbeit mit dem Berufsfachlehrer möglich. Herr Patrik Danthe verwaltet die Prüfungstermine für die beruflichen Kenntnisse und Berechnungen und ich bin für die gesamte Planung der praktischen Prüfungen verantwortlich, die von der Anzahl der Lernenden pro Fachrichtung, der Ausbildungsbetriebe und der Experten abhängig ist. Nach Abschluss jeder Session lädt der SFF jeden Experten ein, einen Fragebogen zur Zufriedenheit auszufüllen. Ich meinerseits sammle an unserem Expertenabend die Wünsche und Bemerkungen meiner Kollegen, damit ich beim Treffen der Chefexperten aus der ganzen Schweiz im Namen der Freiburger Experten Stellung nehmen kann. Manchmal gibt es grosse Unterschiede zwischen den

Wünschen der Deutschschweizer und der Romands. Vor einigen Jahren war das Bewertungssystem von 0 bis 5 Punkten pro Beurteilungsziel auf 0 bis 3 Punkte gesenkt worden. Wir mussten drei Jahre lang kämpfen, um zum viel gerechteren 5-Punkte-System zurückzukehren.

Was hat sich in den 34 Jahren als Experte besonders verändert?

Der Übergang vom Papierformat zum digitalen Ausfüllen der Gutachten stellte natürlich einige Herausforderungen dar, vor allem für die ältere Generation in dieser Zeit. Aber nachdem alle Experten geschult waren, machte die Digitalisierung alles einfacher, sauberer und beseitigte vor allem Rechenfehler. Was die Ausbildung im Allgemeinen betrifft, so ist das Programm ausgefeilter. Aber was die praktischen Prüfungen angeht, haben die Auszubildenden mehr Freiheit bei der Auswahl ihrer Arbeiten. Es gibt Pflichtpositionen, wie z. B. das Ausbeinen, aber der/die Auszubildende kann wählen, ob er Rind, Kalb, Schwein oder Lamm ausbeinen möchte oder Geflügel. Das finde ich weniger gut. Wir machen sie eher zu Prüfungsspezialisten als zu Fleischfachleuten. Und wir brauchen vielseitig einsetzbare Mitarbeitende in unseren Fleischfachgeschäften.

Ihrer Meinung nach muss eine gute Fleischfachperson in der heutigen Zeit also vielseitig sein. Was muss er noch können?

Er muss leidenschaftlich, gründlich und immer beharrlich sein. Man muss immer einen Schritt weiter denken und innovativ sein. Unser Beruf entwickelt sich weiter und wird sich noch stark weiterentwickeln. Wenn wir sie weiterhin zu Spezialisten machen, werden wir grosse Probleme haben und nur noch Fleischverkäufer sein. Der Handwerker muss sich mit seinen Gewürzen, seinem Geschmack, seiner Kundenberatung und seinem Fachwissen von der Masse abheben. Es ist normal, dass sich die Dinge weiterentwickeln, aber wir dürfen das nicht verlieren. Für mich ist es das, was das Image unserer Geschäfte ausmacht und uns davor bewahrt, von den grossen Einzelhandelsketten gefressen zu werden.

Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Rolle als Experte und Lehrmeister?

Mein Wissen weiterzugeben, um die Zukunft des Berufsstandes zu retten. Mehrere Lernende, die ihre Lehre in unserer Metzgerei absolviert haben, sind inzwischen Chefs geworden. Das macht mich glücklich. Das Rad dreht sich und es ist wichtig, die jungen Leute zu motivieren.

**Interview: Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe**

Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salamettli sowie Blut- und Leberwürste

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli

Schafsaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.

Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.

Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

Z'graggen

Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

**Nous valorisons
avec bons sens.**

www.centravo.ch

Portrait

Cédric Blanc, Boucherie de St-Aubin Sàrl

Cédric Blanc a repris la Boucherie de St-Aubin en 2018 lorsque son patron est parti à la retraite. Ce Broyard mène son commerce avec énergie entouré d'une belle équipe de dix personnes. Persuadé que l'avenir du métier passe par la formation, il met un point d'honneur à recruter des apprentis. Dès le mois d'août, ils seront trois à se former au sein de la boucherie.

Originaire de Grandcour, dans le canton de Vaud, Cédric Blanc a le cœur fribourgeois. « Je dirais surtout que je suis Broyard », lance-t-il avec un sourire, soulignant le caractère intercantonal de la Broye. En 2004, il commence son apprentissage à St-Aubin après deux stages en boucherie qui lui ont beaucoup plu : « Je n'aimais pas l'école, j'ai toujours été quelqu'un qui aimait plus la pratique ». Après son apprentissage, il se lance pourtant dans le brevet qu'il obtient en 2010 : « ça fait toute la différence quand on aime quelque chose ». Après avoir travaillé pendant une dizaine d'années en tant qu'employé à St-Aubin, il reprend la boucherie en 2018.

Un challenge qu'il relève chaque jour aux côtés de 10 collaboratrices et collaborateurs : « J'ai vraiment beaucoup de chance car mes employés sont des pépites. » Trouver du personnel, comme pour nombre de ses confrères, relève cependant du parcours du combattant : « Nous sommes constamment en manque de bras. Mon objectif est de former pour ensuite pou-

voir embaucher les jeunes à la fin de leur apprentissage. » En août, deux nouveaux apprentis rejoindront l'équipe déjà composée d'un apprenti : « J'ai vraiment envie que notre métier perdure, et pour cela, il faut former. Les bouchers qui ne forment pas, ça ne nous aide pas vraiment. »

Lorsqu'on lui demande ce qui fait un bon boucher, il évoque évidemment l'amour du métier, mais il insiste aussi sur le respect des consignes de sécurité, car les accidents arrivent vite. Et s'il fallait améliorer quelque chose dans la profession ? « On vient d'augmenter les salaires des apprentis, mais pour moi, le problème se situe au niveau du salaire des employés. En comparaison avec les autres apprentissages, les apprentis bouchers avaient déjà de bons salaires. Je suis donc heureux d'apprendre que la nouvelle Convention collective de travail, qui entrera en vigueur en 2027, prévoit des salaires minimums plus élevés pour les travailleurs qualifiés ».

Dans la boucherie de Cédric, plus de 90% des produits sont faits maison. La viande de bœuf, issu d'un croisement entre la race blanc bleu belge et la montbéliarde, provient de l'élevage d'un ami d'enfance du boucher. Il se fournit de porc à Autigny. Son rôti aux pruneaux est d'ailleurs l'une des spécialités de la maison. En été, ils en vendent entre 80 et 120kg par week-end. Ils proposent également un large choix de brochettes marinées et de saucisses spéciales : « La saison estivale



est très intense pour nous. En plus de nos clients habituels, il y a beaucoup de touristes qui viennent acheter de la viande chez nous. »

Une vie à deux cents à l'heure pour ce jeune papa d'un petit garçon, et bientôt d'un deuxième enfant. Lorsqu'il trouve un peu de temps libre et que c'est la saison, il part récolter des champignons pour sa propre consommation. Amateur

de vin, il aime débusquer de bonnes bouteilles. « Je pêchais également beaucoup avant, mais ça fait un moment que je n'y suis pas retourné par manque de temps », ajoute-t-il.

Anaëlle Deschenaux

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mai 2025	Mai 2025
Viande de bœuf		Natura-beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 110.00	Fr. 99.00
Rumsteak		Fr. 83.60	Fr. 79.00
Filet		Fr. 119.50	Fr. 118.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 62.00	Fr. 69.50
Entrecôte parisienne		Fr. 90.00	Fr. 75.00
Ragoût		Fr. 41.00	Fr. 40.00
Côte de bœuf		Fr. 79.50	Fr. 84.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Viande de porc			
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 43.50	Fr. 39.00
Tranche dans le cou		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Côtelette		Fr. 32.00	Fr. 33.00
Lard fumé en tranche		Fr. 27.00	Fr. 29.50
Emincé		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Saucisse à rôtir		Fr. 29.50	Fr. 26.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Viande de veau			
Filet mignon		Fr. 88.00	Fr. 90.00
Escalope		Fr. 85.60	Fr. 84.00
Rôti épaule		Fr. 48.00	Fr. 56.00
Emincé		Fr. 61.00	Fr. 63.50
Côtelettes		Fr. 68.80	Fr. 67.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mai 2025	Mai 2025
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.40	Fr. 30.00
Brochette mixed grill		-	Fr. 43.00
Viande hachée		Fr. 25.00	Fr. 26.00
Cordon bleu de porc cou		Fr. 30.60	Fr. 29.50.00
Tranche panée de porc		Fr. 27.00	Fr. 32.00
Merguez		Fr. 31.00	Fr. 32.00
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 42.50
		Coop Natura Plan	Bio
Volaille fraîche			
Filet de poulet (CH)		Fr. 39.00	Fr. 56.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 21.40	Fr. 21.50
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.40	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 55.00	Fr. 56.00
Racks d'agneau (NZ)		Fr. 63.00	Fr. 57.00
Quasi d'agneau (NZ)		Fr. 52.00	Fr. 55.00
Filet d'agneau (Irlande)		Fr. 79.00	Fr. 74.00

STECKBRIEF

Cédric Blanc, Metzgerei St-Aubin GmbH

Cédric Blanc hat die Boucherie de St-Aubin 2018 übernommen, als sein Chef in den Ruhestand ging. Der aus dem Broye-Bezirk stammende führt sein Geschäft mit Energie, umgeben von einem zehnköpfigen Team. Da er davon überzeugt ist, dass die Zukunft des Berufs in der Ausbildung liegt, legt er grossen Wert darauf, Lernende einzustellen. Ab August werden drei Lernende im Fleischfachgeschäft in St-Aubin arbeiten.

Cédric Blanc stammt aus Grandcour im Kanton Waadt, hat jedoch ein Freiburger Herz. „Meine Heimat ist der Broye-Bezirk“, sagt er mit einem Lächeln und betont den interkantonalen Charakter der Broye. 2004 begann er seine Lehre in St-Aubin, nachdem ihm zwei Praktika in Fleischfach-

geschäften sehr gut gefallen hatten: „Ich mochte die Schule nicht, ich war schon immer jemand, der die Praxis lieber hatte“. Nach seiner Lehre machte er jedoch die Berufsprüfung, die er 2010 erfolgreich absolviert: „Es macht den Unterschied, wenn man etwas liebt“. Nachdem er rund zehn Jahre lang als Angestellter in St-Aubin gearbeitet hatte, übernahm er 2018 die Metzgerei.

Eine Herausforderung, der er sich jeden Tag an der Seite von 10 Mitarbeitenden stellt: „Ich habe wirklich grosses Glück, denn meine Mitarbeitenden sind Gold wert.“ Wie für viele seiner Kollegen ist es jedoch schwierig, Personal zu finden: „Wir haben ständig einen Mangel an Arbeitskräften. Mein Ziel ist es, auszubilden, damit ich die jungen Leute nach Abschluss ihrer

Lehre einstellen kann.“ Im August werden zwei neue Auszubildende zu dem Team stossen, das bereits aus einem Auszubildenden besteht: „Ich möchte wirklich, dass unser Beruf weiterbesteht, und dafür muss man ausbilden. Fleischfachleute, die nicht ausbilden, helfen uns nicht wirklich weiter“.

Wenn man ihn fragt, was gute Fleischfachleute ausmacht, nennt er natürlich die Liebe zum Beruf, aber er betont auch, dass man sich an die Sicherheitsvorschriften halten muss, da Unfälle schnell passieren. Und wenn es etwas gibt, das man in diesem Beruf verbessern müsste? „Man hat gerade die Löhne der Lernenden erhöht, aber für mich liegt das Problem bei den Löhnen der Mitarbeitenden. Im Vergleich zu den anderen Lehrberufen hatten die Fleisch-

fachlernenden bereits gute Löhne. Erst danach wird es kompliziert. Daher freut es mich zu hören, dass der neue Gesamtartbeitsvertrag, der 2027 in Kraft treten wird, höhere Mindestlöhne für gelernte Fachkräfte vorsieht.“

In Cédrics Metzgerei werden über 90% der Produkte selbst hergestellt. Das Rindfleisch, das aus einer Kreuzung zwischen der weissblauen belgischen Rasse und der Montbéliarde-Rasse stammt, kommt von der Zucht eines Jugendfreundes des Metzgers. Schweinefleisch bezieht er aus Autigny. Sein Braten mit Pflaumen ist übrigens eine der Spezialitäten des Hauses. Im Sommer verkaufen sie pro Wochenende zwischen 80 und 120 kg davon. Sie bieten auch eine grosse Auswahl an marinierten Spiessen und speziellen Würsten an: „Die Sommersaison ist für uns sehr intensiv. Neben unseren Stammkunden gibt es auch viele Touristen, die bei uns Fleisch kaufen“.

Ein Leben auf der Überholspur für den jungen Vater eines kleinen Jungen und bald eines zweiten Kindes. Wenn er ein wenig Freizeit findet und es die Jahreszeit ist, geht er Pilze für den Eigenbedarf sammeln. Als Weinliebhaber liebt er es, gute Flaschen aufzuspüren und zu entdecken. „Früher habe ich auch viel geangelt, aber aus Zeitmangel habe ich das eine Weile nicht mehr gemacht“, fügt er hinzu.

Interview: Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Mai 2025	Mai 2025
Rindfleisch		Natura-beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 110.00	Fr. 99.00
Rumpsteak		Fr. 83.60	Fr. 79.00
Filet		Fr. 119.50	Fr. 118.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 62.00	Fr. 69.50
Pariser Entrecôte		Fr. 90.00	Fr. 75.00
Ragout		Fr. 41.00	Fr. 40.00
Rinderkotelett		Fr. 79.50	Fr. 84.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 43.50	Fr. 39.00
Halsplätzli		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Koteletts		Fr. 32.00	Fr. 33.00
Geräucherter Speck		Fr. 27.00	Fr. 29.50
Geschnetzeltes		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Schweinbratwurst		Fr. 29.50	Fr. 26.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 88.00	Fr. 90.00
Schnitzel		Fr. 85.60	Fr. 84.00
Schulterbraten		Fr. 48.00	Fr. 56.00
Geschnetzeltes		Fr. 61.00	Fr. 63.50
Kalbskoteletts		Fr. 68.80	Fr. 67.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Mai 2025	Mai 2025
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.40	Fr. 30.00
Mixed Grill		-	Fr. 43.00
Hackfleisch		Fr. 25.00	Fr. 26.00
Schwein Cordon Bleu		Fr. 30.60	Fr. 29.50
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 27.00	Fr. 32.00
Merguez		Fr. 31.00	Fr. 32.00
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	Bio
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 39.00	Fr. 56.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 21.40	Fr. 21.50
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.40	Fr. 33.50
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 55.50	Fr. 56.00
Racks (NZ)		Fr. 63.00	Fr. 57.00
Lammhüftli (NZ)		Fr. 52.00	Fr. 55.00
Lammfilet (Irlande)		Fr. 79.00	Fr. 74.00

NEWS

Assemblée générale

La 105^e assemblée générale de notre association a eu lieu le 9 avril dernier à St-Aubin. David Blanc, président, Norbert Tinguely, Frédéric Liard et Laurent Jaquier ont été réélus pour la période 2025-2028. Maxime Richoz, d'Au Jambon d'Or SA rejoint le comité et remplace Sylvain Fragnière. Le comité remercie chaleureusement Sylvain Fragnière pour son engagement envers notre association ces dernières années.



Generalversammlung

Die 105. Generalversammlung unseres Verbandes fand am 9. April in St-Aubin statt. David Blanc, Präsident, Norbert Tinguely, Frédéric Liard und Laurent Jaquier wurden für die Amtsperiode 2025 – 2028 wiedergewählt. Maxime Richoz von « Au Jambon d'Or SA » tritt dem Vorstand bei und ersetzt Sylvain Fragnière. Der Vorstand dankt Sylvain Fragnière herzlich für seinen Einsatz in unserem Verband in den letzten Jahren.



Swiss Cervelas Summit

Le 7 avril dernier s'est tenue la remise des prix du Swiss Cervelas Summit, concours rendant hommage à ce produit tant aimé dans notre pays et inscrit au patrimoine culinaire suisse. Cette année, 128 cervelas ont été dégustés chauds et froids. Félicitations à la Boucherie Jaquier pour sa 2^e place pour la dégustation « chaud » et à la Boucherie Blanc pour sa 5^e place.



©Swiss Cervelas Summit

Swiss Cervelas Summit

Am 7. April fand die Preisverleihung des Swiss Cervelas Summit statt, eines Wettbewerbs zu Ehren dieses Produkts, das in unserem Land so beliebt ist und zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört. In diesem Jahr wurden 128 Cervelats warm und kalt verkostet. Wir gratulieren der Metzgerei Jaquier zu ihrem 2. Platz bei der Verkostung „warm“ und der Metzgerei Blanc zu ihrem 5. Platz



©Swiss Cervelas Summit

mercoria

Votre programme de fidélité
et canal de promotion,
simple et efficace

info@mercoria.ch
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



mercoria.ch



LA RECETTE

Poulet Basquaise

Ingrédients

- 1 poulet entier
 - 6 tomates bien mûres
 - 3 poivrons
 - 5 piments d'Espelette
 - 1 oignon
 - 3 gousses d'ail
 - huile d'olive
- farine
 - thym
 - laurier
 - sel
 - poivre

Préparation

1. Dans une grande casserole (ou un wok, c'est idéal), faites revenir dans de l'huile d'olive à feu doux, l'ail, l'oignon, les poivrons et les piments débités en lamelles. Une fois que l'oignon devient translucide, ajoutez les tomates pelées en morceaux, ainsi que le laurier et le thym. Salez, poivrez et laissez mijoter environ 25 minutes.
2. Pendant ce temps, découpez le poulet (pilons, hauts de cuisses, blancs, ailes) et farinez les morceaux que vous faites revenir à feu doux dans une cocotte ou une poêle avec un tout petit peu d'huile d'olive.
3. Une fois que le poulet est bien coloré et cuit, mélangez-le avec le reste et faites mijoter 15 minutes environ.

Bon appétit !

REZEPT

Poulet auf baskische Art

Zutaten

- 1 ganzes Poulet
 - 6 reife Tomaten
 - 3 Peperoni
 - 5 Piment d'Espelette (Gorria)
 - 1 Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - Olivenöl
- Mehl
 - Thymian
 - Lorbeerblätter
 - Salz
 - Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch, Zwiebel, Peperoni und Chilischoten in Streifen schneiden und in Olivenöl bei geringer Hitze in einem grossen Topf (idealerweise Wok) anbraten. Wenn die Zwiebel glasig wird in Stücke geschnittenen Tomaten, Lorbeerblätter und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit das Huhn zerlegen (Keulen, Oberschenkel, Brust, Flügel), die Stücke im Mehl wenden bis sie komplett mit Mehl bedeckt sind und in einem Schmortopf oder einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei geringer Hitze anbraten.
3. Wenn das Poulet eine schöne Farbe hat und gar ist, mit dem Rest vermengen und etwa 15min köcheln lassen.

Ä Guete!



Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.
Passion pour la qualité. Depuis 1935.

PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



naturaCHIMICA

Sécurité sanitaire des aliments - Autocontrôle

Natura Chimica SA, votre laboratoire accrédité pour

Le contrôle qualité de vos produits
L'hygiène des locaux
L'hygiène du personnel

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

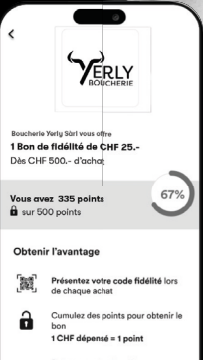
info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

mercoria

Votre programme de fidélité
et canal de promotion,
simple et efficace

info@mercoria.ch
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



mercoria.ch

IMPRESSUM

Textes/Texte :
Anaëlle Deschenaux - anaëlle.deschenaux@fpe-ciga.ch
Tirage/Auflage : 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker : Agence Dep-art Sàrl
Traductions/Übersetzungen: Jessica Danthe