

La Feuille

Das Karree



INTERVIEW

Clément Rey, nouveau chef expert

INTERVIEW

Clément Rey, Neuer Chefexperte

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Interview - Clément Rey, nouveau chef expert	4
Portrait – Serge et Florian Gremaud	6
Recommandation des prix de vente	6
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Interview — Clément Rey, neuer Chefexperte	4
Steckbrief — Serge und Florian Gremaud	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept.....	8

Agenda

17 au 21 septembre 2025	SwissSkills 2025 & Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Berne
du 29 octobre au 2 novembre 2025	25 ^e Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
19 novembre 2025	Assemblée des délégués UPSV, Spiez

17. bis 21. September 2025	SwissSkills 2025 & Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bern
29. Oktober bis 2. November	25. Authentische Messe Goûts & Terroirs, Bulle
19 November 2025	Delegiertenversammlung SFF, Spiez

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

PACOVIS-CH

Happy to Serve.

pacovis

ERNST SUTTER

pour les amateurs de viande

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

Wir verwerten
 sinnvoll.
 www.centravo.ch

CENTRAVO
 SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Le petit mot du comité

Face aux vents contraires, garder le cap

Alors que l'été tire doucement sa révérence, la rentrée survient dans un contexte international agité. La Suisse, frappée cet été par de lourds tarifs douaniers imposés par la présidence Trump, voit son économie fragilisée. Cette mesure, bien qu'éloignée de vos comptoirs, pourrait accentuer la pression sur les prix et freiner les dépenses.

Nous traversons une période économiquement tendue. Entre la hausse des coûts des matières premières, des charges toujours instables, la pression salariale et un pouvoir d'achat qui s'effrite, les contraintes sont bien réelles. Et pourtant, chaque jour, dans vos boucheries-charcuteries, nous sommes servis avec des sourires animés par la passion de votre métier et vous nous proposez de la qualité, du local et du vrai.

Et oui, les clients sont plus attentifs à leurs dépenses, mais nombreux sont ceux qui, face aux incertitudes et à l'industrialisation de l'alimentation, cherchent justement ce que vous incarnez : l'authenticité, la proximité, le goût. La différence est là et c'est tout ce qu'il faut continuer à valoriser, défendre et raconter.

Au-delà des obstacles, ce sont aussi les belles réussites qu'il faut saluer : des jeunes motivés qui intègrent la branche avec cette année 14 nouveaux diplômés dans notre canton.

Former pour l'avenir, ce n'est pas seulement accueillir un apprenti de plus, c'est faire un pari pour demain. C'est croire en la jeunesse, l'accompagner, lui offrir des repères, et parfois aussi... un peu de patience.

Dans un monde où les métiers manuels sont trop souvent sous-estimés, vous avez une mission : celle de montrer que votre profession est riche de sens, de fierté et d'avenir.

Caroline Vionnet, secrétaire patronale

Das kleine Wort des Vorstandes

Bei Gegenwind Kurs halten

Während sich der Sommer langsam verabschiedet, beginnt das neue Schuljahr in einem turbulenten internationalen Umfeld. Die Schweiz, die diesen Sommer von hohen Zöllen der Trump-Regierung getroffen wurde, sieht sich mit einer geschwächten Wirtschaft konfrontiert. Diese Massnahme, auch wenn sie weit von Euren Ladentischen entfernt ist, könnte den Preisdruck verstärken und die Ausgaben der Kunden bremsen.

Wir durchleben eine wirtschaftlich angespannte Zeit. Zwischen steigenden Rohstoffkosten, weiterhin instabilen Aufwendungen, Lohndruck und schwindender Kaufkraft sind die Zwänge sehr real. Und doch werden wir jeden Tag in Euren Fleischfachgeschäften mit einem Lächeln bedient, das von der Leidenschaft für unseren Beruf getragen wird. Zudem bietet Ihr uns Qualität, lokale Produkte und Authentizität an.

Ja, die Kunden achten mehr auf ihre Ausgaben, aber viele von ihnen suchen angesichts der Unsicherheiten und der Industrialisierung der Lebensmittelbranche genau das, was Ihr verkörpert: Authentizität, Nähe, Geschmack. Das ist der Unterschied, und genau das müssen wir weiterhin wertschätzen, verteidigen und vermitteln.

Über die Hindernisse hinaus gilt es auch die schönen Erfolge zu würdigen: motivierte junge Menschen, die in die Branche einsteigen, darunter in diesem Jahr 14 neue Absolvent:innen in unserem Kanton.

Für die Zukunft auszubilden bedeutet nicht nur, eine/n weitere/n Lernende/n aufzunehmen, sondern auch, auf die Zukunft zu setzen. Es bedeutet, an die Jugend zu glauben, sie zu begleiten, ihr Orientierungspunkte zu bieten und manchmal auch... ein wenig Geduld.

In einer Welt, in der handwerkliche Berufe allzu oft unterschätzt werden, habt Ihr eine Mission: zu zeigen, dass Euer Beruf reich an Sinn, Stolz und Zukunft ist.

Caroline Vionnet

INTERVIEW
Clément Rey, Boucherie Savoy, Attalens

Clément Rey est à la tête de la Boucherie Savoy à Attalens depuis 2016. Conscient des difficultés à trouver de la relève, il s'est toujours pleinement investi pour la formation. Expert depuis de nombreuses années, il est le nouveau chef expert pour les examens de fin d'apprentissage. Un nouveau défi qu'il se réjouit d'aborder avec franchise et passion.

Clément Rey, pourquoi avez-vous choisi la profession de boucher ?

Je ne sais pas vraiment pourquoi, mais j'ai toujours voulu devenir boucher, même si, comme beaucoup de petits garçons, j'ai aussi rêvé un temps d'être astronaute, pilote d'hélicoptère ou pompier. Quand j'étais petit, j'aidais beaucoup ma maman à cuisiner et pendant les vacances d'été, j'allais aussi régulièrement travailler avec mon grand-père qui était boucher. Je pense que mon envie est venue de là car j'adorais cela.

Quel a été votre parcours jusqu'ici ?

J'ai effectué mon apprentissage à la Boucherie Blanc à Châtel-St-Denis. Puis, après l'armée, j'ai travaillé un an chez Micarna. Je suis ensuite parti huit mois apprendre l'allemand à Berlin avant de commencer à travailler ici à la Boucherie Savoy. J'ai repris la boucherie en 2016, avant de m'associer en 2021 avec Denis Chevalley.

Entre le magasin et notre nouvelle halle de production, nous sommes 13 employés dont 2 apprentis. Nous fabriquons tout nous-même et faisons également beaucoup de désossage et de fabrication pour les particuliers.

Vous êtes expert depuis 2016 et membre de la commission d'apprentissage. Qu'est-ce qui vous motive à vous investir dans la formation des apprentis ?

Si on veut avoir des gens qui travaillent dans la boucherie, il faut former. Tout le monde se plaint qu'il n'y a pas assez d'apprentis, mais beaucoup ne font rien. Il faut aussi dire que j'ai une petite fibre sociale. A l'époque, c'est moi qui ai demandé à rejoindre la commission d'apprentissage et ils ont tout de suite dit oui. Être expert pour les examens de fin d'apprentissage m'a aussi permis de me faire connaître après avoir racheté la boucherie. Ça montre une certaine ouverture.

Vous êtes maintenant le nouveau chef expert pour les examens de fin d'apprentissage. Pourquoi avoir repris ce poste ?

Je me suis proposé de bon cœur, toujours dans l'idée de soutenir la relève. Je n'ai pas peur des challenges et c'est aussi une occasion d'élargir mes contacts hors du canton de Fribourg. Ça m'apportera également une nouvelle dynamique.

Quels défis pensez-vous rencontrer dans ce poste ?

Je pense que le plus gros défi sera d'essayer de faire entendre la voix des petites boucheries comme la nôtre lors des réunions avec le reste de la Suisse. Les problématiques sont différentes outre-Sarine. Le protocole d'examen à options est fait pour qu'il y ait un maximum d'entreprises qui puissent former mais nous avons besoin d'employés polyvalents.

Comment attirer plus de jeunes dans le métier selon vous ?

Selon moi, le seul moyen est via les réseaux sociaux. Il faut avoir les bons codes pour parler aux jeunes. Le monde du travail et les attentes ont aussi changé. J'ai personnellement beaucoup de chance avec mes deux apprentis. Je pense que certains jeunes ne se rendent pas compte qu'en étant boucher et motivé on peut avoir une belle carrière. C'est un métier passion qui offre beaucoup de possibilités.

Quels conseils donneriez-vous à un apprenti pour se préparer aux examens pratiques ?

C'est un gros travail de préparation qui se fait sur la durée, mais il y a quelques petites finesses auxquelles il faut prêter attention. Par exemple, organiser sa

place de travail et toujours bien la nettoyer ou encore la façon de parler aux experts. A l'heure actuelle, je trouve que c'est un peu trop simple de passer le CFC de boucher-charcutier.



Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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

Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses stiches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.

boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, 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

«Die erschti 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.stoekli@bigler.ch

Bigler

Ä Portion Tradition.

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

La manufacture
 Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG
 Industriering 36
 CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

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

Unsere Spezialitäten: Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salameetti sowie Blut- und Leberwürste
Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
Schafsaitleinge 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



La manufacture
Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch



INTERVIEW

Clément Rey, Metzgerei Savoy, Attalens

Clément Rey **leit**et seit 2016 die « Boucherie Savoy » in Attalens. Da er sich der Schwierigkeiten bei der Suche nach Nachwuchskräften bewusst ist, hat er sich immer voll und ganz für die Ausbildung engagiert. Is langjähriger Experte ist er der neue Chefexperte für die Lehrabschlussprüfungen. Eine neue Herausforderung, der er sich mit Offenheit und Leidenschaft stellt.

Clément Rey, warum haben Sie sich für den Beruf des Fleischfachmannes entschieden?

Ich weiss nicht genau warum, aber ich wollte schon immer Fleischfachmann werden, auch wenn ich wie viele kleine Jungen eine Zeit lang davon geträumt habe, Astronaut, Hubschrauberpilot oder Feuerwehrmann zu werden. Als ich klein war, habe ich meiner Mutter oft beim Kochen geholfen und in den Sommerferien habe ich regelmässig bei meinem Grossvater mitgearbeitet, der Metzger war. Ich glaube, dass mein Wunsch daher rührt, denn ich habe es geliebt.

Wie verlief Ihr Werdegang bis hierher?

Ich habe meine Lehre bei der Boucherie Blanc in Châtel-St-Denis absolviert. Nach der Armee habe ich ein Jahr lang bei Micarna gearbeitet. Anschliessend bin ich für acht Monate nach Berlin gegangen, um Deutsch zu lernen, bevor ich hier bei der Metzgerei Savoy ange-

fangen habe. 2016 habe ich das Fleischfachgeschäft übernommen und mich 2021 mit Denis Chevalley zusammengeschlossen. Im Laden und in unserer neuen Produktionshalle beschäftigen wir 13 Mitarbeiter, darunter zwei Lernende. Wir stellen alles selbst her und übernehmen auch viele Ausbildaufträge für Privatpersonen.

Sie sind seit 2016 Experte und Mitglied der Lehrlingskommission. Was motiviert Sie, sich für die Ausbildung von Lernenden zu engagieren?

Wenn man Leute haben will, die in Fleischfachgeschäften arbeiten, muss man sie ausbilden. Alle beklagen sich, dass es nicht genug Lernende gibt, aber viele tun nichts dagegen. Man muss auch sagen, dass ich ein wenig sozial engagiert bin. Damals habe ich selbst darum gebeten, dem Lehrlingskommission beizutreten, und sie haben sofort zugestimmt. Als Experte für die Lehrabschlussprüfungen konnte ich mich auch nach dem Kauf der Metzgerei einen Namen machen. Das zeugt von einer gewissen Offenheit.

Sie sind jetzt der neue Chefexperte für die Lehrabschlussprüfungen. Warum haben Sie diese Position übernommen?

Ich habe mich gerne dazu bereit erklärt, immer mit dem Gedanken, den Nachwuchs zu fördern. Ich habe keine Angst

vor Herausforderungen, und es ist auch eine Gelegenheit, meine Kontakte über den Kanton Freiburg hinaus zu erweitern. Das wird mir auch eine neue Dynamik verleihen.

Sie sind jetzt der neue Chefexperte für die Lehrabschlussprüfungen. Warum haben Sie diese Position übernommen?

Ich habe mich gerne dazu bereit erklärt, immer mit dem Gedanken, den Nachwuchs zu fördern. Ich habe keine Angst vor Herausforderungen, und es ist auch eine Gelegenheit, meine Kontakte über den Kanton Freiburg hinaus zu erweitern. Das wird mir auch eine neue Dynamik verleihen.

Welche Herausforderungen erwarten Sie in dieser Position?

Ich denke, die grösste Herausforderung wird darin bestehen, kleinen Fleischfachgeschäften wie dem unseren bei Treffen mit dem Rest der Schweiz Gehör zu verschaffen. Jenseits der Saane sind die Probleme anders gelagert. Das Protokoll für Wahlprüfungen ist so gestaltet, dass möglichst viele Unternehmen ausbilden können, aber wir brauchen vielseitige Mitarbeiter.

Wie kann man Ihrer Meinung nach mehr junge Menschen für diesen Beruf gewinnen?

Meiner Meinung nach ist der einzige Weg über soziale Netzwerke. Man muss die richtigen Formate verwenden, um mit jungen Menschen zu kommunizieren. Auch die Arbeitswelt und die Erwartungen haben sich verändert. Ich persönlich habe grosses Glück mit meinen beiden Lernenden. Ich glaube, dass manche junge Menschen nicht erkennen, dass man als Fleischfachperson mit Motivation eine schöne Karriere machen kann. Es ist ein Beruf, der Leidenschaft erfordert und viele Möglichkeiten bietet.

Welchen Rat würden Sie einer/m Lernenden geben, um sich auf die praktischen Prüfungen vorzubereiten?

Es ist eine Menge Vorbereitungsarbeit, die über einen längeren Zeitraum hinweg geleistet werden muss, aber es gibt ein paar kleine Feinheiten, auf die man achten muss. Zum Beispiel, seinen Arbeitsplatz zu organisieren und immer gut zu reinigen oder auch die Art und Weise, wie man mit den Experten spricht. Derzeit finde ich es etwas zu einfach, die EFZ-Prüfung zur Fleischfachperson zu bestehen.

Interview: Anaëlle Deschenaux
Übersetzungen: Jessica Danthe

PORTRAIT

Serge et Florian Gremaud, Boucherie-Abattoir Serge Gremaud

A Farvagny, Serge Gremaud et son fils Florian ont à cœur d'offrir une viande de qualité et de proximité à leur clientèle toujours plus nombreuse. Ensemble, ils forment un duo soudé, prêt à relever les défis d'un métier en pleine mutation

Après un apprentissage à la boucherie de Marsens de 1984 à 1987 et quelques années d'expériences dans d'autres entreprises, Serge Gremaud a repris une boucherie et un abattoir à seulement 24 ans : « J'hésitais, je me demandais si je n'étais pas trop jeune. C'était un sacré challenge. J'ai rénové les locaux, embauché un employé et je me suis lancé. Mon frère venait aussi régulièrement me donner des coups de main. » Aujourd'hui, ils sont 9, dont son fils Florian qui a terminé son apprentissage en 2022.

Le virus de la boucherie est donc passé de père en fils. « Quand j'étais petit, j'aidais parfois mon papa. J'ai ce souvenir où j'enroulais le fromage dans le jambon pour les cordons-bleus. » Florian a fait d'autres stages, mais ils ne lui ont pas plus. C'est donc finalement dans le métier de boucher qu'il trouve sa vocation. Tous deux conscients du manque de main-d'œuvre, ils souhaitent former prochainement des apprentis. Pour cela, Florian aimerait pouvoir suivre rapidement le cours de formateur : « Les places sont très vite prises. Il faut être réactif pour espérer pouvoir s'y inscrire. »

Leur entreprise ne se limite pas à une boucherie. Ils ont aussi un abattoir. C'est le père de Serge, marchand de bétail, qui lui a transmis son savoir-faire lorsqu'il s'agissait de choisir la meilleure bête pour l'abattage. Un savoir-faire que Serge se fait un plaisir de transmettre, à son tour, à son fils Florian. L'abattage est principalement destiné à leur propre boucherie ainsi qu'à des particuliers. Le lundi, ils se consacrent à l'abattage des bovins, agneaux, et lapins. Le jeudi, ils s'occupent surtout des porcs : « Avant, nous faisions tout le même jour, mais la charge de travail devenait trop élevée et les journées étaient interminables. »

Abatte directement où ils produisent a de nombreux avantages : « Quand nous tuons les porcs, nous fabriquons la saucisse à rôtir directement à chaud. Le jus reste donc dans la saucisse et la rend plus juteuse. » De plus, les bêtes qu'ils abattent ont généralement 2 ans contre 10 mois environ dans l'industrie. La garantie d'une viande de qualité et issue de la région, qu'ils sont fiers de proposer à leurs clients.

En plus de quarante ans de métier, Serge a vu le monde de la boucherie évoluer : « La bureaucratie, les normes ainsi que les restrictions sont devenues bien plus exigeantes. » Il se rappelle aussi très bien la crise de la vache folle dans les années 90 : « C'était une étape assez dure. Je me



souviens de ces bêtes qu'on voyait trembler à la télé. Je me demandais comment ça allait aller. »

pour nous, ce n'est pas un problème car c'est justement ce que nous proposons. De la qualité et de la proximité. »

Et comment le duo voit-il l'avenir ? « La consommation des ménages changent. Les gens vont peut-être manger moins de viande mais de meilleure qualité. Au fond,

Anaëlle Deschenaux

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2025	Sept. 2025
Viande de bœuf		Natura-beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 102.50	Fr. 90.00
Rumsteak		-	Fr. 59.00
Filet		Fr. 121.00	Fr. 119.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 73.00	Fr. 62.00
Entrecôte parisienne		Fr. 77.00	Fr. 65.00
Ragoût		Fr. 41.00	Fr. 45.00
Côte de bœuf		Fr. 81.50	Fr. 75.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 56.00
Tranche dans le cou		Fr. 29.50	Fr. 22.50
Côtelette		Fr. 32.00	Fr. 34.00
Lard fumé en tranche		Fr.27.00	Fr. 23.50
Emincé		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Saucisse à rôtir		Fr. 22.00	Fr. 24.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Escalope		Fr. 102.00	Fr. 75.00
Emincé		Fr. 48.50	Fr. 55.00
Côtelettes		Fr. 78.00	Fr. 66.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2025	Sept. 2025
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.50	Fr. 30.00
Brochette mixed grill		-	Fr. 43.00
Viande hachée		Fr. 22.00	Fr. 23.00
Cordon bleu de porc cou		Fr. 33.50	Fr. 36.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 26.50
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 42.50
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	Bio
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.0	Fr. 36.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 21.50	Fr. 21.50
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.50	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 27.50	Fr. 22.50
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 55.00	-
Racks d'agneau (NZ)		Fr. 51.50	Fr. 57.00
Quasi d'agneau (NZ)		Fr. 52.00	-
Filet d'agneau (Irlande)		Fr. 58.50	Fr. 57.00

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

mercoria

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

info@mercoria.ch
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

VERLY BOUCHERIE

BOUCHERIE MORET

VERLY BOUCHERIE

1 Bon de fidélité de CHF 25.- Dès CHF 500.- d'achat

Vous avez 335 points sur 500 points

Obtenir l'avantage

Présenter votre code fidélité lors de chaque achat

Calculer des points pour obtenir le bon 1 CHF dépensé = 1 point

mercoria.ch

STECKBRIEF

Serge und Florian Gremaud, Boucherie-Abattoir Serge Gremaud

In Farvagny legen Serge Gremaud und sein Sohn Florian grossen Wert darauf, ihrer stetig wachsenden Kundschaft hochwertiges Fleisch aus der Region anzubieten. Zusammen bilden sie ein eingespieltes Team, das bereit ist, sich den Herausforderungen eines sich rasch wandelnden Berufes zu stellen.

Nach einer Lehre in der Metzgerei von Marsens von 1984 bis 1987 und einigen Jahren Berufserfahrung in anderen Unternehmen übernahm Serge Gremaud im Alter von nur 24 Jahren ein Fleischfachgeschäft und einen Schlachthof: «Ich war unsicher und fragte mich, ob ich nicht zu jung war. Es war eine grosse Herausforderung. Ich renovierte die Räumlichkeiten, stellte einen Mitarbeiter ein und legte los. Mein Bruder kam auch regelmässig vorbei, um mir zu helfen.» Heute sind sie zu neunt, darunter sein Sohn Florian, der 2022 seine Lehre abgeschlossen hat.

Die Leidenschaft für das Metzgerhandwerk wurde also vom Vater an den Sohn weitergegeben. „Als ich klein war, habe ich meinem Vater manchmal geholfen. Ich erinnere mich, dass ich Käse in Schinken gewickelt habe, um Cordon Bleu zuzubereiten.“ Florian hat auch andere Praktika absolviert, aber die haben ihm nicht so gut gefallen. Schliesslich hat er seine Berufung als Fleischfachmann gefunden. Beide sind

sich des Arbeitskräftemangels bewusst und möchten in Kürze Lernende ausbilden. Dazu möchte Florian schnell den Ausbilderkurs absolvieren: „Die Plätze sind sehr schnell vergeben. Man muss schnell reagieren, um sich anzumelden.“

Ihr Unternehmen beschränkt sich nicht nur auf eine Fleischfachgeschäft. Sie haben auch einen Schlachthof. Serge hat sein Know-how, wenn es darum geht, das beste Tier für die Schlachtung auszuwählen, von seinem Vater, einem Viehhändler, übernommen. Dieses Wissen gibt Serge nun gerne an seinen Sohn Florian weiter.



Die Schlachtung ist hauptsächlich für den eigenen Laden sowie für Privatpersonen bestimmt. Montags widmen sie sich der Schlachtung von Rindern, Lämmern und Kaninchen. Donnerstags kümmern sie sich hauptsächlich um Schweine: „Früher haben wir alles am selben Tag gemacht, aber die Arbeitsbelastung wurde zu hoch und die Tage waren endlos.“

Die Schlachtung direkt am Produktionsort hat viele Vorteile: „Wenn wir die Schweine schlachten, stellen wir die Bratwurst direkt warm her. So bleibt der Saft in der Wurst und macht sie saftiger.“ Ausserdem sind

die Tiere, die sie schlachten, in der Regel zwei Jahre alt, im Gegensatz zu etwa zehn Monaten in der Industrie. Das garantiert hochwertiges Fleisch aus der Region, das sie ihren Kunden mit Stolz anbieten.

In über vierzig Jahren Berufserfahrung hat Serge die Entwicklung der Metzgereibranche miterlebt: „Die Bürokratie, Normen und Beschränkungen sind viel anspruchsvoller geworden.“ Er erinnert sich auch noch gut an die BSE-Krise in den 90er Jahren: „Das war eine ziemlich schwere Zeit. Ich erinnere mich noch gut an die zitternden Tiere im Fernsehen. Ich fragte mich, wie es weitergehen würde.“

Und wie sieht das Duo die Zukunft? „Der Konsum der Haushalte verändert sich. Die Menschen werden vielleicht weniger Fleisch essen, dafür aber von besserer Qualität. Im Grunde ist das für uns kein Problem, denn genau das bieten wir an. Qualität und Nähe.“

Interview: Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe

NEWS

Bravo aux diplômé-e-s!

La remise des CFC s'est déroulée le vendredi 11 juillet. Les bouchers-charcutiers du canton de Fribourg ont l'immense plaisir d'annoncer la réussite de 14 nouveaux diplômés, dont 2 titulaires de l'AFP et 12 du CFC. Ces résultats témoignent de l'engagement, du professionnalisme et du savoir-faire des jeunes professionnels formés au sein des entreprises du canton. Voici les lauréats de cette année :

Diplômes CFC :

- Heiter Gabriel, Metzgerei Lehmann AG, Ueberstorf — Note: 5,1
- Vienny Yves, Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy — Note: 5,1
- Vispo Bruno, Micarna SA, Courtepin — Note: 5,1
- Bapst Margot, Boucherie Nicolier, Payerne
- Jacquat Antoine, Boucherie Limat Bernard, Prez-vers-Noréaz
- Oppliger Matteo, Boucherie Charcuterie Savoy SA, Attalens
- Monney Sébastien Patrick, Boucherie de Marsens Sàrl, Marsens
- Ciric Denis, Micarna SA, Courtepin
- Rolle Mattéo, Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis
- Afewerki Dawit
- Reichmuth Louis André, Micarna SA, Courtepin
- Nzimi Panji Patrick

Diplômes AFP :

- Loba Osvaldo da Paixao, Micarna SA, Courtepin - Note: 5,2
- Pinto Carlos Francisco, Paulimetzg, Morat

Herzlichen Glückwunsch an die Absolventinnen und Absolventen!

Die Verleihung der EFZ-Diplome fand am Freitag, 11. Juli, statt. Die Fleischfachleute des Kantons Freiburg freuen sich sehr, den Erfolg von 14 neuen Absolventen bekannt zu geben, darunter 2 mit EBA-Abschluss und 12 mit EFZ-Abschluss. Diese Ergebnisse zeugen vom Engagement, der Professionalität und dem Fachwissen der jungen Fachkräfte, die in den Unternehmen des Kantons ausgebildet wurden. Hier sind die diesjährigen Absolventen:

EFZ-Diplome:

- Heiter Gabriel, Metzgerei Lehmann AG, Ueberstorf — Note: 5,1
- Vienny Yves, Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy — Note: 5,1
- Vispo Bruno, Micarna SA, Courtepin — Note: 5,1
- Bapst Margot, Boucherie Nicolier, Payerne
- Jacquat Antoine, Boucherie Limat Bernard, Prez-vers-Noréaz
- Oppliger Matteo, Boucherie Charcuterie Savoy SA, Attalens
- Monney Sébastien Patrick, Boucherie de Marsens Sàrl, Marsens
- Ciric Denis, Micarna SA, Courtepin
- Rolle Mattéo, Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis
- Afewerki Dawit
- Reichmuth Louis André, Micarna SA, Courtepin
- Nzimi Panji Patrick

EBA-Diplome:

- Loba Osvaldo da Paixao, Micarna SA, Courtepin - Note: 5,2
- Pinto Carlos Francisco, Paulimetzg, Morat

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2025	Sept. 2025
Rindfleisch		Natura-beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 102.50	Fr. 90.00
Rumpsteak		-	Fr. 59.00
Filet		Fr. 121.00	Fr. 119.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 73.00	Fr. 62.00
Pariser Entrecôte		Fr. 77.00	Fr. 65.00
Ragout		Fr. 41.00	Fr. 45.00
Rinderkotelett		Fr. 81.50	Fr. 75.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 56.00
Halsplätzli		Fr. 29.50	Fr. 22.50
Koteletts		Fr. 32.00	Fr. 34.00
Geräucherter Speck		Fr.27.00	Fr. 23.50
Geschnetzeltes		Fr. 32.00	Fr. 30.00
Schweinbratwurst		Fr. 22.00	Fr. 24.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Schnitzel		Fr. 102.00	Fr. 75.00
Geschnetzeltes		Fr. 48.50	Fr. 55.00
Kalbskoteletts		Fr. 78.00	Fr. 66.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2025	Sept. 2025
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.50	Fr. 30.00
Mixed Grill		-	Fr. 43.00
Hackfleisch		Fr. 22.00	Fr. 23.00
Schwein Cordon Bleu		Fr. 33.50	Fr. 36.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 26.50
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	Bio
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.0	Fr. 36.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 21.50	Fr. 21.50
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.50	Fr. 33.50
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 27.50	Fr. 22.50
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 55.00	-
Racks (NZ)		Fr. 51.50	Fr. 57.00
Lammhüftli (NZ)		Fr. 52.00	-
Lammfilet (Irlande)		Fr. 58.50	Fr. 57.00



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

Happy to Serve.

Nous valorisons
avec bons sens.
www.centravo.ch

LA RECETTE

Vinaigrette de bœuf

Ingrédients

- 1 kg de bouilli bœuf cuit, froid et émincé
- 1 oignon émincé
- 1 poivron rouge et 1 vert émincé
- 2 échalotes émincées
- 6 champignons émincés
- Sel et poivre
- 1 c. à s. de persil haché
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 5 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

1. Mettre tous les légumes et le bœuf dans un bol à mélanger.
2. Mélanger le vinaigre de vin, l'huile d'olive, le persil et le sel et poivre.
3. Verser la vinaigrette sur le bœuf et les légumes.
4. Mélanger le tout.
5. Réserver au frigo et servir le bœuf vinaigrette bien frais sur de la salade romaine.

Bon appétit !

REZEPT

Rinds-Vinaigrette

Zutaten

- 1 kg Siedfleisch vom Rind, gekocht, kalt und in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 rote und 1 grüne Peperoni, in kleine Stücke geschnitten
- 2 Schalotten, gehackt
- 6 Champignons, in kleine Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Weissweinessig
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Alles Gemüse und das Rindfleisch in eine Schüssel geben.
2. Weinessig, Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Vinaigrette über das Rindfleisch und das Gemüse giessen.
4. Alles vermischen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren und das Rindfleisch mit Vinaigrette gut gekühlt auf Römersalat servieren.

Ä Guete!



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

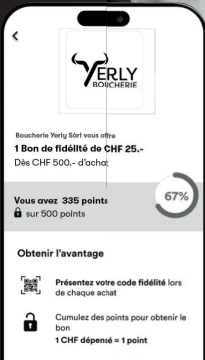
info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

IMPRESSUM

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

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