

La Feuille Das Karree



Portrait Christian et Christine Pauli, Paulimetzg
Steckbrief Christian und Christine Pauli, Paulimetzg

Sommaire

Inhalt

L'actu bouchère <i>Fleisch-Fach-News</i>	2
Le petit mot du comité <i>Das kleine Wort des Vorstandes</i>	3
Recommandation des prix de vente <i>Empfehlungen für Verkaufspreise</i>	3
Interview – Pierre-Alain Bapst : le terroir fribourgeois dans le cœur <i>Interview – Pierre-Alain Bapst: das Freiburger Terroir im Herzen</i>	4-5
Portrait – Christian et Christine Pauli, Paulimetzg <i>Steckbrief – Christian und Christine Pauli, Paulimetzg</i>	6-7
Le coin des apprentis <i>Die Ecke der Lernenden</i>	8
Le saviez-vous ? <i>Schon gewusst?</i>	8
Chiffre-clé <i>Die Zahl</i>	8
Boucheries à travers le monde <i>Metzgereien weltweit</i>	8

Agenda

Eventkalender

- MERCREDI 22 AVRIL 2026 MITTWOCH, 22. APRIL 2026**
Assemblée générale de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, District de la Singine
Generalversammlung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg, Sensebezirk
- MERCREDI 6 MAI 2026 MITTWOCH, 6. MAI 2026**
Assemblée des délégués UPSV, Spiez
Delegiertenversammlung SFF, Spiez
- VENDREDI 10 JUILLET 2026 FREITAG, 10. JULI 2026**
Cérémonie de remise des diplômes aux apprentis
Diplomübergabe an die Lernenden
- DU 5 AU 8 NOVEMBRE 2026 5. BIS 8. NOVEMBER 2026**
Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Lucerne
Schweizer Meisterschaft der Fleischfachlernenden, Luzern
- MERCREDI 11 NOV. 2026 MITTWOCH, 11. NOV. 2026**
Assemblée des délégués UPSV, Spiez
Delegiertenversammlung SFF, Spiez

L'ACTU BOUCHÈRE

FLEISCH-FACH-NEWS

TECHNIQUES DE DÉCOUPE DE FRUITS ET LÉGUMES

Le 25 février, dix formateurs et apprentis ont participé à un cours sur la découpe de fruits et légumes pour la décoration de plats froids et apéritifs. Le formateur Nike Festor leur a enseigné plusieurs techniques à reproduire en boucherie pour ajouter une touche originale à leurs plateaux.



TECHNIKEN ZUM SCHNEIDEN VON OBST UND GEMÜSE

Am 25. Februar nahmen zehn Ausbilder und Lernende an einem Kurs zum Schneiden von Obst und Gemüse für die Dekoration von kalten Speisen und Aperitifs teil. Der Ausbilder Nike Festor brachte ihnen verschiedene Techniken bei, die sie im Fleischfachberuf anwenden können, um ihren Platten eine originelle Note zu verleihen.



UN NOUVEAU PRÉSIDENT AU CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE

David Blanc, actuel président de notre association, remplace Bernard Menuz au poste de président du Conseil Romand de la Boucherie. Le comité adresse ses sincères remerciements à Bernard pour ses 13 ans au service des bouchers romands et félicite David pour son élection.

NEUER PRÄSIDENT DES CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE

David Blanc, derzeitiger Präsident unseres Verbandes, ersetzt Bernard Menuz als Präsident des Conseil Romand de la Boucherie. Der Vorstand bedankt sich herzlich bei Bernard für seine 13-jährige Tätigkeit im Dienste der Fleischfachleute der Romandie und gratuliert David zu seiner Wahl.

SWISS CERVELAS SUMMIT

Le Swiss Cervelas Summit a encore une fois récompensé des bouchers fribourgeois. Les cervelas de Deillon Maîtres-Artisans Bouchers, de la Boucherie d'Ursy Roger Currat et de la Boucherie Charcuterie Blanc se sont distingués parmi les 119 cervelas du concours. Le boucherie Currat remporte la 2^e place pour la dégustation « Chaud », la boucherie Deillon la 4^e place pour la dégustation « Froid » et la boucherie Blanc le prix de la meilleure spécialité dégustée « Chaud » avec son cervelas au poireau. Félicitations !

SWISS CERVELAS SUMMIT

Der Swiss Cervelas Summit hat erneut Freiburger Fleischfachleute ausgezeichnet. Die Cervelas von Deillon Maîtres-Artisans Bouchers, der Boucherie d'Ursy Roger Currat und der Boucherie Charcuterie Blanc haben sich unter den 119 Cervelas des Wettbewerbs hervorgetan. Die Metzgerei Currat belegte den 2. Platz bei der Verkostung «warm», die Metzgerei Deillon den 4. Platz bei der Verkostung «kalt» und die Metzgerei Blanc mit ihrer Cervelas mit Lauch den Preis für die beste Spezialität bei der Verkostung «warm». Herzlichen Glückwunsch!



MOT DU COMITÉ

WORT DES VORSTANDES

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Au fil des pages, vous allez découvrir une version rafraîchie du journal de notre association. La nouvelle mise en page, plus moderne et désormais en couleurs, rend la lecture plus agréable. De nouvelles rubriques, courtes et informatives, permettent de couvrir un spectre de thèmes plus large et apportent du rythme à la lecture. Mais il y a des choses qui ne changent pas : ce journal se veut proche du terrain afin de refléter au mieux votre quotidien et vos expériences. Nous espérons que vous apprécierez cette nouvelle formule !

Bonne lecture !

Liebe Leserinnen und Leser,

Auf den folgenden Seiten findet Ihr eine überarbeitete Version der Zeitschrift unseres Vereins. Das neue, modernere Layout und die Farbgebung sorgen für mehr Lesekomfort. Neue Rubriken, kurz und informativ, decken ein breiteres Themenspektrum ab und sorgen für mehr Abwechslung beim Lesen. Aber manche Dinge ändern sich nicht: Diese Zeitschrift möchte nah am Geschehen sein, um Euren Alltag und Eure Erfahrungen bestmöglich widerzuspiegeln. Wir hoffen, dass euch das neue Format gefällt!

Viel Spass beim Lesen!

Maxime Richoz



RECOMMANDATION DES PRIX DE VENTE

DETAILVERKAUFSPREISE

Février - Mars / Februar - März 2026			
ARTICLES / ARTIKEL	PRIX DE VENTE / VERKAUFSPREIS		
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER / BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	COOP	MIGROS
BŒUF / RIND		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		CHF 107.90	CHF 98.00
Rumsteak / Rumpsteak		CHF 73.00	CHF 88.00
Filet		CHF 120.00	CHF 119.00
Steak		CHF 73.00	CHF 63.00
Ragoût / Ragout		CHF 42.00	CHF 44.00
Côte de bœuf / Rib-Eye-Steak		CHF 82.50	-
PORC / SCHWEIN		Natura	IP-Suisse / Bio
Filet mignon		CHF 55.00	CHF 66.50
Tranche dans le filet / Nierstückplätzli		CHF 38.50	CHF 43.50
Tranche dans le cou / Halsplätzli		CHF 27.50	CHF 22.50
Côtelette / Koteletts		CHF 29.00	CHF 29.50
Lard fumé / Geräucherter Speck		CHF 26.50	CHF 28.00
Emincé / Geschnetzeltes		CHF 28.00	CHF 32.00
Saucisse à rôtir / Bratwurst		CHF 32.50	CHF 29.50
Cordon bleu		-	CHF 38.00
VEAU / KALB		Natura	Bio
Escalope / Schnitzel		CHF 98.10	-
Emincé / Geschnetzeltes		CHF 50.50	CHF 89.90
Côtelettes / Koteletts		CHF 77.50	-

ARTICLES / ARTIKEL	PRIX DE VENTE / VERKAUFSPREIS		
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER / BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	COOP	MIGROS
PRÉPARATION DE VIANDE PFANNENFERTIGES			
Steak haché / Hackplätzli		CHF 28.40	CHF 26.40
Viande hachée / Hackfleisch		CHF 22.00	CHF 20.00
Merguez		CHF 29.00	-
Steak de cheval / Pferdesteak		CHF 42.50	CHF 42.50
VOLAILE FRAÎCHE POULETFLEISCH FRISCH		Natura (CH)	Bio (CH)
Cuisse de poulet / Hähnchenschenkel		CHF 21.40	CHF 19.50
		CHF 55.50	CHF 56.00
Poitrine de poulet / Pouletbrust		Conventionnel (CH)	
		CHF 33.00	
Tranche de dinde / Trutenschnitzel		Import (DE)	Import (DE)
		CHF 27.50	CHF 29.50
AGNEAU / LAMM		Import (NZ)	Import (NZ)
Racks		CHF 64.50	-
Quasi d'agneau / Lammhüftli		CHF 52.00	-
Filet		CHF 58.50	CHF 37.00

INTERVIEW



Remise du certificat du Jambon de la Borne AOP en septembre 2021
Verleihung des Zertifikats für den Jambon de la Borne AOP im September 2021

PIERRE-ALAIN BAPST: DAS FREIBURGER TERROIR IM HERZEN

Pierre-Alain Bapst war neun Jahre lang das Gesicht von Terroir Fribourg und hat sich insbesondere für die Fleischbranche stark gemacht. Wenige Tage vor seinem Amtsantritt bei Swiss Wine Promotion durften wir ihm im Rahmen eines Interviews ein paar Fragen stellen.

Pierre-Alain Bapst, Sie haben sich aktiv für die Registrierung der beiden Bezeichnungen «Jambon de la Borne AOP» und «Boutefas AOP» eingesetzt. Fünf Jahre nach Erhalt dieser AOP-Bezeichnungen: Wie sieht Ihre Bilanz aus und wie schätzen Sie die Zukunft der Branchenorganisation ein?

Das erfüllt uns mit grosser Zufriedenheit. Anfangs waren viele skeptisch gegenüber diesem Vorhaben, aber heute sind sie von der Richtigkeit der AOP überzeugt. Als wir die Idee für den AOP-Antrag hatten, waren einige überzeugt, dass wir die Produkte vor allem wegen des Preises nicht verkaufen könnten. Bei der Freiburger Kilbi 2025 hatten wir dann nicht genug AOP Jambon de la Borne, weil wir so viele verkauft haben. Der Boutefas AOP mit seinen Ursprüngen im Wallis und im Kanton Freiburg war ebenfalls eine schöne Überraschung. Viele Freiburger haben diese Produktion wieder aufgenommen, und der Markt entwickelt sich gut. Mit dem Fleisch «Le Porc d'ici» haben wir unser Angebot erweitert und können nun eine regionale Schweinefleischbranche mit dem Label «Fribourg – regio.garantie» fördern.

Apropos Label «Fribourg – regio.garantie»: Die Zahl der zertifizierten Produkte ist in weniger als zehn Jahren von 112 auf 1030 gestiegen. Wie hoch ist der Anteil an Fleischprodukten?

Derzeit gibt es 13 Produzenten mit rund 100 zertifizierten Produkten. Generell sind Fleischfachleute zunehmend daran interessiert, ihre Produkte zertifizieren zu lassen, trotz der Komplexität des Verfahrens, das eine Beschaffung des Viehs und einen Verarbeitungsprozess innerhalb des Kantons vorschreibt. Unsere Aufgabe ist es, sie mit effizienter Kommunikation zu unterstützen und sie darüber zu informieren. Am Nationalfeiertag beispielsweise konzentrieren wir unsere Kommunikation auf zertifizierte Cervelas.

Was, wenn sie...

- ein Fleischgericht wären? → Côte de bœuf
- eine Kräuterart? → Basilikum
- eine Sauce? → Béarnaise
- ein Gewürz? → Pfeffer
- ein Fest? → Kilbi

Fleischfachleute haben seit mehreren Jahren mit einem Mangel an Nachwuchskräften zu kämpfen. Wie kann man Ihrer Meinung nach junge Menschen für diese Branche begeistern?

Während meiner Ausbildung zum Käser hat mich der Moment, in dem Milch zu Käse wird, immer fasziniert. Und als ich jung war, hat mich auch die Arbeit der Fleischfachleute, die auf dem Bauernhof Rinder ausbeinten, sehr interessiert. Junge Menschen suchen einen Beruf, der Sinn macht, und die Ernährung der Bevölkerung ist eine wirklich noble Aufgabe. Ich bin überzeugt, dass es Möglichkeiten gibt, Berufungen zu wecken, indem man die Bedeutung dieses schönen Berufs aufzeigt.

Wie sehen Sie die Zukunft der traditionellen Fleischfachgeschäfte im Kanton Freiburg? Welche Rolle haben sie bei der Förderung von Terroir Fribourg gespielt?

Sie spielen eine unverzichtbare Rolle bei der Ernährung der Bevölkerung, aber auch beim Erhalt unseres Ökosystems. Wenn man sich den Kanton-Freiburg und sogar die Schweiz im Allgemeinen mit ihren Weiden und Wiesen ansieht, ist die Präsenz von Vieh unerlässlich. Selbst die überzeugtesten Fleischgegner verstehen das. Wir werden immer Kühe haben, und diese produzieren Milch, aus der wir Käse, Milchprodukte oder auch Schokolade herstellen. Bestimmte Produkte, wie beispielsweise Molke, werden als Schweinefutter verwendet. Fleischfachleute sind Teil dieser Gleichung.

Haben Sie eine besondere Erinnerung im Zusammenhang mit der Fleischbranche, die sie während Ihrer neunjährigen Tätigkeit an der Spitze von Terroir Fribourg erlebt haben?

Die Übergabe des AOP-Zertifikats durch das BLW während der Bénichon des Entreprises 2021 war ein bedeutender Moment. Besonders gut erinnere ich mich auch an den Entdeckungsspaziergang in Le Mouret im Jahr 2024, bei dem handwerkliche Unternehmen, darunter die Metzgerei Künzli, ihre Türen öffneten. Die Besucher waren beeindruckt, als sie die Schlachtkörper im Kühlraum sahen. Es hat mir auch viel Freude bereitet, mit den beiden Präsidenten des Freiburger Verbandes zusammenzuarbeiten, zuerst mit Gérard Yerly und dann mit David Blanc. Die kantonalen Berufsverbände spielen eine sehr wichtige Rolle für die Branche, und die Menschen sollten ihrem Beispiel folgen und sich stärker engagieren.

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
- 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

INTERVIEW

PIERRE-ALAIN BAPST : LE TERROIR FRIBOURGEOIS DANS LE CŒUR

Pierre-Alain Bapst a été le visage de Terroir Fribourg pendant 9 ans et s'est notamment beaucoup impliqué pour la branche carnée. A quelques jours de se lancer dans son nouveau poste chez Swiss Wine Promotion, il nous a accordé une interview.

Pierre-Alain Bapst, vous vous êtes activement engagé pour l'enregistrement des deux appellations Jambon de la Borne AOP et Boutefas AOP. Cinq ans après l'obtention de ces AOP, quel bilan tirez-vous et comment voyez-vous le futur de l'Interprofession ?

Nous en retirons beaucoup de satisfaction. Au début, plusieurs personnes étaient sceptiques à cette démarche mais elles sont aujourd'hui convaincues du bien fondé de l'AOP. Concrètement, lors de la Bénichon 2025, il nous a manqué des Jambons de la Borne AOP, alors que, lorsqu'on a lancé l'idée d'obtenir l'AOP, certains pensaient qu'on n'arriverait pas à les vendre, notamment à cause du prix. Le Boutefas AOP, avec ses origines valdo-fribourgeoises a aussi été une jolie surprise. Beaucoup de Fribourgeois ont relancé cette production et le marché se développe bien. Nous avons aussi ajouté une flèche à notre arc avec la viande « le Porc d'ici » qui permet de promouvoir une filière de viande de porc régional avec le label Fribourg – regio.garantie.

En parlant du label Fribourg – regio.garantie : les produits certifiés sont passés de 112 à 1'030 en moins de dix ans. Quelle est la part de produits carnés ?

Il y a aujourd'hui 13 producteurs pour environ 100 produits certifiés. De manière générale, les bouchers sont de plus en plus intéressés à certifier leurs produits malgré la complexité qu'apporte le processus en imposant un approvisionnement du bétail et un processus de transformation sur le territoire cantonal. Notre rôle est de les soutenir en communiquant sur leurs circuits courts. Lors de la Fête nationale par exemple, on oriente notre communication sur les cervelas certifiés.

Les bouchers-charcutiers font face depuis plusieurs années à un manque de relève. Selon vous, comment attirer les jeunes dans la branche ?

Lors de mon apprentissage de fromager, j'ai toujours été fasciné par le moment où le lait se transforme en fromage. Et quand j'étais jeune, voir le travail du boucher qui venait désosser les carcasses de bœuf à la ferme me captivait également. Les jeunes cherchent des métiers qui ont du sens et nourrir la population est une tâche vraiment noble. Je suis convaincu qu'il y a des possibilités de créer des vocations en montrant l'importance de ce beau métier.



Comment voyez-vous l'avenir des boucheries-charcuteries artisanales fribourgeoises ? Quel rôle ont-elles à jouer dans la promotion du terroir fribourgeois ?

Leur rôle est indispensable pour nourrir la population mais aussi pour maintenir notre écosystème. Si l'on regarde le canton de Fribourg, et même la Suisse en général, avec nos pâturages et nos prairies, la présence du bétail est essentielle. Même les plus fervents antiviande comprennent cela. On aura toujours des vaches et celles-ci produisent du lait avec lequel nous faisons du fromage, des produits laitiers ou encore du chocolat. Certains produits, comme le petit-lait, se retrouvent dans l'alimentation des porcs. Et les bouchers font partie de l'équation.

Un souvenir particulier à nous partager en lien avec la branche carnée pendant vos 9 ans à la tête de Terroir Fribourg ?

La remise du certificat de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) des mains de l'OFAG lors de la Bénichon des Entreprises en 2021 a été un moment marquant. Je me souviens aussi particulièrement de la balade découverte au Mouret en 2024 où des artisans, dont la boucherie Künzli, ont ouvert leurs portes. Les visiteurs étaient impressionnés de voir des carcasses dans une chambre froide. J'ai aussi eu beaucoup de plaisir à travailler avec les deux présidents de l'association fribourgeoise, d'abord Gérard Yerly, puis David Blanc. Les associations professionnelles cantonales ont un rôle très important à jouer pour la branche et les gens devraient suivre leur exemple et s'engager plus.

Si vous étiez...

- un met de boucherie ? → Une côte de bœuf
- une herbe aromatique ? → Le basilic
- une sauce ? → Béarnaise
- une épice ? → Le poivre
- une fête ? → La Bénichon

MARMY
Estavayer-le-Lac



ERNST SUTTER

für Fleischliebhaber
pour les amateurs de viande

STECKBRIEF

CHRISTIAN UND CHRISTINE PAULI, PAULIMETZG MURTEN

Im «Stedtl» Murten ist die Paulimetzg stets gut besucht: Zwischen Stammkunden, Touristen und lokalen Festen setzen Christian und Christine Pauli auf Nähe, Qualität und Ausbildung, um ihren Beruf langfristig fortzuführen.

Nachdem sie mehrere Betriebe besucht hatten, beschlossen Christine und Christian Pauli 2008, die Metzgerei Blatter im Herzen der Altstadt von Murten zu übernehmen: «Wir sind sehr glücklich darüber. Der von der Deutsch- und Westschweiz geprägte Lebensstil macht Murten zu einer sehr offenen Stadt, in der es sich gut leben lässt.» Das Ehepaar kann sich Sommer wie Winter auf eine treue Kundschaft verlassen: «Die Stammkunden kommen während dem ganzen Jahr, und wenn sie im Sommer wegfahren, übernehmen die Touristen.» Das lebhaftes Murten ist im Rhythmus häufiger Veranstaltungen, die auch dem Fleischfachgeschäft Pauli zahlreiche Aufträge bescherten. Besucher und Einwohner freuen sich immer darauf, ihre Spezialitäten zu probieren, wie die berühmte Hamme mit dem zwei Meter langen Butterzopf oder die Trockenwürste.

Bei der Herstellung ihrer Produkte und um ihren Kunden hochwertige Produkte anzubieten, setzt das Paar auf lokale Rohstoffe, wobei mindestens 95 % des Fleisches aus der Schweiz stammt. Das Rindfleisch kommt von drei Betrieben, die nur wenige Kilometer von Murten entfernt liegen, und wird in Avenches geschlachtet, während das Schweinefleisch aus Moudon stammt. Seit einigen Jahren verkaufen sie ihre Produkte auch auf Bestellung über die App SaisonBox: «Das ist zusätzliche Werbung für uns. Die Familie Rentsch, die Obst und Gemüse liefert, kümmert sich um alles, und wir müssen nur noch die Fleischbestellungen vorbereiten.»

“
Handwerkliche Metzgereien brauchen mehr denn je vielseitige Mitarbeiter.
”



Als letzte handwerkliche, traditionelle Metzgerei der Stadt, von denen es einst bis zu sieben gab, beschäftigt die Metzgerei, neben den beiden Inhabern, sechs Mitarbeitende: «Wie alle Fleischfachgeschäfte haben wir ständig Personalmangel.» Um dem entgegenzuwirken, hat die Metzgerei ihre Öffnungszeiten leicht reduziert. Eine Änderung, die von den Kunden gut angenommen wird. Das Ehepaar bildet auch so viel wie möglich aus. Leider haben sie im vergangenen August zum ersten Mal keine/n Auszubildenden gefunden, aber im kommenden Sommer soll wieder jemand anfangen. «Von den sieben Auszubildenden, die wir seit unserer Ankunft hier ausgebildet haben, sind alle noch dem Metzger Beruf treu geblieben», freuen sie sich. Christian betont, dass die Auszubildenden in allen Aufgaben des Fleischfachberufs geschult werden müssen: «Handwerkliche Metzgereien brauchen mehr denn je vielseitige Mitarbeiter.»

Christian und Christine stammen aus Bern und sind Eltern von zwei Jungen im Alter von dreizehn und elf Jahren. Sie lernten sich bei einem Schwingfest kennen, er als Schwinger im Sägemehl, sie als Zuschauerin. Die beiden Jungen sind in die Fussstapfen ihres Vaters getreten und schwingen für den Schwingklub Kerzers, in dem Christian als Assistententrainer tätig ist. Christine spielt seit ihrem achten Lebensjahr Trompete, ist Mitglied der Guggenmusik Loubeschränzer Murten und hatte dieses Jahr das Vergnügen, beim Mainzer Karneval zu spielen.

PORTRAIT MEMBRE

CHRISTIAN ET CHRISTINE PAULI, PAULIMETZG, MORAT

Dans la vieille ville de Morat, la boucherie Pauli ne désemplit pas : entre habitués, touristes et fêtes locales, Christian et Christine Pauli misent sur la proximité, la qualité et la formation pour perpétuer le métier.

Après avoir visité plusieurs établissements, Christine et Christian Pauli décident de reprendre en 2008 la Boucherie Blatter au cœur de la vieille ville de Morat : « Nous en sommes très heureux. Le mode de vie, influencé par la Suisse allemande et romande, en fait une ville très ouverte où il fait bon vivre. » Le couple peut compter sur une clientèle fidèle été comme hiver : « Les habitués viennent toute l'année, et quand ils partent durant l'été, les touristes prennent le relais ». Très animée, Morat vit au rythme d'événements fréquents qui apportent également à la boucherie son lot de commandes. Visiteurs et habitants se réjouissent toujours de déguster leurs spécialités, comme leur fameuse tresse au jambon de deux mètres ou leurs saucisses sèches.

Pour achalandier leur boutique et proposer des produits de qualité à sa clientèle, le couple mise sur de la matière première locale, au minimum 95% de la viande étant suisse. Le bœuf provient de trois exploitations situées à quelques kilomètres de la ville et est abattu à Avenches, tandis que le porc vient de Moudon. Depuis quelques années, ils vendent également leurs produits sur commande via l'application SaisonBox : « Il s'agit d'une publicité supplémentaire pour nous. La famille Rentsch qui fournit les fruits et légumes s'occupe de tout et nous n'avons plus qu'à préparer les commandes de viande. »

“
Sur les sept apprentis que nous avons formés depuis que nous sommes ici, tous sont restés fidèles au métier de boucher.
”

Dernière boucherie artisanale de la ville, alors qu'il y en a eu jusqu'à sept, la boucherie compte six employés en plus des deux patrons : « Comme toutes les boucheries, nous sommes constamment en manque de personnel. » Pour y faire face, la boucherie a légèrement réduit ses horaires. Un changement bien reçu par la clientèle. Le couple forme également le plus possible. Pour la première fois, ils n'ont malheureusement pas trouvé d'apprenti en août dernier mais un devrait commencer cet été. « Sur les sept apprentis que nous avons formés depuis que nous sommes ici, tous sont restés fidèles au métier de boucher, » se réjouissent-ils. Christian insiste sur le fait qu'il faut former les apprentis à toutes les tâches du métier de boucher : « Les boucheries artisanales ont plus que jamais besoin d'employés polyvalents. »

Bernois d'origine et parents de deux garçons de treize et onze ans, Christian et Christine se sont rencontrés lors d'une fête de lutte, lui, alors dans le rond de sciure et elle, spectatrice. Les deux garçons ont suivi la voie de leur papa puisqu'ils luttent pour le club de Kerzers, au sein duquel Christian est actif en tant qu'entraîneur assistant. Quant à Christine, joueuse de trompette depuis ses huit ans, elle fait partie de la Guggen Loubeschränzer Murten et a eu le plaisir cette année de partir jouer au Carnaval de Mainz.



Le coin des apprentis

Die Ecke der Lernenden

Pourquoi avoir choisi d'apprendre le métier de boucher ?

Pour suivre les traces de ma Grand-Maman. J'allais régulièrement la trouver dans sa boucherie et ça m'a donné envie. J'ai effectué un stage et ça m'a confirmé que c'est ce que je voulais faire plus tard.

Quelle tâche te plaît le plus dans ce métier ?

J'ai une préférence pour le désossage.

Quelle est ta matière préférée aux cours ?

La branche professionnelle.

Si tu devais décrire ton métier en un seul mot, qu'est-ce que ce serait ?

MAGNIFIQUE !

Warum hast du dich für den Fleischfachberuf entschieden?

Um in die Fussstapfen meiner Grossmutter zu treten. Ich habe sie regelmäßig in ihrer Metzgerei besucht und das hat mich inspiriert. Ich habe ein Praktikum absolviert und das hat mich darin bestätigt, dass ich später einmal diesen Beruf ausüben möchte.

Welche Aufgabe gefällt dir in diesem Beruf am besten?

Das Ausbeinen.

Was ist dein Lieblingsfach in der Schule?

Die Berufskunde.

Wenn du deinen Beruf mit einem Wort beschreiben müsstest, welches wäre das?

GROSSARTIG!



Ryan

Apprenti de 1^{ère} année
à la Boucherie Yerly

85,7%

Il s'agit de la part de production de viande indigène dans la consommation totale en Suisse.

Dies ist der Anteil der einheimischen Fleischproduktion am Gesamtverbrauch in der Schweiz.

Source : OFS, 2023

Le saviez-vous ? Schon gewusst?



A l'occasion des Swiss Cheese Awards à Fribourg, un grand marché du Terroir aura lieu le samedi 10 et le dimanche 11 octobre dans le quartier du Bourg. En tant qu'artisan boucher-charcutier fribourgeois, vous avez l'opportunité d'y participer. Plus d'informations et inscription auprès de **Terroir Fribourg**.

Anlässlich der Swiss Cheese Awards in Freiburg findet am Samstag, 10. und Sonntag, 11. Oktober im Quartier Bourg ein grosser Terroir-Markt statt. Als Freiburger Metzger haben Sie die Möglichkeit, daran teilzunehmen. Weitere Informationen und Anmeldung bei **Terroir Fribourg**.

Boucheries à travers le monde

Metzgereien weltweit



Jardín, Colombie / Kolumbien



Onomichi, Japon / Japan