

La Feuille Das Karree



Interview Gaby Bertschy et Sandra Blanc

Sommaire

Inhalt

L'actu bouchère <i>Fleisch-Fach-News</i>	2
Mot du président <i>Wort des Präsidenten</i>	3
Recommandation des prix de vente <i>Empfehlungen für Verkaufspreise</i>	3
Interview – La boucherie au féminin : Sandra Blanc et Gaby Bertschy <i>Interview – Zwei Frauen blicken auf die Welt der Metzgerei: Sandra Blanc und Gaby Bertschy</i>	4-5
Portrait – Patrik Danthe <i>Steckbrief – Patrik Danthe</i>	6-7
Le saviez-vous ? <i>Schon gewusst?</i>	8
La boucherie à travers le monde <i>Die Metzgerei weltweit</i>	8

Agenda 2026

Eventkalender 2026

VENDREDI 16 OCTOBRE FREITAG, 16. OKTOBER
La Bénichon des entreprises, Châtel-St-Denis
Die Unternehmer-Kilbi, Châtel-St-Denis

LUNDI 26 OCTOBRE MONTAG, 26. OKTOBER
Journée de la Gastronomie dans le cadre
du Comptoir gruérien à Bulle
*Tag der Gastronomie im Rahmen der Greyerzer-Messe
in Bulle*

DU 5 AU 8 NOVEMBRE 5. BIS 8. NOVEMBER
Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Lucerne
Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Luzern

MERCREDI 11 NOVEMBRE MITTWOCH, 11. NOVEMBER
Assemblée des délégués UPSV, Spiez
Delegiertenversammlung SFF, Spiez

DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 2. BIS 6. DEZEMBER
Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
Schweizer Gastromesse für heimische Genüsse, Bulle

L'ACTU BOUCHÈRE

FLEISCH-FACH-NEWS

DIPLOMÉS 2026

DIE ABSOLVENTEN DES JAHRGANGS 2026

Les bouchers-charcutiers du canton de Fribourg ont l'immense plaisir d'annoncer la réussite des nouveaux diplômés de la volée 2026. Ces excellents résultats témoignent une nouvelle fois de l'engagement, du professionnalisme et du savoir-faire des jeunes professionnels formés au sein des entreprises du canton.

Die Fleischfachleute des Kantons Freiburg freuen sich sehr, den Erfolg der neuen Absolventen des Jahrgangs 2026 bekannt zu geben. Diese hervorragenden Ergebnisse zeugen einmal mehr vom Engagement, der Professionalität und dem Fachwissen der jungen Fachkräfte, die in den Betrieben des Kantons ausgebildet wurden.

Diplômes CFC / Diplomierte EFZ:

Arnaud Corminboeuf

Deillon Maîtres-Artisans Bouchers, Romont

Note : 5,4

Robin Genoud

Boucherie Charcuterie Savoy, Attalens

Note : 5,2

Lion Bytyçi

Micarna, Courtepin

Note : 5,0

- Ibrahim Auderset
- Thomas Blanc
- Gaëtan Jacquaz
- Malik Terrapon

- Timothée Bachmann
- Lucas Da Cosa Pereira
- Medhanie Kahsay

Diplômes AFP / Diplomierte AFP:

- Joeffrey Alambako Bayelenge
- Donāiki Makondo
- Hago Tewelde Yared

L'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg félicite chaleureusement l'ensemble des diplômés et leur souhaite beaucoup de succès, de satisfaction et d'épanouissement dans leur avenir professionnel.

Der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg gratuliert allen Absolventen herzlich und wünscht ihnen viel Erfolg, Zufriedenheit und Erfüllung in ihrer beruflichen Zukunft.



Les trois meilleurs apprentis du canton
Die drei besten des Kantons



Les diplômés 2026
Die Absolventen 2026

MOT DU PRÉSIDENT

WORT DES PRÄSIDENTEN

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Le 27 septembre, nous voterons sur une initiative qui, une nouvelle fois, souhaite attaquer notre filière. Les prochains jours seront décisifs. Il est essentiel de poursuivre notre engagement, d'informer nos clients et notre entourage et d'expliquer les conséquences concrètes de cette initiative pour nos métiers et notre production locale. Chaque voix compte. Restons mobilisés jusqu'au 27 septembre et portons ensemble un message clair : **NON à l'initiative sur l'alimentation !**

David Blanc

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Am 27. September werden wir über eine Initiative abstimmen, die erneut unsere Branche angreift. Die kommenden Tage werden entscheidend sein. Es ist wichtig, unser Engagement fortzusetzen, unsere Kundinnen und Kunden sowie unser Umfeld zu informieren und die konkreten Folgen dieser Initiative für unsere Berufe und unsere lokale Produktion zu erläutern. Jede Stimme zählt. Bleiben wir bis zum 27. September mobilisiert und setzen wir gemeinsam ein klares Zeichen: **NEIN zur Ernährungsinitiative!**

David Blanc



RECOMMANDATION DES PRIX DE VENTE

DETAILVERKAUFSPREISE

Septembre / September 2026			
ARTICLES / ARTIKEL	PRIX DE VENTE / VERKAUFSPREIS		
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER / BEI IHREM FLEISHFACHMANN	COOP	MIGROS
VIANDE DE BŒUF RINDFLEISCH			
		Natura Beef	Selection/Bio
Entrecôte		CHF 99.50	CHF 98.00
Rumsteak / Rumpsteak		CHF 98.50	CHF 85.00
Filet		CHF 117.50	CHF 119.00
Entrecôte parisienne Pariser Entrecôte		CHF 85.50	CHF 78.00
Ragoût / Ragout		CHF 42.00	CHF 40.00
Côte de bœuf / Rib-Eye-Steak		CHF 85.00	-
VIANDE DE PORC SCHWEINFLEISCH			
		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		CHF 65.00	CHF 59.50
Steak de filet de porc Schweinefiletsteak		CHF 38.00	CHF 43.50
Tranche dans le cou / Halsplätzli		CHF 28.50	CHF 24.50
Côtelette / Koteletts		CHF 22.50	CHF 23.00
Emincé / Geschnietzeltes		CHF 27.00	CHF 27.00
VIANDE DE VEAU KALBFLEISCH			
		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		CHF 83.50	-
Escalope / Schnitzel		CHF 75.60	-
Rôti épaule / Schulterbraten		CHF 42.80	CHF 41.50
Emincé / Geschnietzeltes		CHF 52.50	CHF 49.50
Côtelettes / Koteletts		CHF 62.50	-

ARTICLES / ARTIKEL	PRIX DE VENTE / VERKAUFSPREIS		
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER / BEI IHREM FLEISHFACHMANN	COOP	MIGROS
PRÉPARATION DE VIANDE PFANNENFERTIGES			
Steak haché / Hackplätzli		CHF 28.50	CHF 30.50
Brochette de bœuf marinée (Bell) Rind-Spiessli mariniert (Bell)		CHF 64.30	-
Viande hachée / Hackfleisch		CHF 21.00	CHF 22.60
Cordon bleu de porc Schweins Cordon/Bleu		CHF 27.00	CHF 29.50
Tranche panée de porc Schweinsschnitzel paniert		CHF 20.00	-
Steak de cheval / Pferdesteak		CHF 42.50	CHF 42.50
VOLAILLE FRAÎCHE POULETFLEISCH FRISCH			
		Coop Natura Plan	Bio
Filet de poulet (CH) Pouletbrust (Schweiz)		CHF 26.40	CHF 29.50
Cuisse de poulet (CH) Hähnchenschenkel (Schweiz)		CHF 19.40	CHF 19.50
Emincé de poulet (CH) Pouletgeschnietzeltes (Schweiz)		CHF 35.00	CHF 33.50
Tranche de dinde (import DEU) Trutenschnitzel (import DEU)		CHF 27.40	CHF 28.50
VIANDE D'AGNEAU LAMMFLEISCH			
Gigot frais s/os du quasi (CH) Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		CHF 74.50	-
Racks d'agneau (NZ) / Racks (NZ)		CHF 63.90	-
Quasi d'agneau (NZ) Lammhüftli (NZ)		CHF 64.40	-
Filet d'agneau (IRL) Lammfilet (IRL)		CHF 79.40	-

visavis

Nous assurons les entreprises
d'égal à égal depuis 1902.

En cas d'accident ou de maladie, une couverture optimale est indispensable. En tant que coopérative d'assurance, nous vous accompagnons de manière personnalisée et sans commission.

visavis.ch

mercoria

Fidélisez vos clients,
diffusez vos offres,
et faites-les revenir.

Contactez-nous pour en savoir plus !

info@mercoria.ch · 076 297 17 59
mercoria.ch
Bd de Pérolles 40, 1700 Fribourg

Ils nous font confiance :

VERLY BOUCHERIE

BRUNO LUC

BOUCHERIE MORET

Blanc

BOUCHERIE

NICOLAS BERTSCHY

BOUCHERIE STUBY

INTERVIEW

ZWEI FRAUEN BLICKEN AUF DIE WELT DER METZGEREI

Oft unscheinbar, aber unverzichtbar: Der Beitrag der Frauen ist für den reibungslosen Betrieb vieler familiengeführter Fleischfachgeschäfte von entscheidender Bedeutung. Gaby Bertschy von der Metzgerei Bertschy in Freiburg und Sandra Blanc von der Metzgerei Blanc in Châtel-St-Denis blicken auf ihren Werdegang zurück, sprechen über die Entwicklungen im Beruf und die Herausforderungen, um mehr Frauen für den Beruf zu gewinnen.

Gaby und Sandra, erzählt uns von euren Anfängen in der Familienmetzgerei.

Gaby: Ich habe meine berufliche Laufbahn bei der Post begonnen, wo ich am Schalter gearbeitet habe. Nach meiner Heirat mit Nicolas und der Geburt unserer Kinder habe ich angefangen, im Familiengeschäft zu arbeiten. Damals war unser jüngster Sohn ein Jahr alt. Seit nun 30 Jahren kümmere ich mich um den Verkauf und die Administration. So habe ich diesen Beruf entdeckt und nach und nach die verschiedenen Facetten des Berufs kennengelernt.

Sandra: Ich habe eine Lehre als Pharma-Assistentin gemacht. Als David und ich dann Kinder bekamen, war es für uns selbstverständlich, dass er sich der Metzgerei widmet und ich mich um die Kinder kümmere. Ziemlich schnell habe ich administrative Aufgaben übernommen, und in den 2010er-Jahren, als meine Schwiegermutter ihr Arbeitspensum in der Metzgerei reduzierte, begann ich im Verkauf zu arbeiten und je nach Bedarf auch in der Zu- und Vorbereitung der Fleischwaren.

Was gefällt euch an eurer Arbeit in der Metzgerei am meisten?

Gaby: Der Kontakt zu den Kunden. Das ist etwas, das ich aus meinem früheren Beruf bei der Post wiedergefunden habe. Ich koche sehr gerne und es macht mir stets grosse Freude, die Kunden zu beraten, wie sie dieses oder jenes Fleischstück zubereiten können. Es ist erfüllend und bereichernd, gute Produkte zu verkaufen.

Sandra: Auch ich schätze den Kontakt zu den Kunden besonders. Ausserdem gestalte ich sehr gerne die Vitrine und mache gerne kleine, detailreiche Arbeiten. Vor Kurzen habe ich einen Kurs im Schiefertafel-Schreiben besucht. Ich denke, dass Frauen in der Metzgerei sehr wichtig sind, um eine feminine Note in diese oft von Männern geprägte Welt zu bringen.

Wie hat sich eure Arbeit im Laufe der Jahre verändert?

Sandra: Wenn ich es mit dem vergleiche, was meine Schwiegermutter erlebt hat, würde ich sagen, dass wir heute mehr Aufgaben übernehmen müssen, die nicht direkt zum eigentlichen Beruf gehören. Ich denke da vor allem an die Werbung in den sozialen Medien. Ich habe das Gefühl, dass ständig neue kleine Aufgaben hinzukommen, um den Betrieb am Laufen zu halten. Auch die Konsumgewohnheiten der Bevölkerung haben sich stark verändert.

“
Der Beruf ist sehr vielseitig –
und genau das muss man den
Frauen zeigen.

Gaby Bertschy

”

Gaby: Ja, die Leute arbeiten mehr und haben weniger Zeit zum Kochen. Als ich anfang, in der Metzgerei zu arbeiten, kauften viele Kunden noch Fleischstücke für ein geschmortes Mittagessen. Heute haben sich die Gewohnheiten geändert: Die Leute kochen eher abends, und wir haben unser Angebot entsprechend angepasst, zum Beispiel mit verzehrfertigen Gerichten fürs Mittagessen.

Wie könnte man eurer Meinung nach mehr Frauen dazu motivieren, in die Branche einzusteigen?

Gaby: Der Beruf ist sehr vielseitig, und genau das muss man den Frauen zeigen. Das Bild des Metzgers von früher, der den ganzen Tag am Zerlegen ist, ist in der Gesellschaft immer noch stark verankert. Fleischverarbeitung kann sehr fein und anspruchsvoll sein. Es ist ein Beruf mit einer echten kulinarischen Seite, die man nicht vergessen darf. Für jemanden, der gerne kocht, gibt es viele Möglichkeiten.

Sandra: Ich denke, es braucht Kommunikationsfachleute, die daran arbeiten, das Image der Metzgerei und der Fleischfachwelt zu verändern, um mehr Frauen anzuziehen. Ausserdem fehlt es meiner Meinung nach an einer Ausbildung für Frauen, die einen Quereinstieg wagen und kein EFZ für die Fleischbranche haben. Meine eigenen Anfänge in der Metzgerei waren nicht einfach, da ich sehr viel lernen musste. Ich hätte es sehr geschätzt, mich in der Branche weiterbilden zu können und die Gelegenheit zu haben, mich mit anderen Fleischfachfrauen auszutauschen.

Gaby Bertschy



INTERVIEW

LA BOUCHERIE AU FÉMININ

Souvent discrète mais indispensable, la contribution des femmes est essentielle au bon fonctionnement de nombreuses boucheries familiales. Gaby Bertschy, de la Boucherie Bertschy à Fribourg, et Sandra Blanc, de la Boucherie Blanc à Châtel-St-Denis, reviennent sur leur parcours, les évolutions du métier et les défis à relever pour attirer davantage de femmes dans la profession.

Gaby et Sandra, parlez-nous de vos débuts dans la boucherie familiale.

Gaby : J'ai commencé ma vie professionnelle à la Poste où je travaillais au guichet. Après mon mariage avec Nicolas et la naissance de nos enfants, j'ai commencé à travailler à la boucherie lorsque notre plus jeune fils a eu 1 an. Cela fait maintenant 30 ans que je m'occupe de la vente et de l'administratif. C'est comme ça que j'ai découvert ce métier et que, petit à petit, j'ai appris les différentes facettes de la profession.

Sandra : De mon côté, j'ai fait un apprentissage d'assistante en pharmacie. Puis, lorsque David et moi avons eu des enfants, ça a été une évidence pour nous qu'il se consacre à la boucherie et que je m'occupe des enfants. J'ai assez vite fait de l'administratif et c'est dans les années 2010, quand ma belle-maman a réduit son taux d'activité à la boucherie, que j'ai commencé à travailler à la vente, et aussi à la préparation des produits en fonction des besoins.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre travail à la boucherie ?

Gaby : Le contact avec la clientèle. C'est quelque chose que j'ai retrouvé de mon métier d'avant, lorsque je travaillais à la Poste. J'aime beaucoup cuisiner et j'ai toujours beaucoup de plaisir à conseiller les clients sur la façon de cuisiner tel ou tel morceau de viande. C'est valorisant de vendre de bons produits.

Sandra Blanc



«
Je pense que les femmes sont
très importantes en boucherie
pour apporter une touche
de féminité dans ce monde
souvent masculin.

Sandra Blanc

»

Sandra : J'apprécie aussi particulièrement le contact avec la clientèle. J'aime également beaucoup mettre en place la vitrine, faire des petites choses minutieuses. Dernièrement, j'ai suivi un cours d'écriture sur ardoise. Je pense que les femmes sont très importantes en boucherie pour apporter une touche de féminité dans ce monde souvent masculin.

Comment votre travail a-t-il évolué au fil des années ?

Sandra : Si je compare avec ce qu'a vécu ma belle-maman, je dirais que l'on doit maintenant faire plus de choses qui ne relèvent pas du métier à proprement parler. Je pense notamment à la promotion sur les réseaux sociaux. J'ai l'impression qu'il y a toujours plus de petites tâches qui s'ajoutent par-ci par-là pour faire fonctionner le commerce. Les modes de consommation de la population ont aussi beaucoup changé.

Gaby : Oui, les gens travaillent plus et ont moins de temps à consacrer à la cuisine. Lorsque j'ai commencé à travailler à la boucherie, beaucoup de clients venaient encore acheter des pièces de viande pour faire un repas de midi mijoté par exemple. Aujourd'hui, les habitudes ont évolué : les gens cuisinent davantage le soir et nous avons adapté notre offre en proposant par exemple des plats prêts à consommer pour le repas de midi.

Comment, selon vous, motiver plus de femmes à rejoindre la branche ?

Gaby : Le métier est très vaste, et je pense que c'est cela qu'il faut leur montrer. L'image du boucher de l'époque en train de décarcasser à longueur de journée est encore très ancrée dans la société. Travailler la viande, ça peut être très fin. C'est un métier qui possède un véritable aspect culinaire qu'il ne faut pas oublier. Pour quelqu'un qui aime cuisiner, il y a beaucoup de possibilités.

Sandra : Je pense qu'il est nécessaire que des professionnels de la communication travaillent à changer l'image de la boucherie pour attirer plus de femmes. Je pense également qu'il manque une formation pour les femmes qui commencent à travailler en boucherie sans avoir de CFC dans la branche. De mon côté, mes débuts au sein de la boucherie n'ont pas été faciles car j'avais énormément de choses à apprendre. J'aurais beaucoup apprécié pouvoir me former dans la branche et avoir l'occasion d'échanger avec d'autres femmes de bouchers.



für Fleischliebhaber
pour les amateurs de viande

STECKBRIEF

PATRIK DANTHE: DIE LUST AM LERNEN, DIE FREUDE AM WEITERGEBEN

Sind es nicht gerade die Neugierde zu lernen und der Mut zum Handeln, die die besten Lehrkräfte ausmachen? Der Werdegang von Patrik Danthe scheint dies zu bestätigen. Vor kurzem hat er den Vorsitz der Lehraufsichtskommission abgegeben und sein letztes Jahr an der GIBS begonnen, nun blickt er auf eine Berufung zurück, die sich im Laufe seines Werdegangs herauskristallisiert hat.

Als Sohn eines Metzgers absolvierte Patrik seine Lehre in Effretikon: „Mein Vater hat mir gesagt: Wenn du gute Würste machen willst, geh in die Deutschschweiz.“ So verbrachte er drei Jahre damit, das Handwerk in der Metzgerei Enrico Tosoni zu erlernen. Eine harte und anspruchsvolle Lehre, für die er aber bis heute sehr dankbar ist. Anschliessend arbeitete er in verschiedenen Betrieben, bevor er in die Familienmetzgerei in Murten eintrat und seine Ausbildung zum Metzgermeister begann. Er war entschlossen, den Familienbetrieb zu übernehmen, doch die Hypothekenkrise der 90er Jahre entschied letztendlich anders: „Das war ein schwerer Schlag für die ganze Familie.“

Patrik verlor jedoch nicht seine Motivation und setzte sich ein neues Ziel: Produktionsleiter in einem grossen Unternehmen zu werden. Er arbeitete in verschiedenen Betrieben in Bern, als ihn eines Tages ein ehemaliger Arbeitskollege anrief und fragte, ob er die Ausbildung bei der Micarna übernehmen wolle: «Ich hatte noch nie über diese Möglichkeit nachgedacht. Aber dann dachte ich mir: Komm, ich habe ja Lust darauf, mit jungen Leuten zu arbeiten.» Wir befinden uns zu Beginn des Jahres 2000 und während ein neues Jahrtausend anbricht, entdeckt Patrik seine Berufung.



Le comité de la commission à l'IFFA à Francfort en 2016
Der Kommissionsausschuss auf der IFFA in Frankfurt 2016

Er stellte daraufhin seine Tatkraft und seine Kompetenzen in den Dienst der zwölf Lernenden bei der Micarna: «Ich habe darum gebeten, dass mir in dieser grossen Metzgerei ein Raum zur Verfügung gestellt wird, in dem ich mit den Lernenden arbeiten konnte, als wären wir in einem kleinen Betrieb. Nach und nach konnten wir Produkte herstellen, die wir im Shop zum Verkauf anbieten.» Zwei Jahre später tritt er der Lehraufsichtskommission bei.

Im Jahr 2006 begann er dann, parallel zu seiner Arbeit bei Micarna einen Nachmittag pro Woche an der GIBS zu unterrichten. Als eine neue Bundesverordnung die EBA-Lehre für Fleischfachleute einführt, nahm er eine Vollzeitstelle an der GIBS an und nahm statt dem Messer den Bleistift in die Hand. Im Kanton Freiburg gab es jedoch nicht genügend Anmeldungen, um zusätzlich zu den drei EFZ-Klassen eine EBA-Klasse zu eröffnen. Die Schule schlug ihm daraufhin vor, sein Studium der Berufspädagogik am EHB zu beginnen und so seine Tätigkeiten zu ergänzen. Ausserdem wird er in Grangeneuve Kurse für Lebensmitteltechnolog:innen mit Schwerpunkt Fleisch sowie Integrationskurse für Jugendliche aus dem Ausland unterrichten.

Im Jahr 2013 brachte ein schwerer Unfall Patriks Leben durcheinander. Nach langen Monaten der Rehabilitation konnte er schliesslich wieder zwei Klassen in Teilzeit unterrichten. Diese Zeit wurde auch vom Beginn einer schönen Freundschaft mit Pascal Clément geprägt, mit dem er gemeinsam die Ausbildung der Fleischfachleute betreute. Dort begannen die beiden Freunde auch, das Projekt für den Metzgerei-Schaufensterwettbewerb in Charolles auf die Beine zu stellen: „Ich habe diesen Wettbewerb 2012 entdeckt, als ich mit einer grossen Delegation der Berufsschule Bern als Übersetzer dorthin gereist bin.“ Seitdem hat sich eine Delegation aus Freiburg der Berner Delegation angeschlossen, und sie reisen jedes Jahr gemeinsam dorthin.

Als Initiator zahlreicher Projekte während seines gesamten Berufslebens hatte Patrik stets grossen Wissensdurst. Nun freut er sich, seinen Platz in der Lehraufsichtskommission an Alexandre Bertschy weiterzugeben: «Es ist Zeit, das Zepter weiterzugeben. Es freut mich zu sehen, dass mehrere junge Leute der Kommission beigetreten sind. Es ist ein grossartiges Team.»

Und wie sieht es mit seinen persönlichen Plänen für die Zukunft aus? „Ich reise sehr gerne, koche gerne, liebe Wein und sportliche Aktivitäten. Weinregionen und Aktivitäten im Freien ziehen mich daher besonders an. Ich möchte nun meine Englischkenntnisse ein wenig auffrischen, um auf meinen Reisen besser mit den Menschen kommunizieren zu können und mein Wissen über Wein und die Regionen, die ich besuche, zu vertiefen.“ Er hofft auch, bald wieder in der Gruppe Rad zu fahren und gemeinsam mit seinem Verein und seiner Tochter Jessica tauchen zu gehen.

PORTRAIT

PATRIK DANTHE : LE GOÛT D'APPRENDRE, LE PLAISIR DE TRANSMETTRE

N'est-ce pas la curiosité d'apprendre et l'audace d'entreprendre qui font les meilleurs enseignants ? Le parcours de Patrik Danthe semble en témoigner. Alors qu'il vient de passer le témoin de la présidence de la commission d'apprentissage et qu'il entame sa dernière année à l'EPAL, il revient sur une vocation qui s'est dessinée au fil de son parcours.

Fils de boucher, Patrik a fait son apprentissage à Effretikon: « Mon père m'avait dit, si tu veux faire de bonnes saucisses, va en Suisse allemande. » Il passera donc trois ans à apprendre le métier au sein de la boucherie Enrico Tosoni. Un apprentissage dur et exigeant mais pour lequel il est encore très reconnaissant aujourd'hui. Il travaillera ensuite dans diverses entreprises avant de rejoindre la boucherie familiale à Morat et de commencer sa maîtrise. Décidé à reprendre le commerce familial, la crise hypothécaire des années 90 en décidera finalement autrement: « Cela a été un coup dur pour toute la famille. »

Patrik ne perd cependant pas sa motivation et se fixe un autre objectif: devenir chef de production dans une grande entreprise. Il travaillera dans différents établissements à Berne lorsqu'un ancien collègue l'appelle un jour pour lui demander s'il souhaite reprendre la formation chez Micarna: « Je n'avais jamais vraiment pensé à cette option. Mais je me suis dit, allez, ça me dit bien de bosser avec ces jeunes. » Nous sommes au début de l'année 2000, et tandis qu'un nouveau siècle commence, Patrik se découvre une vocation.

Il met alors son dynamisme et ses compétences au service de la douzaine d'apprentis de Micarna: « J'ai demandé qu'on me mette à disposition un local dans la grande boucherie où je pouvais travailler avec les apprentis comme si l'on était dans une petite entreprise. Petit à petit, nous avons pu fabriquer des produits que nous mettions en vente au shop. » Deux ans plus tard, il rejoint la commission d'apprentissage.

Puis, en 2006, il commence à enseigner à l'EPAL un après-midi par semaine en parallèle de son travail chez Micarna. Lorsqu'une nouvelle ordonnance fédérale introduit la voie AFP en boucherie-charcuterie, il accepte un poste à temps plein à l'EPAL et troque le couteau contre le crayon. Il n'y aura toutefois pas assez d'inscrits dans le canton de Fribourg pour ouvrir une classe AFP en plus des trois classes CFC. L'école lui propose alors de commencer son cursus de pédagogie professionnelle à l'IFFP (HEFP aujourd'hui) pour compléter son activité. Il donnera aussi des cours à Grangeneuve pour la formation de technologue en denrées alimentaires orientation viande, ainsi que des cours d'intégration auprès de jeunes venus de l'étranger.

En 2013, un grave accident bousculera la vie de Patrik. Après de longs mois de réadaptation, il pourra finalement retrouver deux classes à mi-temps.



Au concours de vitrines de Charolles en 2024
Beim Metzgerei-Schaufensterwettbewerb in Charolles 2024

Cette période marquera aussi le début d'une belle amitié avec Pascal Clément, avec qui il partagera l'encadrement des classes d'apprentis bouchers-charcutiers. C'est aussi là que les deux compères ont commencé à monter le projet du concours de vitrines de boucherie de Charolles: « J'ai découvert ce concours en 2012 lorsque j'y suis allé avec une grande équipe de l'école professionnelle de Berne en tant que traducteur. » Depuis, une délégation fribourgeoise a rejoint la délégation bernoise et ils s'y rendent chaque année ensemble.

Initiateur de nombreux projets tout au long de sa vie professionnelle, Patrik a toujours eu soif d'apprendre. Il se réjouit maintenant de laisser sa place au sein de la commission d'apprentissage à Alexandre Bertschy: « Il est temps de passer le relais. Cela fait plaisir de voir que plusieurs jeunes ont rejoint la commission. C'est une équipe fabuleuse. »

Et qu'en est-il de ses projets personnels pour la suite? « J'aime beaucoup voyager, la cuisine, le vin et les activités sportives. Les régions viticoles et les activités en plein air m'attirent donc particulièrement. J'aimerais maintenant remonter un peu mon niveau d'anglais pour pouvoir mieux communiquer avec les gens lors de mes voyages et approfondir mes connaissances autour du vin et des régions que je visiterai. » Il espère aussi bientôt reprendre le vélo en groupe ainsi que la plongée aux côtés de son club et de sa fille, Jessica.

naturaCHIMICA | Laboratoire accrédité – Sécurité alimentaire

Sécurité sanitaire maîtrisée pour vos viandes

- ✓ Analyses microbiologiques
- ✓ Contrôle qualité produits carnés
- ✓ Accompagnement HACCP & autocontrôle

Route de Pra de Plan 3 – 1618 Châtel-St-Denis | 021 923 55 68

021 923 55 68 | www.natura-chimica.ch

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 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

Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

La viande de volaille, c'est une affaire de confiance

frifag

Délicieuse volaille du terroir.

frifag mürwil ag

Bernstrasse 24, 3054 Schüpfen
+41 31 934 55 11

frifag.ch

Viande fraîche, volaille ou charcuterie, livré simplement avec Bigler.

« Chez Bigler, les bouchers sont notre priorité »

www.bigler.ch

Une part de tradition.

Le saviez-vous ? Schon gewusst?

À la recherche d'idées de recettes équilibrées avec de la viande suisse ? En collaboration avec la Société Suisse de Nutrition SSN, Proviande propose plus de trente menus simples et originaux illustrés en images. Découvrez-les en scannant le code QR.

Sind Sie auf der Suche nach ausgewogenen Rezeptideen mit Schweizer Fleisch? In Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE bietet Proviande über dreissig einfache und originelle Menüvorschläge mit Bild-illustrationen an. Entdecken Sie sie, indem Sie den QR-Code scannen.



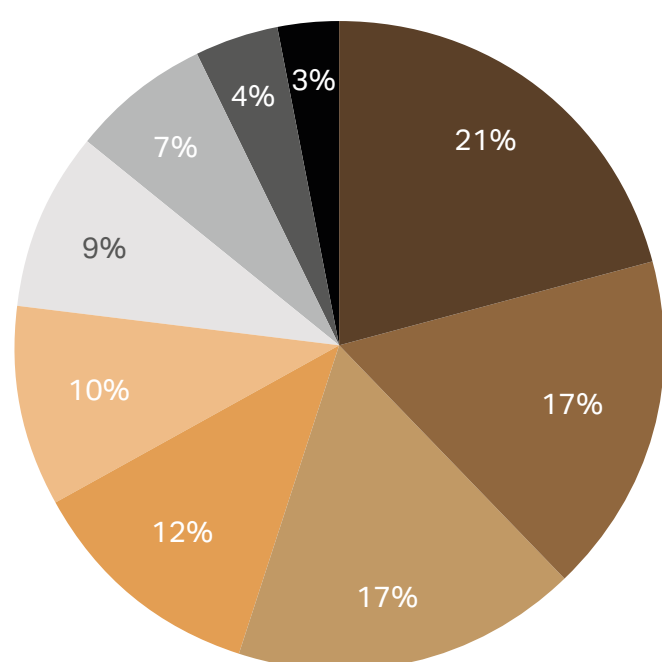
Boucherie à travers le monde Metzgerei weltweit



Corse, Calvi

L'instant statistique Statistik im Fokus

Dépenses de la population suisse pour les denrées alimentaires en 2025 (hors boissons sans alcool)
Ausgaben der Schweizer Bevölkerung für Nahrungsmittel 2025 (ohne alkoholfreie Getränke)



- Viande, produits carnés
Fleish, Fleischwaren
- Lait, fromage, œufs
Milch, Käse, Eier
- Pain, farine et pâtes alimentaires
Brot, Mehl und Nahrungsmittel
- Légumes, pommes de terre et champignons
Gemüse, Kartoffeln und Pilze
- Fruits
Früchte
- Autres denrées alimentaires
Sonstige Nahrungsmittel
- Sucre, confitures, miel, chocolat, confiseries
Zucker, Konfitüren, Honig, Shokolade, Süßwaren
- Poissons et produits de pêche
Fisch und Fischwaren
- Graisses alimentaires et huiles
Speisefette und Öle

Denrées alimentaires = 9.4 % de l'ensemble du panier
Nahrungsmittel = 9.4% am gesamten Warenkorb

Source/Quelle: Proviande - OFS

MARMY
Estavayer-le-Lac

