

La Feuille

de l'Association
des Maîtres Bouchers-
Charcutiers du
Canton de Fribourg

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



LA BOUCHERIE C'EST FINI, PLACE À LA RETRAITE !

Jean-Claude Allemann et Pierre Oberson changent de vie après plusieurs décennies de boucherie. Témoignages.

DIE ZEITEN DES METZGERHANDWERK GEHT ZU ENDE, ES IST AN DER ZEIT IN DEN RUHESTAND ZU GEHEN.

NACH JAHRZEHTEN IM METZGERHANDWERK, BEGINNT FÜR JEAN-CLAUDE ALLEMANN UND PIERRE OBERSON EIN NEUER LEBENSABSCHNITT.

SOMMAIRE

Le petit mot du président.....	2
Antoinette Deillon : femme de... boucher !.....	3
Dossier : ils partent à la retraite.....	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

INHALTSVERZEICHNIS

Das Wort des Präsidenten	2
Antoinette Deillon : Frau des... Metzger !	3
Akte: Eintritt in den Ruhestand	6
Die Empfehlung der Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8



Finalistes du Concours Romand des Apprentis Bouchers Charcutiers 2017 p.7
Finalisten des Wettbewerb 2017 der Lernenden Fleischfachleute aus der Romandie S.7

Agenda

27-28.02.2018	Concours international des jeunes bouchers, Paris
18.04.2018	Assemblée des délégués, Spiez
25.04.2018	Assemblée cantonale, lieu à définir
06.05.2018	Assemblée générale UPSV

Agenda

27-28.02.2018	Internationaler Wettbewerb der jungen Fleischfachleute, Paris
18.04.2018	Delegiertenversammlung, Spiez
25.04.2018	Kantonale Versammlung, Ort noch festzulegen
06.05.2018	Generalversammlung SFF

Pour l'énergie...

SUTTERO 

Ernst Sutter AG - AV. du Chablais 18 - CH-1008 Prilly
021 / 621 70 30 . 021 / 621 70 35
www.suttero.ch

...et le plaisir!

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 sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtier, 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 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



naturaCHIMICA



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie carnée suisse Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle

der Produktequalität, der Hygiene Ihrer Mitarbeiter
 sowie der Betriebshygiene

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

Avenue Général-Guisan 30 B
 CH-1800 Vevey
 Tél. 021 923 55 68
 Fax 021 922 92 20

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

Schachenstr. 43
 CH-3700 Spiez
 033 650 81 81
 033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Le petit mot du Président

Début octobre, les Services de l'environnement de Fribourg ont lancé un concours qui, sommairement, s'intitulait : mangez moins de viande pour sauver le monde! En tant que représentant des Bouchers Charcutiers dudit canton, mon sang n'a fait qu'un tour et je l'ai fait savoir à nos dirigeants politiques et à nos services cantonaux. Si le sujet était pertinent - réduction de l'empreinte écologique en mangeant moins de viande - il n'y avait pas, dans l'énoncé du concours, de solution qui nous aurait donné un peu d'espoir, à nous, Artisans. En effet, nous savons tous que l'élevage industriel est néfaste pour l'écologie, pour la planète en général, mais nous savons aussi que le commerce local saisonnier est une réponse valable sur le long terme!

Si je vous raconte tout ça, c'est pour vous faire à nouveau remarquer que votre comité travaille pour vous, pour vos intérêts. Que grâce à nos courriers, nos nombreux téléphones, nos contacts au niveau cantonal, notre message est passé. En collaboration avec le Service de l'environnement, nous avons pu donner notre avis, faire corriger les termes qui nous gênaient, faire avancer les choses dans le bon sens. Cela pourra vous sembler insignifiant comme résultat mais c'est une preuve de plus de notre implication à vous soutenir dans tous les domaines, dans toutes les situations.

Les membres du comité et moi-même vous présentons nos meilleurs voeux de réussites pour ces prochaines fêtes de fin d'année. Qu'en plus d'un chiffre d'affaire à la hauteur de vos attentes, la santé et le bonheur soient vos plus beaux cadeaux pour vous et vos familles.

Votre président : Gérard Yerly



Anfang Oktober hat das Amt für Umwelt des Kantons Freiburg einen Wettbewerb lanciert, dessen Titel kurzgefasst so lautete: Esst weniger Fleisch um die Welt zu retten! Als Vertreter der Fleischfachleute des besagten Kantons war ich entrüstet und habe dies die politischen Oberhäupter und kantonalen Ämter sofort wissen lassen. Auch wenn das Thema – den ökologischen Fussabdruck zu senken indem man weniger Fleisch isst – stichhaltig ist, gab es im Beschrieb dieses Wettbewerbes keine Lösung, die uns Handwerkern etwas Hoffnung gegeben hätte. Wir wissen alle, dass die industrielle Aufzucht tatsächlich der Umwelt und allgemein unserem Planeten Schaden zufügt. Wir wissen aber auch, dass der saisonale und lokale Handel auf Dauer eine vollwertige Antwort auf dieses Problem ist!

Ich erzähle Euch dies, um Eure Aufmerksamkeit darauf zu lenken, dass sich Euer Vorstand für Euch und für Eure Interessen einsetzt. Nur dank unserer Briefe, unserer zahlreichen Telefonate und unseren Kontakten zum Kanton konnten wir unsere Botschaft vermitteln. Wir konnten in Zusammenarbeit mit dem Amt für Umwelt unsere Meinung äußern, die Ausdrücke korrigieren, die uns im Wortlaut des Wettbewerbes störten und die Sache in die richtige Richtung vorantreiben. Das mag in Euren Augen als ein unbedeutendes Resultat erschienen aber es beweist einmal mehr unser Engagement und unsere Unterstützung für Euch in allen Gebieten und in jeder Situation.

Die Mitglieder des Vorstandes und ich selber wünschen Euch von Herzen bestes Gelingen für die kommenden Festtage. Mögen, nebst einem Umsatz, der Euren Erwartungen entspricht, Gesundheit und Freude die schönsten Geschenke für Euch und Eure Familien sein.

Ihr Präsident : Gérard Yerly

L'Echine d'Or
 BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
 1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

We are your partner for Swiss
 Chicken and Turkey meat.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
 Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag
 Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Femme de...boucher !

Antoinette Deillon



Antoinette Deillon

J'adore le contact avec les clients, les conseiller, rencontrer nos fournisseurs, travailler ce lien de proximité.

«Derrière chaque grand homme se cache une femme». Cet adage souvent utilisé en politique est, peut-être, aussi valable dans la boucherie-charcuterie : «Derrière chaque grand boucher-charcutier se cache une femme». Et pourquoi pas ?! Rendez-vous est pris en cette journée d'été indien avec Antoinette Deillon, femme de Christian. Café sur une terrasse au centre-ville de Romont, juste en face de la boucherie, pour un interview : «J'aime pas trop ça (rires)» Ah bon ?! Première question et... dix réponses.

Antoinette travaille avec Christian depuis 1984 : «J'ai commencé petit-à-petit, d'abord des livraisons, des nettoyages de plats, et, aujourd'hui, je m'occupe de toute la partie vente. J'ai eu la chance de travailler aussi avec ma belle-mère qui m'a beaucoup appris. Mon mari, lui, s'occupe de la fabrication. C'est aussi lui qui va dans tous les événements publics, le réseautage c'est important quand on a un commerce, mais c'est son domaine.»

Pendant plus de 30 ans, le couple a consacré beaucoup de temps à faire marcher le commerce. «On aura donné beaucoup pour notre boucherie ! Oui, parfois, dans un moment de rage, j'ai dit merde ce commerce, mais j'adore ce que je fais. J'adore le contact avec les clients, les conseiller, rencontrer nos fournisseurs, travailler ce lien de proximité.»

Faire fonctionner une boucherie, ne pas compter ses heures, pas toujours simple quand on a trois enfants : «Nous avons toujours eu une fille au-pair, je n'ai donc pas toujours été très présente à la maison. Aujourd'hui je regrette que les enfants soient grands parce qu'avant ils nous obligeaient quand même à nous arrêter.» Mais le couple n'en n'a pas décidé pour autant de travailler 7 jours sur 7. «On ne prend plus de traiteur le dimanche et nous partons chaque hiver deux semaines en voyage. Nous avons aussi un petit chalet au camping de Portalban et allons régulièrement marcher au bord du lac ou à la montagne. Mais c'est vrai que les week-ends prolongés, on ne connaît pas. Un petit peu plus de temps libre ne ferait pas de mal.»

Travailler avec son mari ? Jamais ! vous diront la majorité des femmes. Pas Antoinette Deillon : «On ne pourrait pas s'entendre si je ne travaillais pas avec. Je ne comprendrais pas pourquoi ça prend autant de temps, pourquoi à 20h00 il est toujours en train de travailler. Sincèrement nous avons beaucoup de plaisir à travailler ensemble au quotidien et je peux affirmer que nous sommes sur la même longueur d'onde.» Très bien, mais il a quand même quelques défauts ce mari ! «Il est très colérique, avec de bons coups de gueule, parfois justifiés. Et j'ai l'impression qu'avec l'âge, ça ne s'arrange pas (rires). Mais il sait aussi se montrer très généreux et sensible.» Nous voilà rassurés.

Une dernière petite question avant de quitter la terrasse ensoleillée : la fois où vous l'auriez volontiers suspendu plusieurs jours dans la chambre froide ? «Ah oui, la fois où il m'a annoncé qu'il se mettait en lice pour le Conseil communal !» En face, dans sa boucherie, Christian rigole et attend le retour de sa femme avec impatience.

Eric Plancherel

IMPRESSUM

Textes et photos Texte und Fotos

Graphisme / Grafiker Agence DEP/ART

Eric Plancherel
eric.plancherel@fpe-ciga.ch
026 919 87 50

Tirage / Auflage
350 exemplaires

«Impossible de résister à Bigler, et cela depuis des années.»

Nous sommes à votre disposition:

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

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

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

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

Une part de tradition.

Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures
- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis
food solutions



emmental
REBER



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri Valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Frau eines...Metzgers ! *Antoinette Deillon*

«Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine grossartige Frau». Diese Lebensweisheit wird oft in der Politik verwendet und gilt vielleicht auch für die Metzgerei: «Hinter jedem erfolgreichen Fleischfachmann steht eine grossartige Frau». Und warum nicht?! Treffpunkt an einem ungewöhnlich warmen Herbsttag mit Antoinette Deillon, Frau von Christian. Ein Kaffee auf einer Terrasse im Zentrum von Romont, direkt gegenüber von ihrer Metzgerei, um das Interview durchzuführen. «Ich mag das nicht so sehr (lacht)» Wirklich? Erste Frage und... zehn Antworten.

Antoinette arbeitet seit 1984 mit Christian zusammen: «Ich habe klein angefangen, zuerst die Lieferungen, das Abwaschen und heute kümmere ich mich um den gesamten Verkauf. Ich hatte auch das Glück mit meiner Schwiegermutter zusammen zu arbeiten, die mir viel beigebracht hat. Mein Mann kümmert sich um die Produktion. Er geht auch an alle öffentlichen Anlässe, der Aufbau eines Kontaktnetzwerkes ist wichtig, wenn man ein Geschäft führt aber das ist sein Bereich.»

Während über 30 Jahren hat das Paar viel Zeit investiert, um das Geschäft zum Laufen zu bringen. «Wir haben sehr viel in unsere Metzgerei hineingesteckt! Ich gebe zu, dass ich in gewissen Momenten wütend wurde und «Verdammtes Geschäft» gesagt habe, aber ich liebe meine Arbeit. Ich liebe den Kontakt zu den Kunden, sie zu beraten, unsere Lieferanten zu treffen und diese Kontakte auszubauen.»

Es ist nicht immer einfach eine Metzgerei zu betreiben und zu Arbeiten ohne seine Stunden zu zählen, wenn man drei Kinder hat: «Wir hatten immer ein Au-pair-Mädchen, ich war also nicht immer anwesend zu Hause. Heute bereue ich es, dass die Kinder gross sind, weil sie uns früher immer gezwungen haben, aufzuhören.» Aber das Paar hat sich deswegen nicht entschieden, 7 Tage die Woche zu arbeiten. «Wir nehmen am Sonntag keine Traiteur-Aufträge mehr an und wir gehen jeden Winter während zwei Wochen auf Reisen. Wir haben auch ein kleines Chalet im Camping von Portalban und wir gehen regelmässig am See oder in die Berge laufen. Aber wir kennen keine verlängerten Wochenenden. Ein wenig Freizeit würde uns schon nicht schaden.»

Mit meinem Ehemann arbeiten? Niemals! Das würden wohl die meisten Frauen sagen. Nicht aber Antoinette Deillon: «Wir würden wohl nicht miteinander klarkommen, wenn wir nicht zusammenarbeiten würden. Ich würde nicht verstehen, was so lange braucht und warum er um 20 Uhr immer noch arbeiten muss. Es bereitet uns grosse Freude, täglich gemeinsam arbeiten zu können und ich kann bestätigen, dass wir auf der gleichen Wellenlänge sind.» Na gut, aber dieser Ehemann hat doch bestimmt auch seine Schwächen, oder? «Er ist choleric und braust auf, manchmal ist das berechtigt. Und ich habe das Gefühl, dass es mit dem Alter



Ich liebe den Kontakt zu den Kunden, sie zu beraten, unsere Lieferanten zu treffen und diese Kontakte auszubauen

Antoinette Deillon

nicht besser wird (lacht). Er kann aber auch sehr grosszügig und empfindlich sein.» Dann sind wir ja beruhigt.

Eine letzte kleine Frage, bevor wir die sonnige Terrasse verlassen: Wann hätten Sie ihn gerne mal einige Tage im Kühlraum aufgehängt? «Ach ja! Als er mir gesagt hat, dass er ins Rennen steigt um Gemeinderat zu werden!» In seiner Metzgerei, gleich gegenüber von uns, lacht Christian und wartet ungeduldig darauf, dass seine Frau zurückkommt.

Eric Plancherel

naturaCHIMICA  Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux
et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Service de ramassage).

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

«Mir hei dr Bigler scho sit Jahre zum Frässse gärn.»

We are happy to serve you:

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

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

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

La retraite après quatre décennies de boucherie-charcuterie

Ils ont fait les cours de maîtrise ensemble, ils quittent ensemble. Jean-Claude Allemann et Pierre Oberson tournent le dos à la boucherie-charcuterie pour entrer dans une nouvelle vie, celle de la retraite. Retour sur quatre décennies de labeur, de joie, de peine, de succès.

« Je suis cassé et j'ai besoin de m'occuper de moi. Je me suis toujours mis en dernière position. » Jean-Claude Allemann veut désormais perdre des kilos, bouger mieux, lire et voyager : « J'aimerais faire le Moscou-Pékin, le Canal de Panama, l'Australie et les grandes villes chinoises. » À la fin de l'année, il remet la boucherie qu'il tient depuis 1992 à St-Aubin à Cédric Blanc, un jeune formé chez lui : « Ça fait deux ans et demi que l'on en discutait. C'est compliqué de remettre une boucherie, parce que ceux qui veulent reprendre n'ont souvent pas les fonds nécessaires et les banques ne sont pas forcément préteuses. »

Un peu plus au Sud du canton, à Farvagny, Pierre Oberson, lui, ne remet pas sa boucherie, il ferme. À dix jours de l'échéance, l'émotion est palpable : « Je n'ai pas trouvé de repreneur, parce que les travaux du centre commercial ont tardé ». Fermeture en octobre. Et plongé dans le grand vide : « Ça fait plusieurs années que je n'ai pas pris de vacances. Depuis dix ans, nous sommes ouverts aussi le dimanche matin, donc on a travaillé 7 jours sur 7 avec mon épouse. Alors c'est vrai, j'appréhende un peu la suite. Il faudra que je me trouve des occupations. »

41 ans de boucherie pour Pierre Oberson et 45 ans pour Jean-Claude Allemann. Deux passionnés qui ont vécu, subi parfois, les changements de consommation. Pierre Oberson : « Les habitudes ont changé : avant, on vendait plus de gros morceaux, aujourd'hui ce sont surtout des petites pièces. On vend tout autant qu'avant, mais différemment, ce qui engendre plus de manutention. Par exemple, on ne vend plus de bouilli, mais nous avons une vingtaine de sortes de brochettes en été. » Satisfaction quand il revient sur ses années d'entrepreneur : « On a commencé seuls avec mon épouse et puis à un certain moment nous étions huit personnes. C'est gratifiant. » Et puis fierté aussi lorsqu'il évoque sa seule participation à un concours : « À la MEFA, le concours suisse des bouchers, une seule participation et trois médailles dont une en or. »

À St-Aubin, Jean-Claude Allemann a surtout constaté une augmentation inquiétante de la charge et des contraintes administratives : « Ça fait 25 ans que je fais le même cervelas, mais j'ai déjà dû changer 5 fois d'étiquette ! Et puis un contrôleur des denrées alimentaires qui me



Jean Claude Allemann

prend pour un gamin après 40 ans de métier, ça, je ne peux pas l'accepter. Par contre, j'étais timide, et, par la force des choses, je me suis pas mal soigné (rires). » Au moment de remettre les clés, le boucher de St-Aubin ne manque pas d'évoquer deux étapes importantes qui l'ont beaucoup influencé lorsqu'il était jeune employé : « Le patron d'une boucherie à Nyon et Raphaël Biolley, le créateur de Marché Biolley. Je leur dois beaucoup. »

Deux retraités, deux bouchers qui n'ont jamais compté leurs heures de travail et qui devront désormais apprendre... à prendre du temps.

Eric Plancherel

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017	Viande de porc	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017
Entrecôte		Fr. 89.00	Fr. 81.50	Brochette mixed grill		Fr. 44.00	Fr. 36.00
Rumsteak		Fr. 89.00	Fr. 82.00	Viande hachée		Fr. 22.50	Fr. 23.30
Filet		Fr. 100.50	Fr. 94.00	Paupiette		Fr. 28.00	Fr. 38.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 55.50	Fr. 59.50	Cordon bleu de porc		Fr. 27.50	Fr. 24.00
Bouilli maigre		Fr. 29.50	Fr. 38.00 (palette)	Tranche panée de porc		Fr. 23.50	Fr. 30.00
Emincé à mijoter		Fr. 42.50	Fr. 45.50	Steak de cheval DLR		Fr. 38.00	Fr. 38.50
Viande de porc	Seulement Natura	Terra Suisse		Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon	Fr. 59.50	Fr. 58.00		Filet de poulet (Hongrie)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Tranche dans le filet	Fr. 40.00	Fr. 39.00		Cuisse de poulet (Hongrie)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Tranche dans le cou	Fr. 22.50	Fr. 21.00		Emincé de poulet (Hongrie)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Côtelette	Fr. 23.00	Fr. 25.50		Tranche de dinde (Hongrie)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Rôti épaule	Fr. 19.50	Fr. 20.00				(Allemagne)	(France)
Emincé	Fr. 27.50	Fr. 28.50		Bourguignonne de bœuf coupée		Fr. 55.50	Fr. 59.50
Ragoût	Fr. 19.00	Fr. 18.00		Fondue bressane de poulet		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Viande de veau	Seulement Natura	Terra Suisse					
Filet mignon	Fr. 88.50	Fr. 91.00					
Escalope	Fr. 82.00	Fr. 82.00					
Rôti épaule	Fr. 45.50	Fr. 44.00					
Emincé	Fr. 55.90	Fr. 54.00					
Préparation de viande/cheval							
Steak haché		Fr. 26.50	Fr. 30.85				

Pas de prix en action !

Nach vier Jahrzehnten Metzgerei in den Ruhestand

Sie haben gemeinsam die Meisterprüfung absolviert und hören jetzt gemeinsam auf. Jean-Claude Allemann und Pierre Oberson kehren der Metzgerei den Rücken um sich einem neuen Leben zuzuwenden, den Ruhestand. Rückblick auf vier Jahrzehnte voller Arbeit, Freude, Mühsal und Erfolg.

«Ich bin kaputt und muss mich um mich selbst kümmern. Ich habe mich selber immer hinter die anderen gestellt.» Jean-Claude Allemann will nun ein paar Kilo verlieren, sich mehr bewegen, lesen und reisen. «Ich würde gerne von Moskau nach Peking reisen, den Panama-Kanal, Australien und die grossen chinesischen Städte besichtigen.» Am Ende dieses Jahres wird er die Metzgerei, die er seit 1992 in St-Aubin führt, an Cédric Blanc übergeben, ein junger Fleischfachmann, der bei ihm ausgebildet wurde. «Wir sprechen seit zweieinhalb Jahren davon aber es ist kompliziert eine Metzgerei zu übergeben. Die jungen Leute, die gerne übernehmen würden, haben oft das nötige Kapital nicht und die Banken sind nicht gerne bereit, Geld zu leihen.»

Etwas weiter südlich, bei Pierre Oberson in Farvagny, findet keine Übergabe statt. Er schliesst seine Metzgerei. Die Schliessung findet in 10 Tagen statt und die Emotionen sind deutlich spürbar. «Ich habe niemanden gefunden, der die Metzgerei weiterführen will, weil die Umbauten des Einkaufszentrums

länger andauern als geplant.» Geschäftsschluss im Oktober, danach eine grosse Lücke. «Ich habe seit mehreren Jahren keine Ferien mehr genommen. Seit zehn Jahren haben wir auch am Sonntagvormittag geöffnet, meine Frau und ich haben also 7 Tage die Woche gearbeitet. Ich gebe zu, dass ich mich vor der Folgezeit fürchte. Ich werde neue Beschäftigungen finden müssen.»

41 Jahre Metzgerei für Pierre Oberson und 45 Jahre für Jean-Claude Allemann. Die zwei begeisterten Metzger haben die Veränderungen im Konsumverhalten erlebt, manchmal erlitten. Pierre Oberson: «Die Gewohnheiten haben sich geändert: Früher haben wir mehr grosse Stücke verkauft, heute sind es vor allem kleine Einheiten. Wir verkaufen genauso viel wie früher aber in einer anderen Form, die mehr Handhabung erfordert. Wir verkaufen zum Beispiel kein Siedfleisch mehr, dafür haben wir im Sommer um die zwanzig verschiedenen Sorten Spiessli im Angebot.» Er schaut zufrieden auf seine Jahre als Unternehmer zurück: «Meine Frau und ich haben alleine angefangen und eine Zeit lang waren wir acht Mitarbeiter. Das ist sehr befriedigend.» Er erwähnt auch mit Stolz seine einzige Teilnahme an einem Wettbewerb: An der MEFA haben wir am Schweizer Produktewettbewerb teilgenommen und gleich drei Medaillen, davon eine Goldmedaille, auf einmal gewonnen.

In St-Aubin ist Jean-Claude Allemann

vor allem eine beunruhigende Zunahme der Nebenkosten und der administrativen Verpflichtungen aufgefallen: «Seit 25 Jahren produziere ich dieselben Cervelats, aber das Etikett musste ich fünf Mal ändern! Und ich kann es nicht akzeptieren, wenn mich ein Lebensmittelkontrolleur nach 40 Jahren Berufserfahrung wie ein Kind behandelt. Ich war zwar etwas schüchtern, habe mich aber, zwangsläufig, um einiges verbessert (lacht).» Zum Zeitpunkt der Schlüsselübergabe versäumt es der Metzger aus St-Aubin nicht, zwei wichtige Etappen in seinem Leben zu erwähnen, die ihn sehr beeinflusst haben: «Der Chef einer Metzgerei in Nyon und Raphaël Biolley, der Gründer von Marché Biolley. Ich verdanke ihnen viel.»

Zwei Rentner, zwei Metzger, die ihre Arbeitsstunden nie gezählt haben und die von nun an lernen müssen... sich etwas Zeit zu nehmen.

Eric Plancherel



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
Rindfleisch	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017	Bei Ihrem Fleischfachmann	November 2017	November 2017	November 2017
Entrecôte		Fr. 89.00	Fr. 81.50	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 44.00	Fr. 36.00
Rumpsteak		Fr. 89.00	Fr. 82.00	Hackfleisch		Fr. 22.50	Fr. 23.30
Filet		Fr. 100.50	Fr. 94.00	Fleischvogel		Fr. 28.00	Fr. 38.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 55.50	Fr. 59.50	Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		Fr. 27.50	Fr. 24.00
Siedfleisch mager		Fr. 29.50	Fr. 38.00 (palette)	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 23.50	Fr. 30.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 42.50	Fr. 45.50	Pferdesteak		Fr. 38.00	Fr. 38.50
Schweinefleisch							
Filet mignon	Seulement Natura	Fr. 59.50	Fr. 58.00	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Nierstückplätzli		Fr. 40.00	Fr. 39.00	Pouletbrust (Ungarn)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Halsplätzli		Fr. 22.50	Fr. 21.00	Pouletschenkel (Ungarn)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Koteletts		Fr. 23.00	Fr. 25.50	Pouletgeschnetzeltes(Ungarn)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Schulterbraten		Fr. 19.50	Fr. 20.00	Trutenschnitzel (Ungarn)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Geschnetzeltes		Fr. 27.50	Fr. 28.50	Festliche Spezialitäten			
Eintopf		Fr. 19.00	Fr. 18.00	Fondue Bourguignonne mit Rindfleisch geschnitten		(Deutschland)	(Frankreich)
Kalbfleisch							
Filet mignon	Seulement Natura	Fr. 88.50	Fr. 91.00	Fondue bressane de poulet		Fr. 55.50	Fr. 59.50
Plätzli Stotzen		Fr. 82.00	Fr. 82.00			Fr. 34.00	Fr. 34.00
Schulterbraten		Fr. 45.50	Fr. 44.00	Keine Aktionspreise!			
Geschnetzeltes		Fr. 55.90	Fr. 54.00				
Pfannenfertiges							
Hackplätzli		Fr. 26.50	Fr. 30.85				

NEWS

Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers 2017

Ce concours réunit les meilleurs apprentis des écoles professionnelles de Moutier, Sion, Fribourg et Clarens. Il s'est déroulé le dimanche 1^{er} octobre lors du Concours Suisse des Produits du Terroir à Courtemelon.

Le thème de cette édition 2017, qui a fait office de fil rouge tout au long du concours, est : « Le Carré de porc « presto » et sa pièce du week-end ». Les participants ont donc mis leur talent au profit de cette partie importante du porc afin de la mettre au mieux en valeur.

Nous tenons à remercier les experts pour leur travail, le comité d'organisation du Concours Suisse des produits du Terroir pour sa collaboration, les partenaires et sponsors pour leur soutien ainsi que les maîtres d'apprentissage, qui, par leurs compétences et leur engagement contribuent à faire évoluer les mentalités et progresser notre métier. Félicitations encore aux candidats pour la qualité de leur travail et leur volonté de faire connaître et évoluer notre profession.

Bravo et merci à eux !

Wettbewerb 2017 der Lernenden Fleischfachleute aus der Romandie

Dieser Wettbewerb vereinigt die besten Lernenden der Berufsfachschulen von Moutier, Sion, Fribourg und Clarens und fand dieses Jahr am Sonntag, 1. Oktober im Rahmen des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte in Courtemelon statt.

Das Thema, welches die Lernenden als roter Faden durch die diesjährige Ausgabe führte war: « Das Schweinskarree « presto » und sein Sonntagsbraten ». Die Teilnehmer steckten Ihr ganzes Talent in dieses Nobelstück des Schweines um es würdig zu präsentieren.

Wir danken den Experten für Ihren Einsatz, dem Organisationskomitee des Wettbewerbs der Regionalprodukte für Ihre Zusammenarbeit, den Partner und Sponsoren für Ihre Unterstützung sowie den Ausbildnern, die durch Ihre Kompetenz und Ihr Engagement sich aktiv an der Berufsentwicklung beteiligen. Auch gratulieren wir allen Kandidaten für die Qualität ihrer Arbeiten sowie für Ihre Unterstützung bei der Präsentation unseres Berufes und dessen Entwicklung.

Bravo und vielen Dank!

Candidat/ Kandidat	Entreprise formatrice/ Ausbildungsbetrieb	Rang
Celso Fernandes	Micarna SA, Courtepin	1
Pedro Leite	Boucherie Alimentation Mingard, Yvonand	2
Guillaume Deillon	Boucherie de Marsens Sàrl	3
*4 ex-aequo (par ordre alphabétique) / 4. Rang gleichrangig (in alphabetischer Reihenfolge)		
Loïc Babst	Boucherie Alain Gatherat, Boncourt	4*
Pauline Bircher	Boucherie Bilat SA, Les Bois	4*
Jeremy Corrales	Grande Boucherie du Molard, Genève	4*
Fabien Falco	Boucherie R. + M. Paratte, Saignelégier	4*

Prix de présentation / Präsentationspreis (Publikumspreis)

Guillaume Deillon Boucherie de Marsens Sàrl

Comité du CRABC, Stéphane Devallonné

45 millions de francs

C'est le montant redistribué chaque année par les entreprises de la Gruyère et de la Veveyse sous forme de sponsoring en faveur de la vie sportive, culturelle ou caritative de la région. Cette étude met en lumière le rôle très important joué par l'économie locale, dont les artisans bouchers-charcutiers dans la vie associative d'une région. Cette réalité, souvent méconnue de la population a été mise en lumière par Caroline Menoud, Secrétaire patronale de notre association. Un travail de Bachelor réalisé dans le cadre de la fin de ses études à la Haute Ecole de Gestion à Fribourg. Bravo et merci à Caroline Menoud pour ce travail qui vient souligner, auprès des consommateurs, l'importance du « consommer local ».

Fleisch und Brau AG récompensée

La Boucherie Fleisch und Brau AG a remporté le prix ATEC 2017. Ce prix récompense une entreprise singinoise ou lacoise pour l'ensemble de son concept. 30 dossiers étaient au concours. Fleisch und Brau AG marie boucherie-charcuterie et bière. Elle a été récompensée, notamment, pour la qualité de ses produits artisanaux et son attention portée à la formation des jeunes.



Belohnung für Fleisch und Brau AG

Die Metzgerei Fleisch und Brau AG hat den ATEC Award 2017 gewonnen. Dieser Preis belohnt eine Firma vom Sense Bezirk oder im Seebereich für ihr gesamtes Konzept. 30 Bewerbungsunterlagen waren in Konkurrenz für diesen Wettbewerb. Die Metzgerei Fleisch und Brau AG vereint Metzgerei und Bier. Sie wurde insbesondere für die Qualität ihrer handwerklichen Produkte und ihre Aufmerksamkeit bei der Ausbildung von jugendlichen belohnt.

45 Millionen Franken

So hoch ist die Summe, die jedes Jahr von den Unternehmen des Gruyer- und des Vivisbachbezirks in Form von Sponsorenbeiträgen wieder verteilt wird. Mit diesen Beiträgen wird das sportliche, kulturelle oder karitative Leben der Region unterstützt. Diese Studie betont, wie wichtig die Rolle der lokalen Wirtschaft, wozu auch das Metzgerhandwerk gehört, für die Verbände einer Region ist. Diese Tatsache wird von der Bevölkerung oft geringgeschätzt. Caroline Menoud, Sekretärin der Fédération Patronale et Economique, hat dieses Thema im Rahmen ihres Studienabschlusses an der Hochschule für Wirtschaft in Freiburg in ihrer Bachelorarbeit beleuchtet. Wir gratulieren und danken Caroline Menoud für ihre Arbeit, die die Bedeutung des Konsums lokaler Güter beim Konsumenten hervorhebt.

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 rôtier, 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 boutefais

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


L'Echine d'Or
Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

LA RECETTE

de Laurent Droux

Rôti de magret de canard

Ingrédients (4 personnes)

2 magrets de canard
2 cuillères à soupe de miel liquide
1 cuillère à café de moutarde
2 branches de romarin
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de piment d'Epelette
1 pincée de poivre concassé
1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Préparer la marinade en mélangeant le miel, la moutarde, l'huile d'olive, une gousse d'ail hachée, le romarin, le piment d'Epelette, le sel et le poivre.
2. Napper les magrets de marinade et les retourner dedans de sorte à bien les enduire. Laisser mariner une demi-heure minimum.
3. Préchauffer le four à 200°C. Assembler les magrets chair contre chair en insérant la gousse d'ail restante, couper en deux et ficeler comme un rôti.
4. Dans une cocotte pouvant aller au four, saisir le rôti de chaque côté pendant 5 minutes. Fermer la cocotte et placer au four. Laisser cuire 15 à 20 minutes.

Selon la taille des magrets, 15 minutes correspondent généralement à une cuisson bien rosée tandis que 20 minutes donnent plutôt une viande bien cuite.



REZEPT

von Laurent Droux

Entenbrust Braten

Zutaten (4 personen)

2 Entenbrüste
2 Esslöffel Honig flüssig
1 Teelöffel Senf
2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Olivenöl
½ Teelöffel Gorria-Schotten
1 Prise Pfeffer gebrochen
1 Prise Fleur de sel

Zubereitung

1. Marinade durch Mischen von Honig, Senf, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe gepresst, Rosmarin, Gorria-Schotten, Pfeffer und Salz zubereiten.
2. Entenbrüste mit der Marinade gut einstreichen und danach mindestens eine halbe Stunde darin ziehen lassen.
3. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Entenbrüste mit der Fleischseite zusammenführen und die bleibende Knoblauchzehe halbiert dazwischen legen. Das Ganze mit Bindfaden zu einem Braten binden.
4. Den Braten in einer Ofenfesten Pfanne rundum während 5 Minuten anbraten. Pfanne zudecken und im Ofen während 15 bis 20 Minuten braten.

Selon la taille des magrets, 15 minutes correspondent généralement à une cuisson bien rosée tandis que 20 minutes donnent plutôt une viande bien cuite.

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



Nous travaillons pour votre succès.

■ Salaisons cuites
■ Saucisses échaudées
■ Saucisses crues
■ Panades & Chapelures

■ Marinades
■ Additifs
■ Produits convenience
■ Solutions individuelles

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch



MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

We are your partner for Swiss
Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

