

La Feuille Das Karree



COMMENT RÉDUIRE SON IMPACT CO₂ ?

Etude sur le bilan carbone des bouchers fribourgeois

WIE KANN MAN DIE CO₂ - BELASTUNG REDUZIEREN?

Eine Studie über die Kohlenstoffbilanz der Freiburger Fleischfachleute

SOMMAIRE

Le petit mot du président2

Les experts : piliers de la formation professionnelle3

Les bouchers fribourgeois pensent à leur bilan carbone5

Recommandation des prix de vente5

News7

100 ans : venez les fêter avec nous!7

La recette8

SAVE
THE
DATE

100^e anniversaire
25 avril 2020 à Morat

J-304

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten2

Die Experten: Grundpfeiler der Berufsbildung4

Die Freiburger Fleischfachleute achten auf ihre Kohlenstoffbilanz6

Empfehlungen für Verkaufspreise6

News7

100 Jahre: Feiern Sie mit uns!7

Das Rezept8

SAVE
THE
DATE

100. Geburtstag
25. April 2020 in Murten

In 304 Tagen ist es soweit!

Agenda

12 juillet 2019	Remise des diplômes aux apprentis, Forum Fribourg
31 août 2019	Championnat suisse de désossage, Langnau i. E
du 10 au 20 octobre 2019	Concours de qualité de l'UPS, Olma à St-Gall
du 16 au 19 octobre 2019	Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers, Olma à St-Gall
13 novembre 2019	Assemblée des délégués, Spiez
25 et 26 avril 2020	100 ^{ème} anniversaire, Morat

Agenda

12. Juli 2019	Diplomübergabe der Lernenden, Forum Fribourg
31. August 2019	Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen, Langnau i. E
vom 10. bis 20. Oktober 2019	SFF Qualitätswettbewerb, Olma St Gallen
vom 16. bis 19. Oktober 2019	Schweizer Meisterschaften der Jung-Fleischfachleute, Olma St Gallen
13. November 2019	Delegiertenversammlung, Spiez
25. und 26. April 2020	100. Geburtstag, Murten



Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

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





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. Les entreprises de livraison).

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

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

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Le petit mot du Président

«Ils devraient...», «on pourrait...», «j'imagine que si on fait...», «il aurait dû faire ça comme ça...» et bien NON! Sur Fribourg, on a décidé d'avancer et de faire du concret, au lieu de beaux discours.

En commençant par établir un bilan carbone de quelques boucheries représentatives de notre association, nous prenons nos responsabilités que ce soit en matière climatique, écologique ou autre. Nous avons décidé d'être précurseurs plutôt que spectateurs. En ouvrant nos portes à Nicolas Dépraz, nous nous engageons à passer au peigne fin nos manières de travailler, à expliquer nos canaux de livraisons et de distributions, et à afficher nos forces comme nos faiblesses. Le but ultime? La mise en place, après réflexion, d'améliorations et de changements pour économiser de l'énergie, des forces et pourquoi pas de l'argent. C'est aussi une question

de crédibilité envers nos clients. On leur dit plein de bonnes choses sur nous mais encore faut-il le prouver. C'est ce qu'on vous propose avec ce bilan carbone.

J'en entends déjà soupirer en pensant que ce ne sont pas nos efforts qui vont sauver la planète mais comme le dit l'adage: ce sont les petits cours d'eau qui font les grandes rivières et les grandes rivières qui font l'océan! Jetons-nous à l'eau! Agissons tout de suite pour nous, pour les autres, pour elle... notre planète!

Merci d'avance de votre participation à ce beau projet!

Président: Gérard Yerly



Das kleine Wort des Präsidenten

«Sie sollten...», «man könnte», «wenn man das machen würde», «er hätte das besser so gemacht»... SCHLUSS DAMIT! Im Kanton Freiburg haben wir uns entschieden, vorwärts zu schreiten und konkretes zu unternehmen, statt schöne Reden zu schwingen.

Indem wir eine Kohlenstoffbilanz von einigen repräsentativen Fleischfachgeschäften unseres Verbandes erarbeitet haben, übernehmen wir Verantwortung für unsere Wirkung auf das Klima und die Umwelt. Wir haben entschieden, Wegbereiter statt Zuschauer zu sein. Indem wir Nicolas Dépraz unsere Türen öffnen, sind wir

bestrebt, unsere Arbeitsweise gründlich zu überprüfen, unsere Liefer- und Vertriebskanäle darzulegen und unsere Stärken und Schwächen zu zeigen. Das Ziel? Die Umsetzung von Verbesserungsmassnahmen, um Energie, Kräfte und warum nicht auch Geld einzusparen. Das ist auch eine Frage der Glaubwürdigkeit unseren Kunden gegenüber. Wir erzählen Ihnen viel Gutes über uns, wir müssen es aber auch beweisen können. Genau das haben wir mit dieser Kohlenstoffbilanz im Sinn.

Ich höre schon einige aufseufzen, die denken, dass unsere Bemühungen den Planeten nicht retten werden.

Aber wie das Sprichwort so schön sagt: Es ist kein Fluss so gross, dass nicht ein trüber Bach mit einflussel Lasst uns sofort handeln, für uns, für die anderen, für ihn... unseren Planeten!

Ich danke Euch im Voraus für Eure Teilnahme an diesem grossartigen Projekt!

Präsident: Gérard Yerly

Les experts : piliers de la formation professionnelle

Rencontre avec Bernard Limat, chef expert

Après le focus sur les apprenti(e)s de la dernière édition de La Feuille, il est temps de s'intéresser à d'autres acteurs essentiels pour la formation professionnelle: les experts. Souvent redoutés par les candidats, ce sont avant tout des professionnels du métier qui s'engagent avec passion pour le faire vivre et le transmettre. Rencontre avec Bernard Limat, chef expert et membre de la Commission d'apprentissage du canton de Fribourg.

Bernard Limat est expert depuis presque autant d'années qu'il est boucher, puisqu'il l'est devenu pour la première fois en 1990, à peine trois ans après la fin de son apprentissage et dix ans avant de reprendre l'établissement de son père. A l'époque, et jusqu'en 1995, les apprentis passaient leurs examens en présence d'un seul expert, qui décidait de la note sans deuxième avis. Pour s'y préparer, les professionnels suivaient une formation de quelques jours, composée de théorie et d'ateliers pratiques sur des travaux d'apprentis: «Cette mise en situation réelle a disparu des cours d'experts aujourd'hui, ce qui est dommage. Par contre, un candidat intéressé à le devenir peut venir faire quelques examens avec nous en tant que troisième expert, afin de voir si ce rôle pourrait lui plaire.» S'il est convaincu, il peut ensuite suivre un cours

d'expert l'année suivante, donné par l'IFFP et non pas par l'UPSV, ce que regrette Bernard Limat, car la formation n'est pas spécifique à la branche: «Personnellement, je le ferais de manière interne, dans notre école suisse de l'ABZ à Spiez, en alliant la théorie à la pratique professionnelle.»

Presque trente ans plus tard, le boucher de Prez-vers-Noréaz prend toujours autant de plaisir dans ce rôle d'expert, même si cette fonction demande beaucoup de temps, dans une période déjà bien chargée entre les Grons, les jours fériés et la saison des grillades qui commence. Mais les points positifs prennent le dessus: «Tant que j'aime ce que je fais, je continue. Ce qui me plaît le plus, c'est que ce rôle nous permet d'en apprendre toujours plus, à travers les cours pratiques ponctuels, mais surtout grâce aux échanges avec les apprentis et les collègues. En tant qu'entreprise formatrice, c'est aussi très utile d'être à jour sur la formation et les nouvelles ordonnances.» Et justement, dès cette année pour les AFP et l'année prochaine pour les CFC, les examens seront un peu différents, laissant plus de liberté aux candidats. Cela permettra à plus d'entreprises de pouvoir former, même si elles ne font pas tous les produits. Une soirée d'information pour les patrons non-experts sera organisée prochainement par la Commission d'apprentissage.

Pour le futur de la fonction, Bernard Limat annonce qu'un projet est en cours d'étude: la création d'un collège d'experts romand: «L'idée est d'équilibrer le nombre d'experts et de candidats, car nous remarquons que certains cantons ont trop de l'un ou de l'autre. À Fribourg, en 2018, nous avions énormément d'apprentis et nous avons fait appel à des experts vaudois qui n'en avaient pas assez. C'était une expérience très enrichissante et une si bonne collaboration que nous l'avons réitérée cette année.» Les chefs experts de tous les cantons approuvent ce projet et Bernard Limat espère qu'il sera sur pied d'ici cinq ans.



S'il y a une chose essentielle pour lui, c'est la collaboration au sein du collège d'experts fribourgeois: «Je suis extrêmement satisfait de l'équipe, qui fonctionne et s'entend bien. Je suis très reconnaissant envers chacun pour leur investissement et leur disponibilité. J'ai également beaucoup d'estime pour toutes les entreprises formatrices, sans qui nous n'aurions pas de raison d'être et qui font un travail remarquable.»

En conclusion, Bernard Limat souhaite rappeler que la fonction d'expert est accessible aussi bien aux patrons qu'aux ouvriers et que la porte est toujours grande ouverte aux nouvelles recrues: «En ce moment, cinq jeunes m'ont contacté pour venir faire un essai, dont une femme, qui serait la deuxième experte du canton et la seule femme active à ce jour dans notre collège fribourgeois. Ce sont des signes encourageants pour le futur!»

Anaïs Henry

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 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 6
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökelfwaren
- Koch- und Brühwurst
- Rohwurst
- Panaden & Paniermehle
- Marinaden
- Zusatzstoffe
- Convenience-Produkte
- Individuelle Kundenlösungen

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solutions

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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

Pour l'énergie...

SUTTERO

Ernst Sutter AG, Av. du Châblas 18, CH-1008 Prilly
021 / 621 70 30, 021 / 621 70 35
www.suttero.ch

...et le plaisir!

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).

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

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

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Die Experten: Grundpfeiler der Berufsbildung

Begegnung mit dem Chefexperten Bernard Limat

Nachdem der Fokus in der letzten Ausgabe auf den Lernenden lag, ist es diesmal Zeit sich den zweiten wesentlichen Akteuren der Berufsbildung zuzuwenden: den Experten. Oft von Prüfungskandidaten gefürchtet, sind sie vor allem Berufsleute, die sich mit Leidenschaft engagieren, um diesen Beruf zu verwirklichen und ihn weiterzugeben. Begegnung mit Bernard Limat, Chefexperte und Mitglied der Lehraufsichtskommission des Kantons Freiburg.

Bernard Limat ist schon fast so lange Experte, wie er Fleischfachmann ist. Er ist nämlich 1990, gerade mal 3 Jahre nach seinem Lehrabschluss und 10 Jahre bevor er das Geschäft seines Vaters übernommen hat, zum ersten Mal als Experte tätig gewesen. Zu dieser Zeit, bis 1995, absolvierten die Lernenden ihre Prüfungen noch vor einem einzigen Experten, der ohne Zweitmeinung über ihre Note entschied. Um sich darauf vorzubereiten, besuchten die Berufsleute einen mehrtägigen Kurs, der aus Theorie und praktischen Übungen über die Arbeiten der Lernenden bestand. «Dieses Training unter Nachstellung von realen Bedingungen ist heute aus den Expertenkursen verschwunden, was sehr schade ist. Dafür kann ein Kandidat, der gerne Experte werden möchte, uns als dritten Experten an eine Prüfung begleiten und schauen, ob ihm diese Rolle gefallen würde.» Wenn er überzeugt ist, kann er dann im Jahr darauf den Expertenkurs absolvieren. Dieser Kurs wird vom EHB und nicht vom SFF gegeben, was Bernard Limat bedauert, denn die Ausbildung ist so nicht branchenspezifisch: «Persönlich würde ich es lieber intern machen, in unserem Ausbildungszentrum ABZ in Spiez, und die Theorie mit der beruflichen Praxis verbinden.»

«Ich bin allen für ihr Engagement und ihre Einsatzbereitschaft sehr dankbar.»

Fast dreissig Jahre später macht dem Fleischfachmann aus Prez-vers-Noréaz die Arbeit als Experte immer noch so viel Spass. Auch wenn die Prüfungsphase in die gleiche Periode wie die «Girons» der Jugendvereine, die Feiertagen und der Anfang der Grillsaison fällt und das Programm in dieser Zeit sehr geladen ist. Aber die positiven Punkte behalten immer die Oberhand: «Solange ich es gerne mache, werde ich es weiterhin machen. Was mir am besten gefällt, ist dass man durch diese Arbeit immer Neues dazu lernt, einerseits durch die praktischen Kurse aber vor allem auch durch den Austausch mit den Lernenden und mit den Kollegen. Als Ausbildungsbetrieb ist

es auch von grossem Nutzen, bei der Berufsbildung und den neuen Verordnungen auf dem Laufenden zu sein.» Eben ab diesem Jahr werden die Prüfungen für das EBA etwas anders ablaufen, ab nächstem Jahr wird dies auch für das EFZ gelten. Durch diese Änderungen werden die Kandidaten mehr Freiheiten haben und mehr Betriebe werden die Möglichkeit haben, Lernende auszubilden, auch wenn sie nicht alle Produkte herstellen. Ein Informationsabend für die Betriebsinhaber, die nicht Experten sind, wird in Kürze von der Lehraufsichtskommission organisiert werden.

Bernard Limat kündigt für die Zukunft des Expertenwesens ein neues Projekt an, welches derzeit geprüft wird: Ein Kollegium von Experten aus der Westschweiz. «Wir wollen die Anzahl Kandidaten und die Anzahl Experten ausgleichen, denn in einigen Kantonen hat es entweder von der einen oder der anderen Gruppe zu viele. Im Kanton Freiburg hatten wir im Jahr 2018 enorm viele Lernende und wir haben Experten aus dem Kanton Waadt um Unterstützung gebeten, denn sie hatten zu wenig Lernende. Das war eine sehr bereichernde Erfahrung und die Zusammenarbeit war so erfolgreich, dass wir sie dieses Jahr wiederholt haben.» Die Chefexperten von allen betroffenen Kantonen stimmen dem Projekt zu und Bernard Limat hofft, dass es bis in fünf Jahren im Einsatz sein wird.

Das wesentliche für ihn ist die Zusammenarbeit zwischen den Freiburger Experten: «Ich bin sehr zufrieden mit dem Team, das gut funktioniert und sich gut versteht. Ich bin allen für ihr Engagement und ihre Einsatzbereitschaft sehr dankbar. Ich habe auch grosse Hochachtung vor den Ausbildungsbetrieben, sie leisten bemerkenswerte Arbeit und ohne sie würde das Ganze keinen Sinn machen.»

Zum Schluss möchte Bernard Limat alle daran erinnern, dass die Rolle des Experten sowohl für Betriebsinhaber als auch für Mitarbeiter offensteht und dass Neuzugänge herzlich willkommen sind: «Im Moment haben sich fünf Jugendliche gemeldet, um sich als Experten zu versuchen, davon eine Frau. Sie wäre die zweite Expertin des Kantons und die einzige aktive Frau in unseren Freiburger Kollegium. Das sind ermutigende Zeichen für die Zukunft!».

Anais Henry

Nous travaillons pour votre succès.

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

■ Marinades
■ Additifs
■ Produits convenience
■ Solutions individuelles

pacovis

food solutions

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

Wir sind gerne für Sie da:

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

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

A Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Bürenander Aare | www.bigler.ch

Les bouchers fribourgeois pensent à leur bilan carbone

Depuis quelques temps, il est impossible de rester insensible aux questions liées au climat et à l'écologie, tant c'est une problématique centrale du XXI^{ème} siècle. Et comme chaque geste compte, plusieurs bouchers-charcutiers du canton de Fribourg ont décidé de jouer le jeu et de faire évaluer leur bilan carbone par un spécialiste, Nicolas Dépraz. Rencontre avec ce diplômé d'un master en géosciences et environnement.

Nicolas Dépraz connaît très peu le monde de la boucherie, ce qui ne l'a pas empêché d'accepter sans hésitation le projet proposé par notre président Gérard Verly: réaliser le bilan carbone de bouchers fribourgeois: «J'ai vu des artisans intéressés et motivés qui faisaient un pas vers moi, je ne pouvais que dire oui. J'aime beaucoup le savoir-faire, les métiers liés à l'apprentissage, c'est donc très positif pour moi d'apporter mon expertise dans ce milieu.» Pour lui, cette méconnaissance du secteur est un atout lui permettant de réaliser ce projet sans aucun a priori: «Je vais pouvoir me focaliser uniquement sur les faits et les données apportées par les bouchers, sans avoir d'idées préconçues avant de commencer.».

Bien qu'il soit lui-même végétarien, Nicolas Dépraz est persuadé que l'humanité ne va pas rapidement arrêter de consommer de la viande. Il souhaite donc prôner une consommation locale et de qualité. Ce projet sera à son avis une bonne étape dans ce sens, car son hypothèse est que la viande produite et transformée à un niveau régional aura bien moins d'impact CO₂ que celle qui vient de l'autre bout du monde: «Personnellement, cette étude permettra d'apporter des exemples concrets pour mes recherches. Je suis également en contact avec des producteurs suisses de protéines végétales et mon but final serait de présenter le grammage en CO₂ par calorie pour ces protéines-là, ainsi que pour les protéines animales, locales et importées. Je pense que les résultats favoriseront sans équivoque les produits régionaux.»

Quant aux bénéfices pour les bouchers fribourgeois, en dehors du coup de boost pour leur image et leur communication, Nicolas Dépraz y voit un intérêt financier à moyen et long terme: «En diminuant leur impact en CO₂, cela voudra aussi dire qu'ils seront plus résilients et autonomes en termes d'énergie et ils seront moins impactés par des fluctuations externes, comme le prix du pétrole par exemple. Dans mon travail,



je souhaiterais leur montrer une estimation de l'investissement à faire et du nombre d'années qu'il faudra pour que ce soit rentable.»

L'étude en elle-même se déroulera sur quelques mois dans six à dix établissements fribourgeois aux profils différents, et sera composée de plusieurs étapes. Après une première rencontre qui permettra d'établir le contexte, Nicolas Dépraz étudiera toute la documentation mise à disposition par l'artisan boucher, comme la provenance des matières premières et la consommation d'électricité et de chauffage, par exemple. S'ensuivra une période d'analyse des statistiques, puis un retour dans les établissements afin d'expliquer les données et de poser des questions

supplémentaires: «J'espère pouvoir donner un premier retour sur les données dès fin juin déjà, et des informations concernant les bonnes pratiques, les coûts et les solutions dès cet automne.» La dernière étape, peut-être la plus importante, sera de pouvoir communiquer les résultats aux consommateurs afin de leur faire changer leur manière de consommer.

En démarrant le projet sans a priori, Nicolas Dépraz ne souhaite pas se prononcer sur les conclusions maintenant. Pour La Feuille, il accepte tout de même de donner quelques pistes générales: «Il faut essayer de travailler au maximum avec des produits locaux et des partenaires régionaux. Au niveau du transport par exemple, cela signifie rationaliser le plus possible et faire en sorte que les carcasses viennent de l'abattoir le plus proche, au maximum à 50 km de la boucherie.» Pour d'autres mesures plus précises, il faudra attendre les résultats de l'étude, probablement disponibles cet automne.

Anais Henry

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Juin 2019 Natura Beef	Juin 2019 Simmental		PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Juin 2019 Coop Natura Plan	Juin 2019 De La Région
Viande de bœuf				Préparation de viande/ cheval			
Entrecôte		Fr. 87.50	Fr. 85.00	Steak haché		Fr. 27.00	Fr. 17.25
Rumsteak		Fr. 88.50	Fr. 85.00	brochette mixed grill		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 103.50	Fr. 102.00	Viande hachée		Fr. 20.50	Fr. 20.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56.00	Fr. 59.00	Paupiette		Fr. 0.00	Fr. 32.00
Entrecôte parisienne		Fr. 63.00	Fr. 71.00	Cordon bleu de porc		Fr. 29.00	Fr. 26.00
Emincé à mijoter		Fr. 44.50	Fr. 47.00	Tranche panée de porc		Fr. 25.00	Fr. 32.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse	Volaille fraîche			
Filet mignon		Fr. 63.00	Fr. 64.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Tranche dans le filet		Fr. 47.50	Fr. 48.00	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Tranche dans le cou		Fr. 26.00	Fr. 28.00	Emincé de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Côtelette		Fr. 28.00	Fr. 30.00	Tranche de dinde import		Fr. 22.50 (Allemagne)	Fr. 37.00 (France)
Rôti épaule		Fr. 18.50	Fr. 19.50	Viande d'agneau			
Emincé		Fr. 29.50	Fr. 29.00	Gigot frais s/os du quasi		Fr. 34.00	Fr. 45.00
Saucisse à rôtir		Fr. 28.30	Fr. 19.50	Racks import		Fr. 59.50	Fr. 59.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Merguez		Fr. 26.10	Fr. 26.50
Filet mignon		Fr. 93.50	Fr. 87.00	Filet d'agneau import		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Escalope		Fr. 85.00	Fr. 79.00				*Terra Suisse
Rôti épaule		Fr. 42.50	Fr. 45.00				
Emincé		Fr. 54.00	Fr. 52.00				
Côtes de veau		Fr. 57.50	Fr. 60.00				

Pas de prix en action!

Die Freiburger Fleischfachleute achten auf ihre Kohlenstoffbilanz

Die Fragen betreffend Klima und Umwelt sind eine so zentrale Problematik des 21. Jahrhunderts, dass es seit einigen Jahren unmöglich ist, ihnen gegenüber gleichgültig zu bleiben. Da jede Geste zählt, haben mehrere Fleischfachleute aus dem Kanton Freiburg entschieden, aktiv zu werden und ihre Kohlenstoffbilanz vom Spezialisten Nicolas Dépraz begutachten zu lassen. Begegnung mit dem Absolventen eines Masters in Geo- und Umweltwissenschaften.

Nicolas Dépraz weiss wenig über die Fleischbranche, das hat ihn aber nicht daran gehindert, ohne Zögern das Projekt von unserem Präsidenten Gérard Yerly anzunehmen: Er wird die Kohlenstoffbilanzen von Freiburger Fleischfachleuten erarbeiten. «Ich habe interessierte und motivierte Berufsleute getroffen, die auf mich zugekommen sind, mir blieb nichts anderes übrig als zuzusagen. Ich mag handwerkliche Berufe und mir gefällt das Knowhow, das mit einer Berufslehre verbunden ist. Es ist für mich sehr positiv, meine Expertise in diesen Bereich bringen zu dürfen.» Für Nicolas Dépraz ist die Unkenntnis der Branche ein Vorteil, der ihm erlaubt dieses Projekt ohne Vorurteile durchführen zu können: «Ich werde mich ohne vorgefasste Meinungen auf die Fakten und die Daten, die ich von den Fleischfachleuten erhalten habe, konzentrieren können.»

Auch wenn er selbst Vegetarier ist, ist Nicolas Dépraz davon überzeugt, dass die Menschheit in nächster Zeit nicht aufhören wird, Fleisch zu essen. Er möchte deshalb den lokalen und qualitativen Konsum fördern. Dieses Projekt ist seiner Meinung nach ein Schritt in die richtige Richtung, denn seine Hypothese ist, dass regional produziertes und verarbeitetes Fleisch eine viel kleinere CO₂-Belastung darstellt, als Fleisch, welches vom anderen Ende der Welt kommt: «Diese Studie wird mir erlauben, konkrete Beispiele für meine Nachforschungen zu haben. Ich stehe auch mit schweizerischen Produzenten von pflanzlichen Proteinen in Kontakt und mein Ziel ist es, den CO₂-Ausstoss pro Kalorie für diese Proteine sowie für lokale und importierte tierische Protein zu erarbeiten. Ich glaube, dass diese Resultate unmissverständlich für regionale Produkte sprechen werden.»

Die Vorteile für die Fleischfachleute sind laut Nicolas Dépraz vielfältig. Nebst dem höchst positiven Effekt auf ihr Image und ihre Kommunikation sieht er auch ein mittel- und langfristiges finanzielles Interesse: «Indem sie ihre CO₂-Belastung reduzieren, werden sie auch widerstandsfähiger und selbstständiger sein was die Energieversorgung angeht und weniger von externen Schwankungen betroffen sein, wie zum Beispiel vom Erdölpreis. Mit meiner Arbeit möchte ich ihnen gerne eine Schätzung der notwendigen Investition und der Zeit, bis es rentabel sein wird, präsentieren.»

Die Studie selbst wird über mehrere Monate in sechs bis zehn verschiedenen Freiburger Betrieben mit verschiedenen Profilen ablaufen und wird aus mehreren Etappen bestehen. In einer ersten Begegnung wird der Kontext erarbeitet. Danach wird Nicolas Dépraz die gesamte Dokumentation studieren, die ihm von den Fleischfachleuten zur Verfügung gestellt wird. Diese beinhaltet zum Beispiel die Herkunft der Rohstoffe, den Stromverbrauch und die Heizkosten.

Darauf folgt eine statistische Analyse und ein zweiter Besuch in den Betrieben, um die Daten zu erklären und zusätzliche Fragen zu klären: «Ich hoffe bereits Ende Juni erste Rückmeldungen über die Daten liefern zu können und ab dem Herbst Informationen betreffend gute Praktiken, Kosten und mögliche Lösungen geben zu können.» Die letzte Etappe, vielleicht die wichtigste überhaupt, wird darin bestehen, diese Resultate der Kundschaft zu vermitteln, damit sie ihr Konsumverhalten verändern.

Da er ohne Vorurteile in das Projekt startet, möchte Nicolas Dépraz noch nichts über mögliche Schlussfolgerungen sagen. «Das Karree» zuliebe willigt er trotzdem dazu ein, ein paar allgemeine Hinweise auf die Resultate zu geben: «Man muss versuchen, so viel wie möglich mit lokalen Produkten und regionalen Partnern zu arbeiten. Der Transport zum Beispiel sollte vereinfacht und effizienter gestalten werden, sodass die geschlachteten Tiere aus dem nächstgelegenen Schlachthof kommen und maximal 50km weit bis zum Fleischfachgeschäft transportiert werden müssen.» Für weitere, genauere Massnahmen werden wir auf die Resultate der Studie warten müssen, die wahrscheinlich ab diesem Herbst verfügbar sein werden.

Anais Henry



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Juni 2019	Juni 2019		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Juni 2019	Juni 2019
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 87.50	Fr. 85.00	Hackplätzli		Fr. 27.00	Fr. 17.25
Rumpsteak		Fr. 88.50	Fr. 85.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 103.50	Fr. 102.00	Hackfleisch		Fr. 20.50	Fr. 20.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56.00	Fr. 59.00	Fleischvogel		Fr. 0.00	Fr. 32.00
Pariser Entrecôte		Fr. 63.00	Fr. 71.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 29.00	Fr. 26.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 44.50	Fr. 47.00	Schweins schnitzel paniert		Fr. 25.00	Fr. 32.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 63.00	Fr. 64.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Nierstückplätzli		Fr. 47.50	Fr. 48.00	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Halsplätzli		Fr. 26.00	Fr. 28.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Koteletts		Fr. 28.00	Fr. 30.00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 22.50	Fr. 37.00
Schulterbraten		Fr. 18.50	Fr. 19.50			(Allemagne)	(France)
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 29.00	Lammfleisch			
Schweinbratwurst		Fr. 28.30	Fr. 19.50	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 34.00	Fr. 45.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Racks (Import)		Fr. 59.50	Fr. 59.00
Filet mignon		Fr. 93.50	Fr. 87.00	Koteletts		Fr. 26.10	Fr. 26.50
Plätzli Stotzen		Fr. 85.00	Fr. 79.00	Nierstück (import)		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Schulterbraten		Fr. 42.50	Fr. 45.00				*Terra Suisse
Geschnetzeltes		Fr. 54.00	Fr. 52.00				
Kalbhaxen		Fr. 57.50	Fr. 60.00				

Keine Aktionspreise!

NEWS

Changement de membre au sein du comité

Lors de l’assemblée générale 2019, tenue le 11 avril à Romont, le président Gérard Yerly a annoncé la démission du comité de **Laurent Droux**, après 13 ans de bons et loyaux services. Nous le remercions chaleureusement pour son dévouement et son engagement durant toutes ces années et lui envoyons tous nos vœux de bonheur et de succès pour la suite.

Pour le remplacer, **Laurent Papaux**, de la boucherie-traiteur du même nom à Marly, s’est porté volontaire et a été élu à l’unanimité. Nous lui souhaitons la bienvenue au sein du comité et nous nous réjouissons de collaborer avec lui.

Le comité étant constitué de cinq membres au lieu de sept comme indiqué dans les statuts, **l’association recherche toujours deux volontaires pour rejoindre une équipe sympathique et dynamique, afin de faire vivre ce si beau métier.**

Un nouveau logo et de nouvelles couleurs

L’association continue de se moderniser et vient de changer de logo, présenté lors de l’assemblée générale. C’est pourquoi toutes les éditions de La Feuille arboreront maintenant nos nouvelles couleurs, plus modernes et proches de notre branche.

100 ans : venez les fêter avec nous !

A l’occasion du 100^{ème} anniversaire de l’association, une fête aura lieu le samedi 25 avril 2020 à Morat, suivie par le Congrès suisse de l’UPSV le dimanche 26 avril. Nous appelons tous les patrons à fermer leurs établissements le samedi après-midi, afin que leur personnel puisse participer au défilé et à la fête.

Nous comptons également sur vous, chers membres, pour être présents à la courte assemblée générale de l’association qui aura lieu le samedi à 14 h, avant les festivités. Profitez également de participer à la soirée qui s’annonce grandiose, et de réserver une nuit d’hôtel à Morat pour être présents au Congrès suisse du dimanche.

Dès la rentrée de septembre, vous pourrez trouver toutes les informations nécessaires sur notre site internet www.bouchers-fribourgeois.ch (horaires, liste d’hôtels, plans, etc.).

Nous espérons que tous les bouchers fribourgeois répondront présents pour ce week-end unique et incroyable que nous nous réjouissons de partager avec vous tous.

NEWS

Änderungen im Vorstand

Anlässlich der letzten Generalversammlung, die am 11. April in Romont stattfand, hat Gérard Yerly den Rücktritt von **Laurent Droux** angekündigt. Wir danken ihm nach 13 Jahren treuer Dienste herzlich für seine Hingabe und sein Engagement und wünschen ihm viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

Ersetzt wird er durch **Laurent Papaux** von der gleichnamigen Metzgerei in Marly, der sich freiwillig gemeldet hat und einstimmig gewählt wurde. Wir heissen ihn herzlich im Vorstand willkommen und freuen uns, mit ihm zusammen zu arbeiten.

Da der Vorstand aus 5 Mitgliedern besteht, statt den von den Statuten angegebenen 7 Mitgliedern, **sucht der Verband weiterhin zwei freiwillige, die sich gerne in einem sympathischen und dynamischen Team für unseren schönen Beruf einsetzen möchten.**

Neue Farben: Der Verband hat ein neues Logo

Der Verband passt sich laufend der neuen Zeit an und hat erst gerade ein neues Logo angenommen, welches an der letzten Generalversammlung vorgestellt wurde. Deshalb wird das Karree ab jetzt unter den neuen Farben erscheinen, die moderner und unserer Branche näher sind.

100 Jahre: Feiern Sie mit uns!

Anlässlich des 100. Geburtstages des Verbandes findet am Samstag 25. April 2020 in Murten eine grosse Feier statt. Gleich am Sonntag, dem 26. April findet dann der Schweizer Kongress des SFF statt. Wir rufen alle Betriebsinhaber dazu auf, ihre Geschäfte am Samstagnachmittag zu schliessen, damit alle Mitarbeiter am Umzug und an den Feierlichkeiten teilnehmen können.

Wir zählen ebenfalls auf Euch, werte Mitglieder, um an der kurzen Generalversammlung des Verbandes anwesend zu sein, die am Samstag kurz vor den Festlichkeiten um 14 Uhr stattfinden wird. Nutzt die Gelegenheit an der Abendveranstaltung teilzunehmen, es erwartet Euch eine grossartige Feier! Und bucht eine Hotelübernachtung in Murten, um am Sonntag am Schweizer Kongress teilzunehmen.

Ab dem Schuljahresbeginn im September werdet Ihr alle nötigen Informationen zu diesem Anlass auf unserer Webseite www.bouchers-fribourgeois.ch (Zeiten, Hotelliste, Ortspläne, etc.) finden.

Wir hoffen, dass alle Freiburger Fleischfachleute an diesem einzigartigen und unglaublichen Wochenende dabei sein werden und wir freuen uns, diese Momente mit Euch zu teilen.

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

LA RECETTE

Jarret de porc glacé à la bière

Préparation

10	jarrets de porc arrière sans crosse	Mariner la viande dans une saumure composée des ingrédients ci-dessus pendant une semaine, sortir de la saumure, rincer et cuire sous-vide 18 heures à 72°C en faible puissance de ventilation. Laisser refroidir
1.5 l	bière brune artisanale	
200 gr	sel de cuisine	
30 gr	ail frais ciselé	
	genièvre	
	laurier	
	clous de girofle	
	feuilles de laurier	

Marinade à la bière

2 dl	bière brune artisanale	Une fois les jarrets refroidis, les enduire de marinade à la bière pour la présentation. Servir un jarret avec une petite quantité de marinade pour le glaçage.
150 gr	moutarde ancienne en grain	
150 gr	ketchup	
60 gr	sauce soja	
30 gr	sucré de canne	
4 gr	poivre blanc moulu	
6 gr	ail finement haché	

Glaçage

Réchauffer au grill ou au four 30 minutes à 160 °C en enduisant régulièrement les jarrets avec la marinade fournie.



REZEPT

Mit Bier glasierte Schweinshaxe

Vorbereitung

10	Hintere Schweinshaxe ohne Gelenk	Das Fleisch eine Woche lang in der Lake marinieren, die aus den obigen Zutaten besteht. Aus der Lake nehmen, abspülen und unter Vakuum 18 Stunden bei 72°C mit schwacher Lüftung garen. Auskühlen lassen
1.5 l	Dunkles Bier	
200 gr	Kochsalz	
30 gr	frischer Knoblauch, gehackt	
	Wacholder	
	Lorbeerblätter	
	Nelken	

Biermarinade

2 dl	Dunkles Bier	Die ausgekühlten Haxen mit Biermarinade einstreichen für die Präsentation im Schaufenster. Etwas Marinade für das Glasieren mit einschenken.
150 g	Grobkörniger Senf	
150 g	Ketchup	
60 g	Sojasauce	
30 g	Rohrzucker	
4 g	gemahlener weisser Pfeffer	
6 g	fein gehackter Knoblauch	

Glasieren

Während 30 min im Ofen oder auf dem Grill bei 160°C aufwärmen und die Schweinshaxen dabei regelmässig mit der mitgegebenen Marinade bestreichen.



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

L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

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



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

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

Une part de tradition.

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

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Henry - anaïs.henry@fpe-ciga.ch
Photos/Fotos : Anaïs Henry

Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART