

La Feuille

Das Karree

N°35 | mars/März 2023



© UPSV – SFF

UN FRIBOURGEOIS ÉLU BOUCHER-CHARCUTIER SUISSE 2022

Portrait de Bernard Limat

FREIBURGER WIRD ZUM METZGER DES JAHRES 2022 GEWÄHLT

Steckbrief von Bernard Limat

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Élection de Christian Deillon au comité central de l'UPSV	3
Portrait de Bernard Limat	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Wahl von Christian Deillon in den Zentralvorstand des SFF	4
Steckbrief von Bernard Limat.....	6
Empfehlung der Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

19 avril 2023	Assemblée générale de l'association cantonale, district de la Gruyère
24 avril 2023	Assemblée générale de Terroir Fribourg, Nant (Vully)
10 mai 2023	Assemblée des délégués UPSV, Spiez
du 5 au 9 septembre 2023	EuroSkills 2023, Gdansk, Pologne

19. April 2023	Generalversammlung des kantonalen Verbandes, Greizer Bezirk
24. April 2023	Generalversammlung Terroir Fribourg, Nant (Vully)
10. Mai 2023	Delegiertenversammlung SFF, Spiez
Vom 5. bis am 9. September 2023	EuroSkills 2023, Gdansk, Polen



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

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



Happy to Serve.



naturachimica

Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

Qualitätskontrolle ihrer Produkte
Hygiene des Arbeitsplätze
Hygiene des Personals

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

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

«Die erschi grossi Liebi
vo mire Tochter
isch dr Bigler gsi.»



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

Wir sind gerne für Sie da:

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

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoekli@bigler.ch



Le petit mot du comité

Félicitations et merci à Norbert !

Le 18 novembre dernier, notre collègue et membre du comité Norbert Tinguely, de la Boucherie de Marsens, a reçu le prix de la Fondation Hermann Herzer. Décerné pour la première fois en 1980, ce prix a pour but d'encourager et de récompenser des professionnels de la branche carnée particulièrement méritants. Cela peut par exemple être dans la production et la vente, dans la promotion de la relève professionnelle, dans la recherche dans le domaine de la viande.

Notre collègue Norbert Tinguely a reçu le prix d'appréciation pour les entreprises d'apprentissage exemplaires, « pour son soutien et son engagement hors du commun, ainsi que pour sa volonté de faire progresser ses apprentis et de les accompagner à leur réussite. »

La relève est l'avenir de notre branche et nous avons plus que jamais besoin de formateurs passionnés qui pourront transmettre non seulement leur savoir-faire, mais également l'amour du métier. Ce prix est donc entièrement mérité et l'ensemble du comité tient à adresser ses félicitations à Norbert. Un grand merci à toi pour toute ton implication en faveur de notre métier et de notre association.

Das kleine Wort des Vorstandes

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank an Norbert!

Am 18. November wurde unserem Kollegen und Vorstandsmitglied Norbert Tinguely von der Boucherie de Marsens der Preis der Hermann-Herzer-Stiftung verliehen. Dieser Preis wurde 1980 zum ersten Mal verliehen und soll besonders verdienstvolle Fachleute der Fleischbranche ermutigen und auszeichnen. Dies kann zum Beispiel in der Produktion und im Verkauf, in der Förderung des beruflichen Nachwuchses oder in der Forschung in der Fleischbranche sein.

Unser Kollege Norbert Tinguely erhielt den Anerkennungspreis für vorbildliche Lehrbetriebe, «für seine Unterstützung und sein überdurchschnittliches Engagement sowie für seinen Willen, seine Lehrlinge zu fördern und sie zu ihrem Erfolg zu begleiten.»

Der Nachwuchs ist die Zukunft unserer Branche und wir brauchen mehr denn je leidenschaftliche Ausbilder, die nicht nur ihr Fachwissen, sondern auch die Liebe zum Beruf weitergeben können. Dieser Preis ist also völlig verdient und der gesamte Vorstand möchte Norbert seine Glückwünsche aussprechen. Ein grosses Dankeschön an dich für all dein Engagement für unseren Beruf und unseren Verband.

Comité central de l'UPSV

Élection de Christian Deillon



Lors de l'assemblée des délégués de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) le 9 novembre dernier, les membres du comité central ont été élus. Suite aux changements liés au projet « Avanti », la Suisse romande avait droit à un membre en plus pour une meilleure représentativité. C'est Christian Deillon de la Boucherie de Romont qui a été proposé par le Conseil romand pour représenter les artisans. Pour « La Feuille », il fait part de ses premières impressions après quelques mois en fonction.

Afin de représenter les artisans romands au sein du comité central de l'UPSV, le Conseil romand s'est tourné vers Christian Deillon : « Après leur avoir fait part de mon opinion concernant la nouvelle version d'apprentissage ainsi que sur le projet « Avanti », ils ont estimé que j'étais la bonne personne pour cette fonction. » Il a ainsi rejoint deux autres représentants de la Suisse romande : Philippe Gerber pour les grandes entreprises, et Bernard Perroud, qui a reconduit son mandat.

Le comité central se réunit environ dix fois par année en séances plénières et organise deux assemblées des délégués. Les membres font également partie de différentes commissions et Christian Deillon a rejoint celle de la formation professionnelle : « C'est un thème qui me motive tout particulièrement et pour lequel je me réjouis d'œuvrer au niveau national. » Les autres sujets qui l'ont poussé à rejoindre le comité central sont notamment l'image du métier et l'importance de l'artisanat : « Un énorme travail est fait par l'UPSV pour la défense des conditions-cadres des bouchers. Par contre, mon ressenti est que nous pouvons améliorer la sensibilité à notre image et à la passion du métier. »

Pour l'instant, Christian Deillon se trouve encore dans la phase d'apprentissage, en train de prendre ses marques : « Il me faudra un peu de temps pour absorber la matière avant de pouvoir intervenir. » Il relève tout de même l'excellent accueil que lui a accordé le comité : « Les débuts se passent très bien et tous les membres se sentent concernés par leurs tâches. On remarque des sensibilités différentes entre artisanat et industrie, ainsi qu'entre romands et alémaniques, c'est donc important d'avoir de la variété dans les représentants. »

Avoir un membre romand supplémentaire au sein du comité central de l'UPSV apporte une plus-value non-négligeable : « Pour la formation, les romands sont moins bien lotis que les alémaniques pour le brevet et la maîtrise. Ce n'est pas parce que nous avons moins de candidats que les conditions doivent être moins bonnes. C'est quelque chose qu'il me tient à cœur de défendre. » Les sensibilités sont aussi différentes dans les manières de se nourrir : « Par exemple, le foie gras de canard est très peu consommé en Suisse alémanique, donc l'interdiction de son importation les concerne moins que les romands. C'est important de pouvoir défendre ces sujets en étant présent au comité central. »

Christian Deillon a passé plusieurs années de sa carrière à s'engager en faveur des bouchers : « Pour faire avancer les choses, il faut être sur place. C'est du travail mais également beaucoup de satisfaction. » Pour lui, des organisations comme l'UPSV et les associations cantonales sont essentielles : « Chacun dans notre coin, nous n'avons aucune visibilité. Il faut être ensemble et organisés pour avoir du poids. » De son côté, il se réjouit d'apporter sa contribution dans ce poste intéressant : « J'espère pouvoir transmettre mes valeurs, défendre l'importance de la régionalité, et surtout de l'image et de la passion du métier. »



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss
favoritgefuegel.ch

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

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste
Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
Schafsaitleinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.
Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.
Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch



BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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

Für Fleischliebhaber
Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER



Zentraler Vorstand des SFF

Wahl von Christian Deillon



Bei der Delegiertenversammlung des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF) am 9. November wurden die Mitglieder des Zentralvorstands gewählt. Aufgrund der Veränderungen im Zusammenhang mit dem Projekt «Avanti» hatte die Westschweiz Anspruch auf ein zusätzliches Mitglied, um eine bessere Vertretung zu gewährleisten. Es war Christian Deillon von der Boucherie de Romont, der vom Conseil Romand als Vertreter der handwerklichen Fleischfachleute vorgeschlagen wurde. Für «Das Karree» schildert er seine ersten Eindrücke nach einigen Monaten im Amt.

Um die Westschweizer Fleischfachleute im Zentralvorstand des SFF zu vertreten, wandte sich der Conseil Romand an Christian Deillon: «Nachdem ich ihnen meine Meinung zur neuen Lehrversion sowie zum Projekt «Avanti» mitgeteilt hatte, waren sie der Meinung, dass ich die richtige Person für diese Funktion sei.» Damit schloss er sich zwei weiteren Vertretern aus der Romandie an: Philippe Gerber für die Grossunternehmen und Bernard Perroud, der sein Mandat verlängerte.

Der Zentralvorstand trifft sich etwa zehnmal im Jahr zu Plenarsitzungen und organisiert zwei Delegiertenversammlungen. Die Mitglieder gehören auch verschiedenen Vorständen an, und Christian Deillon ist dem Vorstand für Berufsbildung beigegeben: «Das ist ein Thema, das mich besonders motiviert, und ich freue mich darauf, mich auf nationaler Ebene dafür einzusetzen.» Weitere Themen, die ihn dazu bewegen haben, dem Zentralvorstand beizutreten, sind insbesondere das Image des Berufs und die Bedeutung des Handwerks: «Der SFF leistet eine enorme Arbeit, um die Rahmenbedingungen für Metzger zu verteidigen. Mein Eindruck ist hingegen, dass wir die Sensibilität für unser Image und die Leidenschaft für den Beruf verbessern können.»



Im Moment befindet sich Christian Deillon noch in der Lernphase und ist dabei, sich zurechtzufinden: «Ich brauche etwas Zeit, um den Stoff zu verarbeiten, bevor ich eingreifen kann.» Er hebt jedoch hervor, dass er vom Vorstand sehr gut aufgenommen wurde: «Die Anfänge verlaufen sehr gut und alle Mitglieder fühlen sich von ihren Aufgaben betroffen. Man bemerkt unterschiedliche Sensibilitäten zwischen Handwerk und Industrie sowie zwischen Romands und Deutschschweizern, daher ist es wichtig, eine Vielfalt an Vertretern zu haben.»

Ein zusätzliches Mitglied aus der Romandie im Zentralvorstand des SFF zu haben, bringt einen nicht zu vernachlässigenden Mehrwert: «Bei der Ausbildung sind die Romands schlechter gestellt als die Deutschschweizer, wenn es um die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung geht. Nur weil wir weniger Bewerber haben, heisst das nicht, dass die Bedingungen schlechter sein müssen. Das ist etwas, wofür ich mich einsetzen möchte». Auch die verschiedenen Ernährungsweisen haben einen grossen Einfluss: «Zum Beispiel wird Entenstopfleber in der Deutschschweiz sehr wenig konsumiert, daher betrifft sie das Importverbot weniger als die Westschweizer. Es ist wichtig, dass man sich für diese Themen einsetzen kann, indem man im Zentralkomitee vertreten ist.»

Christian Deillon hat mehrere Jahre seiner Karriere damit verbracht, sich für die Metzger zu engagieren: «Um die Dinge voranzutreiben, muss man vor Ort sein. Das ist Arbeit, aber auch sehr befriedigend». Für ihn sind Organisationen wie der SFF und die kantonalen Verbände von entscheidender Bedeutung: «Wenn jeder in seiner Ecke bleibt, haben wir keine Sichtbarkeit. Wir müssen zusammenarbeiten und organisiert sein, um Gewicht zu haben.» Er seinerseits freut sich darauf, in dieser interessanten Position seinen Beitrag zu leisten: «Ich hoffe, meine Werte vermitteln zu können, die Bedeutung der Regionalität und vor allem des Images und der Leidenschaft für den Beruf zu verteidigen.»



Portrait

Bernard Limat, Boucher-charcutier suisse 2022

Depuis 2012, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) remet chaque année le titre de « Boucher-charcutier suisse ». En 2022, c'est le fribourgeois Bernard Limat, dont la boucherie cinquantenaire est située à Prez, qui a été élu. Une surprise pour cet artisan passionné depuis toujours, engagé pour la profession et adepte de nouveaux défis.

Pour Bernard Limat, devenir boucher-charcutier était une évidence depuis toujours, lui qui a passé une bonne partie de son enfance à aider ses parents dans la boucherie familiale à Prez, notamment pendant les tournées du samedi. Il n'a ainsi jamais envisagé de faire un autre métier. Après son apprentissage dans la boucherie familiale, il a travaillé une année dans le canton de St-Gall, pendant laquelle il a beaucoup appris : « Plusieurs recettes que j'utilise encore aujourd'hui viennent de là. »

Après son école de recrue, il est revenu travailler dans l'entreprise familiale, tout en faisant sa maîtrise à côté, qu'il a obtenue en 1995. Il a repris la boucherie à son nom, avec sa femme Corinne, en 2000 : « Cette année, cela fera 23 ans que nous sommes indépendants, et 50 ans que la boucherie a été créée par mon papa Louis, en novembre 1973. Nous allons en profiter pour faire une petite fête cet automne. »

Bernard Limat est également grandement impliqué dans la formation professionnelle, ayant rejoint la Commission d'apprentissage le 1er janvier 1991. Il est aujourd'hui chef expert pour les CFC dans le canton de Fribourg, ainsi que chef expert Suisse romande pour les brevets : « C'est beaucoup de temps et de travail car il faut être prêt vis-à-vis du candidat. Mais c'est une excellente manière de rester à la page et de voir comment le métier évolue. » Il regrette tout de même la difficulté de trouver de la relève ces dernières années, aussi bien du côté des apprentis que des experts.

Depuis toujours, Bernard Limat se définit comme un éternel insatisfait, qui cherche sans cesse à innover et relever des défis, ce qui explique son amour pour les concours. C'est d'ailleurs à la sortie de son CFC, qu'il a obtenu avec la meilleure note de son année, qu'il a eu l'opportunité de participer à son premier concours : les championnats européens des apprentis au Danemark, où il a remporté trois médailles. La suite de sa carrière a été ponctuée par les récompenses, avec la distinction de « Boucher-charcutier suisse de l'année 2022 » venue couronner le tout.



© UPSV - SFF

Recevoir ce titre a été une expérience magnifique : « Lors de la remise, ils ont énuméré tout mon parcours et les distinctions gagnées. C'était marquant de se rendre compte que nous avions fait toutes ces choses et gratifiant pour toute l'équipe. » Pour lui, l'UPSv a eu une belle initiative en créant ce titre en 2012, qui donne une bonne image de marque à la profession : « Cela valorise le métier et c'est d'autant plus important de nos jours, avec toutes les questions qui se posent quant à la consommation de viande. »

Cette distinction était une véritable surprise pour l'artisan et une belle récompense pour toutes ces années d'engagement. Les réactions ne se sont pas faites attendre, aussi bien de la part des médias que par les nombreux clients curieux de venir goûter ses produits : « Nous pensions avoir tout vu en matière de fréquentation avec le Covid, mais c'était encore plus impressionnant. Nous avons même eu des clients qui ont fait le déplacement depuis d'autres cantons. » Ce qui l'a surtout touché, c'était de voir l'attachement des habitués : « On s'est rendu compte qu'encore aujourd'hui, le boucher avait une place importante au sein de son village. »

Anais Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Dec. 2022	Dec. 2022
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumsteak		Fr. 99.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 101.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 59.00	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 66.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 40.00	Fr. 33.00
Côte de bœuf		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 54.00
Tranche dans le filet		Fr. 37.00	Fr. 32.50
Tranche dans le cou		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Côtelette		Fr. 24.00	Fr. 23.00
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 15.50
Emincé		Fr. 25.50	Fr. 27.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.40	Fr. 28.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 92.50	Fr. 84.50
Rôti épaule		Fr. 48.50	Fr. 57.00
Emincé		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Côtelettes		Fr. 66.00	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Dec. 2022	Dec. 2022
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.00	Fr. 33.50
brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Cordon bleu de porc		Fr. 29.50	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 25.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
Viande d'agneau		(Suisse)	(Suisse)
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.00	Fr. 63.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 48.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

Steckbrief

Bernard Limat, Schweizer Metzger des Jahres 2022

Seit 2012 verleiht der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) jedes Jahr den Titel «Schweizer Metzger des Jahres». Im Jahr 2022 wurde der Freiburger Bernard Limat, dessen 50-jährige Metzgerei sich in Prez befindet, gewählt. Eine Überraschung für diesen seit jeher leidenschaftlichen Handwerker, der sich für seinen Beruf engagiert und neue Herausforderungen liebt.

Für Bernard Limat war es schon immer selbstverständlich, dass er Metzger werden wollte, da er einen Grossteil seiner Kindheit damit verbracht hatte, seinen Eltern in der Familienmetzgerei in Prez zu helfen, insbesondere während der samstäglichen Touren. So kam es, dass er nie einen anderen Beruf in Betracht zog. Nach seiner Lehre in der Familienmetzgerei arbeitete er ein Jahr im Kanton St. Gallen, in dem er viel lernte: «Viele Rezepte, die ich heute noch verwende, stammen von dort.»

Nach der Rekrutenschule arbeitete er wieder im Familienbetrieb und machte nebenbei den Metzgermeister, den er 1995 erfolgreich abschloss. Im Jahr 2000 übernahm er zusammen mit seiner Frau Corinne die Metzgerei: «Dieses Jahr sind es 23 Jahre, dass wir selbstständig sind, und 50 Jahre, dass die Metzgerei von meinem Papa Louis im November 1973 gegründet wurde. Das werden wir zum Anlass nehmen, im Herbst eine kleine Feier zu veranstalten».

Bernard Limat ist auch stark in die Berufsausbildung involviert, er ist seit dem 1. Januar 1991 Mitglied der Lehrlingskommission. Heute ist er Chefexperte für die EFZ im Kanton Freiburg sowie Chefexperte Westschweiz für die Berufsprüfung: «Das ist viel Zeit und Arbeit, denn man muss auf die Kandidaten vorbereitet sein. Aber es ist eine hervorragende Möglichkeit, auf dem Laufenden zu bleiben und zu sehen, wie sich der Beruf weiterentwickelt.» Dennoch bedauert er, dass es in den letzten Jahren schwierig war, Nachwuchs zu finden, sowohl bei den Auszubildenden als auch bei den Experten.

Bernard Limat bezeichnet sich seit jeher als ewig unbefriedigten Menschen, der ständig nach Innovationen und Herausforderungen sucht, was auch seine Liebe zu Wettbewerben erklärt. Nach seinem EFZ, das er mit der besten Note seines Jahrgangs abschloss, hatte er die Gelegenheit, an seinem ersten Wettbewerb teilzunehmen: den



© UPSV – SFF

europäischen Lehrlingsmeisterschaften in Dänemark, bei denen er drei Medaillen gewann. Seine weitere Karriere war geprägt von Auszeichnungen, wobei die Auszeichnung zum «Schweizer Metzger des Jahres 2022» die Krönung war.

Die Verleihung dieses Titels war eine wunderbare Erfahrung: «Bei der Übergabe haben sie meinen ganzen Werdegang und die gewonnenen Auszeichnungen aufgezählt. Es war prägend, zu erkennen, dass wir all diese Dinge erreicht haben, und befriedigend für das ganze Team.» Für ihn war es eine grossartige Initiative des SFF, 2012 diesen Titel zu schaffen, der dem Beruf ein gutes Image verleiht: «Es wertet den Beruf auf und ist heutzutage mit all den Fragen, die sich in Bezug auf den Fleischkonsum stellen, umso wichtiger.»

Die Auszeichnung war eine echte Überraschung für den traditionellen Metzger und eine schöne Belohnung für all die Jahre seines Engagements. Die Reaktionen liessen nicht lange auf sich warten, sowohl von den Medien als auch von den vielen neugierigen Kunden, die seine Produkte probieren wollten: «Wir dachten, wir hätten mit Corona schon alles gesehen, was die Besucherzahlen angeht, aber es war noch beeindruckender. Wir hatten sogar Kunden, die aus anderen Kantonen angereist sind.» Was ihn vor allem berührte, war, die Verbundenheit der Stammkunden zu sehen: «Uns wurde klar, dass der Metzger auch heute noch einen wichtigen Platz in seinem Dorf hat.»

Anais Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumpsteak		Fr. 99.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 101.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 59.00	Fr. 60.00
Pariser Entrecôte		Fr. 66.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 40.00	Fr. 33.00
Rinderkotelett		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 54.00
Nierstückplätzli		Fr. 37.00	Fr. 32.50
Halsplätzli		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Koteletts		Fr. 24.00	Fr. 23.00
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 15.50
Geschnetzeltes		Fr. 25.50	Fr. 27.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.40	Fr. 28.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 92.50	Fr. 84.50
Schulterbraten		Fr. 48.50	Fr. 57.00
Geschnetzeltes		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Kalbskoteletts		Fr. 66.00	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.00	Fr. 33.50
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon/Bleu		Fr. 29.50	Fr. 30.50
Schweinschnitzel paniert		Fr. 25.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 52.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Trutenschnitzel DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
Lammfleisch		(Suisse)	(Suisse)
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 62.00	Fr. 63.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 48.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

News

Présence à Start ! Forum des Métiers

Notre association a tenu un stand au salon Start ! Forum des Métiers, à Fribourg, du 7 au 12 février dernier. Une belle occasion de rencontrer les élèves et leur transmettre la passion pour notre métier. Selon les organisateurs du salon, c'est quelque 22'000 personnes, dont près de 8'000 élèves, qui sont venus sur place durant les six jours. Sur notre stand, les visiteurs ont pu pousser, cuire et déguster des saucisses, ainsi que participer à un concours.



Inscription à l'assemblée générale 2023

Nous vous rappelons que notre assemblée générale aura lieu le mercredi 19 avril 2023. Pour les membres qui ne l'auraient pas encore fait, nous vous encourageons à vous inscrire, en retournant le bulletin à notre secrétariat.

Nouvelles coordonnées de l'UPSVP

Depuis le 1^{er} janvier 2023, l'Union Professionnelle de la Viande (UPSVP) a emménagé dans de nouveaux locaux, quittant Zurich pour Dübendorf. Dès lors, ses coordonnées ont changé et nous vous remercions de noter ses nouvelles :

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSVP
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
058 521 53 00 (centrale)
info@sff.ch

De plus, le site internet de l'UPSVP a également subi une refonte. Nous vous invitons à aller le découvrir à l'adresse **www.upsvp.ch**.

Préapprentissage d'intégration (PAI)

L'Etat de Fribourg est à la recherche d'entreprises formatrices pour former des jeunes en préapprentissage d'intégration (PAI). Ce dernier se déroule sur une année scolaire, généralement suivie par un AFP et un CFC. Le PAI vise l'insertion professionnelle de personnes migrantes arrivées tardivement en Suisse et souhaitant débiter une formation. La semaine est composée de 3,5 jours en entreprise et 1,5 jours de cours visant à améliorer les compétences linguistiques et sociales, ainsi que d'aborder les bases du métier appris. Toutes les informations sont disponibles sur la page internet du PAI, atteignable grâce au QR-Code ci-dessous :



News

Présenz auf dem Start! Forum der Berufe

Unser Verband war mit einem Stand auf der Messe Start! Forum der Berufe in Freiburg, vom 7. bis am 12. Februar vertreten. Eine gute Gelegenheit, Schülerinnen und Schüler zu treffen und ihnen die Leidenschaft für unseren Beruf zu vermitteln. Laut den Organisatoren besuchten während der sechs Tage rund 22'000 Personen die Messe, darunter fast 8'000 Schülerinnen und Schüler. An unserem Stand konnten die Besucher Würste in Därme abfüllen, kochen und probieren sowie an einem Wettbewerb teilnehmen.



Anmeldung für die Generalversammlung 2023

Wir möchten Sie daran erinnern, dass unsere Generalversammlung am Mittwoch, 19. April 2023 stattfinden wird. Diejenigen Mitglieder, die dies noch nicht getan haben, möchten wir bitten, sich anzumelden, indem sie das Anmeldeformular an unser Sekretariat zurücksenden.

Neue Kontaktdaten des SFF

Seit dem 1. Januar 2023 hat der Fleisch-Fachverband (SFF) neue Räumlichkeiten bezogen und ist von Zürich nach Dübendorf umgezogen. Seitdem haben sich die Kontaktdaten geändert und wir bitten Sie, die neuen Angaben zur Kenntnis zu nehmen:

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
058 521 53 00 (Zentrale)
info@sff.ch

Darüber hinaus wurde auch die Website des SFF neu gestaltet. Wir laden Sie ein, sie unter **www.sff.ch** zu entdecken.

Integrationsvorlehre (INVOL)

Der Staat Freiburg sucht Lehrbetriebe, die Jugendliche in einer Integrationsvorlehre (INVOL) ausbilden. Diese erstreckt sich über ein Schuljahr, danach wird in der Regel ein EBA oder ein EFZ absolviert. Die INVOL zielt auf die berufliche Eingliederung von Migrantinnen und Migranten ab, die spät in die Schweiz gekommen sind und eine Ausbildung beginnen möchten. Die Woche besteht aus 3,5 Tagen im Betrieb und 1,5 Tagen Unterricht, in dem die sprachlichen und sozialen Kompetenzen verbessert und die Grundlagen des erlernten Berufes behandelt werden. Alle Informationen finden Sie auf der INVOL-Webseite, die Sie über den folgenden QR-Code erreichen können:



LA RECETTE

Joue de porc à la moutarde à l'ancienne

Pour 6 personnes

1.5kg	joue de porc	20gr	de bouillon de poule
4dl	d'eau	2 càs	de moutarde à l'ancienne
2dl	de crème fraîche	2 càs	de ciboulette ciselée
6	échalotes émincées	2 càs	d'huile d'olive
1dl	de vin blanc		Sel, poivre du moulin

Durée totale : 2h30

1. Rôtir les joues de porc de chaque côté dans l'huile d'olive et réserver.

2. Dans la même poêle, faire revenir les échalotes à feu doux et ajouter les joues de porc.

3. Déglacer avec l'eau, le vin et le bouillon de poule.

4. Laisser mijoter à feu très doux pendant 1h20 à couvert.

5. Ajouter ensuite la crème et la moutarde à l'ancienne, mélanger et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes sans couvrir.

6. Enfin incorporer la ciboulette ciselée, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre, si besoin.

7. Servir bien chaud accompagné d'une belle galette de roesti et des haricots.

Bon appétit !

REZEPT

Schweinsbäckli Moutarde à l'Ancienne

Für 6 Personen

1.5kg	Schweinebacken	20gr	Hühnerbouillon
4dl	Wasser	2 EL	Senf (Moutarde à l'Ancienne)
2dl	Crème fraîche	2 EL	Schnittlauch, gehackt
6	Schalotten, gehackt	2 TL	Olivenöl
1dl	Weisswein		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gesamtzeit: 2h30

1. Die Schweinebacken auf beiden Seiten in Olivenöl anbraten und beiseitestellen.

2. In derselben Pfanne die Schalotten bei geringer Hitze andünsten und die Schweinebacken dazugeben.

3. Mit Wasser, Wein und Hühnerbrühe ablöschen.

4. Bei sehr geringer Hitze 1 Stunde und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

5. Dann die Sahne und den Senf dazugeben, umrühren und weitere zehn Minuten ohne Deckel kochen lassen.

6. Zum Schluss den geschnittenen Schnittlauch unterrühren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Heiss mit einer schönen Rösti und den Bohnen servieren.

Guten Appetit!



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
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 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»

Une part de tradition.

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

Nous sommes à votre disposition:

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

Joseph Allematt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.allematt@bigler.ch

Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Bourbia - anaïs.bourbia@fpe-ciga.ch
Traduction/übersetzung : Jessica Danthe
Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence Dep-Art Sàrl