

La Feuille

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



Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes
des Kantons Freiburg

SOMMAIRE

Le petit mot du Président.....	1
Agenda.....	1
Portrait d'une apprentie.....	2
Actus.....	4
Forum.....	5
Recommandation des prix de vente.....	5
Portrait d'un membre de l'association.....	6
La recette.....	8

INHALTSVERZEICHNIS

Das Wort des Präsidenten.....	1
Agenda.....	1
Abbild einer Lernenden.....	3
News.....	4
Forum.....	5
Detailverkaufspreise.....	6
Abbild eines Verbandsmitgliedes.....	7
Rezept.....	8

Agenda

20.04.2016	Conseil romand
27.04.2016	Assemblée des Délégués
05.06.2016	Congrès de l'Union

Agenda

20.04.2016	Conseil romand
27.04.2016	Delegiertenversammlung
05.06.2016	Verbandstag des Schweizer Fleisch- Fachverbands

Le petit mot du Président

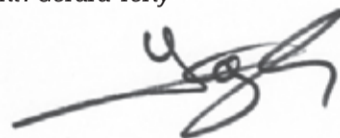
Oserons-nous dire MANGEZ EN MOINS
MAIS MANGEZ MIEUX?

Si d'un point de vue publicitaire c'est un non-sens de notre part de dire à nos clients de manger moins de viande, c'est assurément le ton que nous nous devons d'adopter pour que la clientèle nous fasse confiance en ces temps où les affaires sanitaires nous pèsent. Faire passer le message que le... mangez mieux, c'est chez l'Artisan Boucher-Charcutier qu'elle va le trouver doit être notre crédo!

Rien ne sert de revenir sur les déclarations de l'OMS qui affirmait au mois d'octobre dernier que la viande rouge était sur la liste des produits «cancérogène» Allons de l'avant! Affrontons une fois de plus la tempête avec courage et conviction et la qualité de nos produits sera notre meilleure publicité!

Au nom du comité, je vous souhaite, ainsi qu'à vos familles, vos amis, vos collaborateurs, de passer de merveilleuses fêtes de fin d'année. Je souhaite également que votre chiffre d'affaire soit source de grande satisfaction pendant ce mois de décembre mais également pour 2016.

Joyeux Noël et bonne année 2016
Votre président : Gérard Yerly



Das Wort des Präsidenten

Werden wir den Mut haben, zu sagen ESST
WENIGER ABER ESST BESSER?

Auch wenn es werbungsbezogen ein Schwachsinn ist, unseren Kunde zu sagen, sie sollen weniger Fleisch essen, ist es sicherlich der Ton den wir annehmen müssen, wenn wir wollen, dass unsere Kundschaft uns vertraut. Vor allem jetzt, wo gesundheitliche Angelegenheiten uns das Leben schwer machen. Wir müssen es zu unserem Kredo machen, die Botschaft „besser essen = beim Metzger einkaufen“ unseren Kunden zu überbringen! Es bringt nichts auf die Aussage der WHO zurückzukommen, die im Oktober behauptete, rotes Fleisch sei auf der Liste der karzinogenen Produkte. Lasst uns nach vorne schauen! Lasst uns einmal mehr dem Sturm mit Mut und mit der Überzeugung, dass die Qualität unsere Produkte die beste Werbung ist, die Stim bieten!

Im Namen des Vorstandes wünsche ich Ihnen, Ihren Familien, Freunden und Mitarbeitern wunderschöne Festtage. Ich wünsche euch ebenfalls höchst zufriedenstellende Umsätze im Dezember und im Jahr 2016.

Frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr 2016
Präsident : Gérard Yerly



© Produits du Terroir du Pays de Fribourg / Parallèle



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



Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Vos partenaires
de confiance.



Beyeler André
T 032 352 00 47 | F 032 352 00 10
N 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Maillard Eric
T 032 757 11 95 | F 032 757 11 96
N 079 828 30 65
eric.maillard@bigler.ch



Linder Jörg
T 032 352 00 40 | F 032 352 00 10
N 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | www.bigler.ch

Sofia Ferreira

« Je respecte énormément les bêtes »

Si les filles ne sont pas majoritaires dans les métiers de la branche carnée, elles sont encore moins nombreuses à suivre une formation professionnelle avec l'abattage comme spécialisation. Sofia Ferreira a opté pour cette voie. La jeune fille de 21 ans suit sa 2^e année d'apprentissage chez Joseph Künzli, au Mouret.

Arrivée en Suisse il y a une quinzaine d'année, Sofia Ferreira a suivi sa scolarité obligatoire au Belluard, à Fribourg. Après une 10^e année, elle a effectué un semestre de motivation, avant d'opter pour une formation de bouchère-charcutière. «J'aurais pu commencer directement avec un CFC, se souvient la jeune femme. Mais je voulais gravir les marches l'une après l'autre, sans brûler les étapes». Une philosophie qui lui donne raison: elle opte pour une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) en deux ans et finit meilleure du canton avec une moyenne générale de 5,2! Après un passage à l'école professionnelle de Montreux, elle se lance dans un CFC, avec des résultats convaincants, selon Patrik Danthe, formateur au Centre professionnel de Fribourg pour les apprentis bouchers-charcutiers.

Sa spécialisation? L'abattage. Deux fois par semaine, elle reçoit dans l'abattoir de la boucherie Künzli, au Mouret, une quarantaine de bêtes, porcs, bœufs, agneaux et lapins, tous en provenance de la région. «C'est un choix avant tout lié à mon enfance, raconte-t-elle. Dans mon village natal, dans le Pombal, à 200 km de Porto, mes grands-parents tuaient les cochons. Toute la famille participait, c'était une tradition, une fête. J'en garde d'excellents souvenirs!» Sofia Ferreira se montre très à l'aise avec cette partie de son métier, sur laquelle elle porte un regard empreint de respect: «Oui, je tue des bêtes, c'est une évidence. Mais ça ne m'empêche pas de les aimer! Je les respecte énormément car ce sont elles qui nous nourrissent». L'abattage reste malgré tout un volet de la boucherie-charcuterie parfois moins bien considéré du grand public. Sofia Ferreira se montre compréhensive: «Je conçois tout à fait que les gens n'en pensent pas toujours du bien. Moi, j'en parle volontiers. C'est justement parce que j'aime les animaux et que je les respecte que je tiens à ce qu'ils soient abattus dans les meilleures conditions!»

Ce respect envers l'animal, Sofia Ferreira le démontre à travers le professionnalisme des méthodes utilisées. Le calme tout d'abord: «Si vous êtes stressé, la bête le sera aussi. Ce n'est bon ni pour elle, ni pour sa viande, dont la qualité baisse avec la nervosité. Il faut donc rester tranquille dès le moment où elle entre dans l'abattoir». La préparation des outils ensuite. Dans l'abattoir de la boucherie

murtenoise, l'apprentie de Villars-sur-Glâne les présente un par un, détaille leur maniement, leur entretien et leurs spécificités techniques. Des connaissances qu'elle enseigne déjà par ailleurs à un apprenti de première année. Sofia Ferreira avoue adorer son métier de bouchère-charcutière, elle qui nourrit plusieurs projets pour l'avenir: élargir ses connaissances dans la vente, effectuer une maturité

professionnelle ou encore suivre une formation dans la technologie alimentaire, à Grangeneuve ou à Sion! Nul doute qu'elle aura le soutien de son patron, Joseph Künzli, et de son épouse: «Je leur dois tout, car ils ont cru en moi», souffle-t-elle avec un regard empli de reconnaissance.



Au service de l'industrie suisse de la viande

 **CENTRAVO**
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

 **swiss nutri valor**

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



Natura Chimica SA



Das Labor für die Kontrolle
der **Produktenqualität**, der **Hygiene ihrer Mitarbeiter**
Sowie der **Hygiene der Lokale**

Die Assoziationsmitglieder erhalten einen Rabatt von 15% auf unsere Dienstleistungen

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



STS 393



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

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

Sofia Ferreira

„Ich habe sehr grossen Respekt für die Tiere“

In den Berufen der Fleischbranche bilden die Mädchen eine Minderheit. Noch seltener absolvieren sie in diesem Bereich eine berufliche Grundbildung mit der Spezialisierung Schlachtung. Doch die 21-jährige Sofia Ferreira hat sich für diesen Weg entschieden. Die junge Frau ist im zweiten Lehrjahr bei Metzgermeister Joseph Künzli in Le Mouret.

Sofia Ferreira ist vor rund 15 Jahren in die Schweiz gekommen und hat die Orientierungsschule Belluard in Freiburg besucht. Nach dem zehnten Schuljahr hat sie ein Motivationssemester absolviert und danach mit der Ausbildung zur Fleischfachfrau begonnen. „Ich hätte direkt mit einer EFZ-Ausbildung beginnen können“, erinnert sich die junge Frau. „Doch ich wollte bei meiner Lehre Schritt für Schritt vorgehen und nicht zu rasch vorpreschen“. Offensichtlich ist sie ihren Ausbildungsweg mit der richtigen Einstellung angegangen: Sie hatte sich dazu entschieden, innerhalb von zwei Jahren das eidgenössische Berufsattest (EBA) zu erwerben. Mit einem Notenschnitt von 5,2 schloss sie diese Ausbildung als Jahrgangsbeste des Kantons ab! Nach einem Kurs an der Berufsfachschule in Montreux nahm sie die Ausbildung zum EFZ in Angriff. Gemäss Patrik Danthe, Berufsbildner für angehende

Fleischfachmänner und Fleischfachfrauen am Berufsbildungszentrum Freiburg, erzielt sie dabei überzeugende Resultate. Im Rahmen ihrer Lehre spezialisiert sie sich auf die Schlachtung. Zwei Mal pro Woche werden im Schlachtbereich der Metzgerei Künzli in Le Mouret rund 40 Tiere aus der Region angeliefert: Schweine, Rinder, Lämmer und Kaninchen. „Dass ich mich für das Schlachten entschieden habe, hängt in erster Linie mit meiner Kindheit zusammen“, erzählt Sofia Ferreira. „In meinem Heimatdorf, das im Kreis Pombal 200 km von Porto entfernt liegt, haben meine Grosseltern Schweine geschlachtet. Das hatte Tradition und war jeweils ein richtiges Fest, an dem die ganze Familie teilnahm. Diese Schlachtstage sind für mich sehr schöne Erinnerungen!“ Sofia Ferreira hat mit diesem Aspekt ihres Berufs offensichtlich keine Probleme, wobei sie mit Respekt an die Sache herangeht: „Ja, ich töte die Tiere, da gibt es nichts zu beschönigen. Doch das hindert mich nicht daran, die Tiere gern zu haben! Ich habe sehr grossen Respekt für die Tiere, denn sie ernähren uns schliesslich“. Doch die Schlachtung von Tieren ist nach wie vor ein Aspekt des Metzgerhandwerks, dem die breite Öffentlichkeit teilweise etwas kritisch gegenübersteht. Sofia Ferreira hat Verständnis für diese kritische Haltung: „Ich kann gut nachvollziehen, dass die Leute das nicht nur positiv sehen. Ich bin immer gerne bereit, davon zu erzählen und darüber zu

Abbild einer Lernenden

diskutieren. Gerade weil ich die Tiere gern habe und sie respektiere, lege ich grossen Wert darauf, dass sie unter den bestmöglichen Bedingungen geschlachtet werden!“ Ihren Respekt für die Tiere stellt Sofia Ferreira mit den professionellen Methoden unter Beweis, die sie bei der Schlachtung anwendet. Sehr wichtig sind zuallererst Ruhe und Gelassenheit: „Wenn man gestresst ist, überträgt sich die innere Anspannung auf das Tier. Das hat negative Auswirkungen, sowohl auf das Tier als auch auf das Fleisch. Wenn ein Schlachtvieh nervös ist, beeinträchtigt dies die Fleischqualität. Deshalb muss man ruhig bleiben, sobald ein Tier den Schlachtraum betritt“. Ein wesentlicher Punkt ist auch die Vorbereitung der Messer und Werkzeuge. Im Schlachtraum der Metzgerei in Le Mouret zeigt

die Lernende aus Villars-sur-Glâne uns die verschiedenen Instrumente und erklärt uns deren Handhabung, den Unterhalt und die technischen Besonderheiten. Diese Kenntnisse gibt sie auch bereits an einen Lernenden im ersten Lehrjahr weiter. Sofia Ferreira ist vom Beruf der Fleischfachfrau begeistert und hat schon verschiedene Pläne für die Zukunft: ihre Kenntnisse im Verkauf ausbauen, eine Berufsmatura erwerben oder eine Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve oder Sitten absolvieren – es besteht eine grosse Auswahl! Dabei wird sie zweifellos von ihrem Lehrmeister Joseph Künzli und seiner Gattin unterstützt: „Ihnen verdanke ich alles, denn sie haben an mich geglaubt“, flüstert sie mit dankbarem Blick.



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

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

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solutions



Emmentaler
REBER



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

Bernard Limat roi du cervelas



À l'occasion de la Fête nationale, le quotidien alémanique «Blick» a établi un classement des meilleurs cervelas vendus en Suisse. Et c'est Bernard Limat, de la boucherie-charcuterie Limat, à Prez-vers-Noréaz, qui a remporté la première place avec un total de 10 points sur 12. La couleur, le parfum, la saveur, l'apparence appétissante, la typicité et le rapport qualité-prix du cervelas de M. Limat ont été relevés par le jury. Celui-ci était constitué de trois experts, qui ont goûté onze cervelas provenant de grandes surfaces et de boucheries artisanales. Bien que possédant un caractère non officiel, ce résultat a de quoi réjouir la boucherie-charcuterie artisanale, qui démontre une fois de plus la qualité supérieure de ses spécialités. A noter aussi que plusieurs des cervelas vendus en grande surface affichaient un prix plus haut que ceux fabriqués par les artisans. L'Association félicite chaleureusement M. Limat, qui, grâce à cette distinction, porte haut les couleurs des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois!

Concours suisse de qualité: 35 médailles pour les bouchers-charcutiers fribourgeois

Les bouchers-charcutiers fribourgeois ont fait forte impression lors de l'édition 2015 du concours suisse de qualité de l'UPS. Les spécialités de dix d'entre eux ont été primées, avec 15 médailles d'or – c'est 4 de plus par rapport à l'édition 2013 du concours – 12 d'argent et 8 de bronze, soit un total de 35 mentions (38 en 2013). Un excellent résultat d'ensemble des représentants du canton, qui ont été évalués parmi les 300 meilleurs transformateurs industriels et artisanaux de viande et près de 1000 produits de toute la Suisse. Saucisse à rôtir, lard de la borne, Jambon rond, saucisson fribourgeois ou à la truffe, saucisse à la bière et terrine de campagne à l'ancienne figurent parmi les spécialités récompensées. Liste des mentions sur www.bouchers-fribourgeois.ch.

Apprentis français en visite chez leurs homologues fribourgeois

Du 1er au 5 février 2016, une délégation d'apprentis bouchers-charcutiers ardéchois sera de passage dans le canton de Fribourg. Le séjour se déroulera dans le cadre du projet de mobilité «France – Ardèche» mis sur pied par l'EPAI et le CFA André Fargier, à Lanaf. Quatre apprentis et leur formateur seront accueillis

par des membres de l'Association tout au long de leur séjour. Au programme: visites d'entreprises et du Centre de formation professionnelle de Fribourg, journées en entreprise et en classe avec nos apprentis, et activités ludiques. Les jeunes Fribourgeois effectueront eux aussi un stage en Ardèche du 22 au 25 février 2016. «La Feuille» reviendra plus longuement sur ce projet dans une prochaine édition.

Extension de l'ABZ Spiez: début des travaux

Le centre de formation de la branche carnée ABZ, à Spiez, s'agrandit. Le premier coup de pioche a été donné le 26 novembre, en présence de nombreux invités. L'inauguration aura lieu en décembre 2016.



De g. à dr. / Von links nach rechts: Giuseppe Curcio architecte/Architekt, Peter Kofmel Président du CA/VR-Président ABZ Spiez, Rolf Büttiker Président UPSV/Président SFF, Ines Linder et Sepp Zahner, Direction/Direktion

News

Bernard Limat, der Cervelat-König

Anlässlich des Nationalfeiertags hatte die Deutschschweizer Tageszeitung «Blick» eine Rangliste der besten Cervelats erstellt, die in der Schweiz im Handel erhältlich sind. Mit insgesamt 10 von maximal 12 Punkten belegte Bernard Limat von der Metzgerei Limat in Prez-vers-Noréaz den ersten Rang. Positiv hervorgehoben wurden von der Jury die Farbe,



das Aroma, der Geschmack, das appetitliche Aussehen, der typische Charakter und das gute Preis-Leistungs-Verhältnis der Cervelats von Bernard Limat. Die Jury setzte sich aus drei Experten zusammen, die elf Cervelats von Grossverteilern und kleingewerblichen Metzgereien probierten. Es handelt sich zwar nicht um ein offizielles Testresultat, doch der Ausgang dieses Produktvergleichs ist für die kleineren Metzge-

riebetriebe trotzdem sehr erfreulich: Sie haben die höhere Qualität ihrer Fleischspezialitäten einmal mehr unter Beweis gestellt. Zu erwähnen ist auch, dass mehrere Cervelats von Supermärkten einen höheren Verkaufspreis aufwiesen als die Würste der kleinen Metzgereien. Der Verband gratuliert Bernard Limat herzlich zu seinem Erfolg. Mit dieser Auszeichnung hat er die Freiburger Metzgermeister mit Bravour vertreten!

Ausbau des ABZ Spiez: Beginn der Bauarbeiten

Das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez wird vergrössert. In Anwesenheit zahlreicher Gäste erfolgte am 26. November der erste Spatenstich. Der Erweiterungsbau wird im Dezember 2016 eingeweiht.

Qualitätswettbewerb der Schweizer Fleischbranche: 35 Medaillen für die Freiburger Fleischfachleute

Am Qualitätswettbewerb 2015 des SFF haben die Freiburger Metzger einen starken Eindruck hinterlassen. Zehn Fleischfachleute wurden für ihre Fleischspezialitäten ausgezeichnet: Die Freiburger sicherten sich 15 Goldmedaillen – und damit vier mehr als am Qualitätswettbewerb 2013 –, 12 Silbermedaillen und 8 Bronzemedailles. Dies ergibt insgesamt 35 Auszeichnungen (gegenüber 38 im Jahr 2013). Die Vertreter aus dem Kanton Freiburg, die gegen die 300 besten industriellen Fleischverarbeiter und kleingewerblichen Metzgereien aus der ganzen Schweiz mit knapp 1000 Produkten antreten mussten, erzielten damit gesamthaft ein hervorragendes Resultat. Unter anderem wurden die folgenden Fleischspezia-

litäten ausgezeichnet: Bratwurst, Rauchspeck, Runder Schinken, Freiburger Saucisson oder Saucisson mit Trüffel, Bierwurst und Landterrine nach traditioneller Art. Eine Liste mit allen Auszeichnungen finden Sie unter www.bouchers-fribourgeois.ch.

Lernende aus Frankreich zu Besuch bei ihren Freiburger Kolleginnen und Kollegen

Vom 1. bis 5. Februar 2016 wird eine Delegation von angehenden Fleischfachleuten aus dem französischen Département Ardèche den Kanton Freiburg besuchen. Dieser Aufenthalt wird im Rahmen des Mobilitätsprojekts «France – Ardèche» veranstaltet, das von der GIBS und der CFA André Fargier, im Lanaf durchgeführt wird. Vier Lernende und ihr Berufsbildner werden während ihres gesamten Aufenthalts von Verbandsmitgliedern begleitet. Auf dem Programm werden Unternehmensführungen, ein Besuch des Berufsbildungszentrums Freiburg, Tage im Lehrbetrieb und in der Schule zusammen mit unseren Lernenden sowie verschiedene Freizeitaktivitäten stehen. Die jungen Freiburger werden von 22. bis 25. Februar 2016 ihrerseits einen entsprechenden Aufenthalt im Département Ardèche absolvieren. «Das Karree» wird in einer der nächsten Ausgaben ausführlicher über dieses Projekt berichten.



Natura Chimica SA



Votre laboratoire pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Un rabais de 15% est accordé aux membres de l'association

Avenue Général-Guisan 30 B

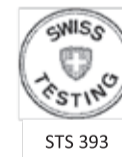
CH-1800 Vevey

Tél. 021 923 55 68

Fax 021 922 92 20

info@natura-chimica.ch

www.natura-chimica.ch



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!

Textes et photos
Texte und Fotos

Yves-Laurent Blanc
yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch
026 919 87 58

Tirage
Auflage
350 exemplaires

Contact
Association des Maîtres
Bouchers Charcutiers du
Canton de Fribourg
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle 2

Forum

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a publié à la fin octobre une étude classant la consommation de viande rouge comme «probablement cancérigène pour l'homme». Celle des produits carnés transformés a été classée comme «cancérigène pour l'homme». L'annonce a fait grand bruit chez les consommateurs et les médias, mais aussi auprès des professionnels de la viande.

Quel est votre avis sur cette étude? Votre clientèle est-elle inquiète? Vos ventes ont-elles baissé depuis sa publication?

Faites-nous part de votre avis, par e-mail (yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch) ou par fax (026 919 87 49).

Nous publierons les meilleures réponses dans une prochaine édition.

Forum

Ende Oktober hat die Weltgesundheitsorganisation (WHO) eine Studie veröffentlicht, in welcher der Verzehr von rotem Fleisch als „für den Menschen wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft wird. Der Konsum verarbeiteter Fleischerzeugnisse wird in der gleichen Studie als „für den Menschen krebserregend“ klassifiziert. Die Publikation dieser Studie hat bei den Konsumentinnen und Konsumenten, in den Medien und auch unter den Fleischfachleuten grosses Aufsehen erregt.

Was halten Sie von dieser Studie? Hat sie unter Ihren Kundinnen und Kunden Beunruhigung ausgelöst? Ist Ihr Umsatz seit der Veröffentlichung der Studie zurückgegangen?

Teilen Sie uns Ihre Meinung per E-Mail (yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch) oder per Fax (026 919 87 49) mit.

Die besten Antworten werden in einer der nächsten Ausgaben publiziert.

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	25.11.2015	25.11.2015
		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		SFr. 8.50	SFr. 7.60
Rumsteak		SFr. 8.20	SFr. 7.30
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.20
Steak (noix ou coin)		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Bouilli maigre		SFr. 3.25	SFr. 3.50
Emincé à mijoter		SFr. 4.10	SFr. 3.95
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.65
Tranche dans le filet		SFr. 4.25	SFr. 3.90
Tranche dans le cou		SFr. 2.40	SFr. 2.30
Côtelette		SFr. 2.35	SFr. 2.30
Rôti épaule		SFr. 1.95	SFr. 1.80
Emincé		SFr. 2.55	SFr. 2.80
Saucisse à rôti de porc		SFr. 2.05	SFr. 1.80
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 9.20	SFr. 9.00
Escalope		SFr. 8.45	SFr. 8.00
Rôti épaule		SFr. 4.45	SFr. 4.40
Emincé		SFr. 5.50	SFr. 5.65

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	25.11.2015	25.11.2015
Steak haché		SFr. 2.65	SFr. 2.90
Brochette mixed grill		SFr. 4.25	SFr. 4.35
Viande hachée		SFr. 2.35	SFr. 3.05
Paupiette		SFr. 2.80	SFr. 3.80
Cordon bleu de porc		SFr. 2.75	SFr. 2.55
Tranche panée de porc		SFr. 2.40	seulement au LS
Steak de cheval		SFr. 3.35	seulement au LS
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Cuisse de poulet (CH)		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Emincé de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Tranche de dinde (import)		SFr. 2.20	SFr. 3.30 (provenance: France)
Viande d'agneau		SFr. 3.80	SFr. 4.15
Gigot frais sans os du quasi		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Racks (import)		SFr. 5.65	SFr. 4.90
Côtelette		SFr. 5.60	SFr. 5.50
Filet d'agneau (import)		SFr. 4.30	SFr. 4.25

Pas de prix en action!



Pierre Oberson

Né en 1961 à Rueyres Treyfayes, au sein d'une famille de 8 enfants

Famille: marié, père de deux enfants

Hobbies: gym, course à pieds, «mais pas ces dernières années...»

Parcours: apprentissage à Bulle, à la Boucherie Galley. Deux ans de perfectionnement à Hausen bei Brugg (AG). Travaille ensuite durant sept ans à la boucherie Ruffieux, à Bulle, pour apprendre la vente, puis deux ans à Lausanne. Retour à Bulle, avant de rejoindre Marché Biolley, à Givisiez, dans l'optique d'être responsable d'une boucherie. Il reprend la boucherie de Farvagny au début des années nonante, un an et demi après son inauguration.

Pierre Oberson

« Nous avons vraiment un beau métier! »

Le Gruérien Pierre Oberson dirige sa propre boucherie-charcuterie depuis plus de 25 ans, à Farvagny. En artisan passionné, il donne beaucoup à son métier. Une bonne partie de ses week-ends sont consacrés à son service traiteur, pour lequel il cuisine pour des groupes pouvant compter jusqu'à 1000 personnes.

«La Feuille»: Voilà plus d'un quart de siècle que vous êtes propriétaire de votre propre boucherie-charcuterie, à Farvagny. Comment se sont passés vos débuts?

Pierre Oberson: La boucherie était quasi neuve lorsque je suis arrivé. Elle avait ouvert 18 mois plus tôt, en même temps que le magasin d'alimentation dans lequel elle est située. C'était la première à l'époque à réunir boucherie traditionnelle et chevaline. J'ai commencé seul, et aujourd'hui nous sommes neuf collaboratrices et collaborateurs, dont mon épouse et une apprentie. Nous avons développé le service à la clientèle, la vente directe et le service traiteur. Sans oublier la découpe pour les paysans, qui permet de combler les mois creux.

Quelle importance accordez-vous aux produits locaux?

Toutes les bêtes sont fournies par les éleveurs de la région. Soit je choisis la bête moi-même, soit c'est le marchand de bétail, qui connaît mes exigences en matière de qualité. Ma boucherie occupe une centaine de mètres carrés seule-

ment, alors je trouve des solutions pour accomplir certaines tâches dans la région. L'abattage se fait à Vaulruz ou à Farvagny. Je rassis la viande chez moi, où je possède un petit laboratoire. La vente, la découpe et le stockage se font dans ma boucherie. Nous faisons aussi les salaisons et le fumage nous-mêmes. Tout ce que nous pouvons faire nous-même, nous le faisons. On cherche à se démarquer ainsi.

Votre commerce se situe à l'intérieur d'un magasin d'alimentation «discount»...

C'est un grand avantage! Je profite ainsi de la clientèle de passage. Les deux magasins sont complémentaires.

Parlez-nous de votre service traiteur.

Nous cuisinons pour des groupes allant de 15 à 1000 personnes, notre plus gros engagement ayant été pour 3000 personnes sur deux jours. Nous cuisinons principalement des plats simples qui se conservent dans des autocuiseurs, comme des rôtis, de la choucroute ou du jambon. Pour les mets plus fins, nous préparons tout à l'avance et finissons les cuissons sur place. La plupart du temps, et pour 30 à 50 personnes, le client vient chercher les autocuiseurs au magasin. C'est l'avantage d'être ouvert tous les jours, y compris les dimanches matin. Pour les plus gros mandats, nous allons sur place avec le matériel de cuisine et le personnel adéquats. Cela demande beaucoup d'organisation. On est mobilisé chaque week-end. Du

coup, je me repose le dimanche après-midi! [rires] C'est un peu fou, mais ça marche bien. Cela fait des années que je dis vouloir lever le pied, mais j'aime trop ce que je fais!

Quel est le secret pour pouvoir remplir ce type de mandat?

Il faut du savoir-faire et de l'expérience. C'est une cuisine qui doit être faite de la bonne manière pour ensuite pouvoir être conservée quelques heures dans un autocuiseur. Et puis il faut être réactif en cas de pépin. Les gens ne doivent rien remarquer!

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui veut se lancer dans le métier de boucher-charcutier?

Je l'encouragerais, car nous avons vraiment un beau métier! Dans mon entreprise, nous faisons de tout. Les jeunes apprennent beaucoup de choses, y compris la cuisine, qui revient de plus en plus. J'ai formé plusieurs apprentis qui se sont mis à leur compte par la suite. C'est une fierté.

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	25.11.2015	25.11.2015
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		SFr. 8.50	SFr. 7.60
Rumpsteak		SFr. 8.20	SFr. 7.30
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.20
Plätzli, Nuss od. Eckstück		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Siedfleisch mager		SFr. 3.25	SFr. 3.50
Geschnetzeltes		SFr. 4.10	SFr. 3.95
Schweinefleisch		Nur Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.65
Nierstückplätzli		SFr. 4.25	SFr. 3.90
Halsplätzli		SFr. 2.40	SFr. 2.30
Koteletts		SFr. 2.35	SFr. 2.30
Schulterbraten		SFr. 1.95	SFr. 1.80
Geschnetzeltes		SFr. 2.55	SFr. 2.80
Schweinsbratwurst		SFr. 2.05	SFr. 1.80
Kalbfleisch		Nur Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 9.20	SFr. 9.00
Plätzli Stotzen		SFr. 8.45	SFr. 8.00
Schulterbraten		SFr. 4.45	SFr. 4.40
Geschnetzeltes		SFr. 5.50	SFr. 5.65

ARTICLES	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	25.11.2015	25.11.2015
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		SFr. 2.65	SFr. 2.90
Mixed-Grill Spiessli		SFr. 4.25	SFr. 4.35
Hackfleisch		SFr. 2.35	SFr. 3.05
Fleischvogel		SFr. 2.80	SFr. 3.80
Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		SFr. 2.75	SFr. 2.55
Panierte Plätzli, Schweins		SFr. 2.40	nur Selbstbedienung
Pferdesteak		SFr. 3.35	nur Selbstbedienung
Pouletfleisch frisch (CH)		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Pouletschenkel (CH)		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Pouletgeschnetzeltes (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Trutenbrust (Import)		SFr. 2.20	SFr. 3.30 (Frankreich)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		SFr. 3.80	SFr. 4.15
Racks (Import)		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Koteletts		SFr. 5.65	SFr. 4.90
Nierstück (Import)		SFr. 5.60	SFr. 5.50
Lammhüftli (Import)		SFr. 4.30	SFr. 4.25

Keine Aktionspreise!

Pierre Oberson

„Wir haben wirklich einen schönen Beruf!“

Der Greyerzer Pierre Oberson leitet seit 25 Jahren seine eigene Metzgerei in Farvagny. Als leidenschaftlicher Handwerker investiert er sehr viel in seinen Beruf. Ein grosser Teil seiner Wochenenden widmet er seinem Feinkostgeschäft, wo er für Gruppen von bis zu 1000 Leuten kocht.

„Das Karree“: Sie sind jetzt seit über einem viertel Jahrhundert Besitzer ihrer eigenen Metzgerei in Farvagny. Wie war es für Sie, als Sie hier angefangen haben?

Pierre Oberson: Die Metzgerei war quasi neu als ich angefangen habe. Sie hatte ihre Türen 18 Monate früher geöffnet, gleichzeitig wie das Lebensmittelgeschäft, in dem sie sich befindet. Damals war es eine Premiere, eine Pferdemetzgerei und eine traditionelle Metzgerei zusammenzufügen. Ich habe alleine angefangen, und heute sind wir neun Mitarbeiter, inklusive meiner Ehefrau und einer Lernenden. Wir haben den Kundenservice, den Direktverkauf und den Party-Service entwickelt, nicht zu vergessen das Zerlegen für die Bauern um schwache Monate zu überwinden.



Wie wichtig sind Ihnen lokale Produkte?

Alle Tiere werden von Züchtern aus der Region geliefert. Entweder ich wähle das Tier selber aus oder der Viehhändler, der meine Qualitätsansprüche kennt, trifft die Entscheidung für mich. Meine Metzgerei ist nur etwa hundert Quadratmeter gross, ich muss also regionale Lösungen für gewisse Aufgaben finden. Die Schlachtung findet in Farvagny oder in Vaulruz statt, das Fleisch wird bei mir gereift, wo ich ein kleines Labor besitze. Der Verkauf, das Zerlegen und die Lagerung machen wir in der Metzgerei. Wir salzen und räuchern auch selber. Was wir selbst machen können, tun wir auch selbst. Wir versuchen uns so von der Konkurrenz abzugrenzen.

Ihre Metzgerei befindet sich innerhalb eines „Discount“-Lebensmittelgeschäftes...

Das ist ein grosser Vorteil! Ich profitiere dadurch von der Laufkundschaft. Die beiden Geschäfte ergänzen sich.

Erzählen Sie uns von Ihrem Feinkostgeschäft.

Wir kochen für Gruppen zwischen 15 und 1000 Personen, unser grösster Auftrag bisher war für 3000 Personen über 2 Tage hinweg. Wir bereiten hauptsächlich einfache Menüs zu, die man in einem Schnellkochtopf aufbewahren kann, wie Braten, Sauerkraut oder Schinken. Für die edleren Gerichte bereiten wir alles vor und kochen es auf Platz fertig. Meistens sind unsere Bestellungen für Gruppen von 30 – 50 Personen und die Kunden holen die Schnellkochtöpfe bei uns im Laden ab. Das ist der Vorteil, wenn man jeden Tag geöffnet hat, inklusive am Sonntagmorgen. Für die grösseren Aufträge gehen wir mit Material und Ausrüstung und dem passenden Personal vor Ort zum Kunden. Dies verlangt einiges an Organisation. Wir sind jedes Wochenende mobilisiert, ich ruhe mich also am Sonntagnachmittag aus! (lacht) Es ist ein bisschen verrückt aber es funktioniert gut. Ich sage seit Jahren, dass ich einen Gang zurückschalten möchte, aber ich mag meine Arbeit einfach zu sehr!

Was ist das Geheimnis um solche Aufträge erfüllen zu können?

Man braucht Know-how und Erfahrung. Man muss die Produkte auf die richtige Art und Weise zubereiten, damit sie dann einige Stunden im Schnellkochtopf aufbewahrt werden können. Man muss bei einem Zwischenfall auch schnell reagieren können, der Kunde darf davon nichts bemerken.

Welchen Tipp würden Sie einem/einer Jugendlichen geben, der sich gerne im Beruf des Fleischfachmannes versuchen möchte?

Ich würde ihn ermutigen, denn wir haben wirklich einen schönen Beruf! In meinem Geschäft machen wir ein bisschen von allem. Die Jungen lernen viele verschiedene Sachen, auch zu kochen, was immer wichtiger wird. Ich habe auch mehrere Lernende ausgebildet, die sich danach selbstständig gemacht haben. Das macht mich stolz!



Pierre Oberson

1961 in Rueyres Treyfayes geboren, in einer Familie mit 8 Kindern.

Familie: Verheiratet, 2 Kinder.

Hobbys: Gymnastik, Joggen, „aber nicht in den letzten paar Jahren“

Werdegang: Lehre in der Metzgerei Galley in Bulle. Zwei Jahre Perfektionierung in Hausen bei Brugg (AG). Arbeitet danach sieben Jahre lang in der Metzgerei Ruffieux in Bulle, um im Bereich des Verkaufs mehr zu lernen, und zwei Jahre in Lausanne. Rückkehr nach Bulle, bevor er sich mit Marché Biolley zusammenschliesst, mit der Aussicht Verantwortlicher einer Metzgerei zu werden. Er übernimmt die Metzgerei in Farvagny am Anfang der Neunzigerjahre, eineinhalb Jahre nach deren Eröffnung.



Nous travaillons pour votre succès.

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

pacovis

food solutions

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Ihre kompetenten Ansprechpartner.



Beyeler André

T 032 352 00 47 | F 032 352 00 10
N 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Maillard Eric

T 032 757 11 95 | F 032 757 11 96
N 079 828 30 65
eric.maillard@bigler.ch



Linder Jörg

T 032 352 00 40 | F 032 352 00 10
N 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | www.bigler.ch

LA RECETTE

par Laurent Droux

SAUCISSE DE PORC – aux morilles et aux noix

Les quantités en grammes sont par kg

5 kg de poitrine de porc méele	20 g d'oignons bruts
20 g de morilles séchées	2 g d'ail haché
¼ g de thym	1 g de laurier
½ g de romarin	50 g de noix hachées
2 g de poivre noir	17 g de sel de mer
1 g de coriandre	200 g de céleri en branches finement haché
1 g de piment de Jamaïque	

Intestin de porc 28/30 (trempé au moins 20 minutes dans l'eau chaude).

Préparation

1. Tremper les morilles dans de l'eau tiède.
2. Egoutter les champignons.
3. Couper la viande.
4. Bien mélanger les épices, herbes, noix, morilles trempées, céleri branche, oignons, l'ail et le sel à la viande.
5. Hacher le mélange pour saucisses avec la grande lame du hachoir à viande, puis pétrir le tout avec les mains.
6. Verser le mélange dans une machine à saucisses, installer l'embout de remplissage moyen.
7. Pousser dans des menus de porc 28/30 à 150 gr. environ.



REZEPT

von Laurent Droux

SCHWEINSWURST – mit Morcheln und Nüssen

Die Menge der Zutaten ist pro kg Masse angegeben

5 kg Schweinsbrust durchzogen	20 g Zwiebeln roh
20 g Morcheln getrocknet	2 g Knoblauch gehackt
¼ g Thymian	1 g Lorbeer
½ g Rosmarin	50 g Nüsse gehackt
2 g Pfeffer schwarz	17 g Meersalz
1 g Koriander	200 g Bleichsellerie fein gehackt
1 g Jamaikapfeffer (Nelkenpfeffer)	

Enger Schweinsdarm 28/30 (min 20 Min. in warmem Wasser eingelegt).

Zubereitung

1. Morcheln in warmem Wasser einlegen.
2. Morcheln abtropfen lassen.
3. Das Fleisch in längliche Streifen schneiden.
4. Die Gewürze, Kräuter, Nüsse, Morcheln, Zwiebeln, Bleichsellerie, Knoblauch und das Salz mit dem Fleisch gut mischen..
5. Die Masse mit einer groben Scheibe durch den Fleischwolf drehen und von Hand kneten.
6. Die Masse in einen Wurstfüller geben und das mittlere Füllrohr installieren.
7. Die Masse in die engen Schweinsdärme 28/30 zu ca. 150 g schweren Portionen füllen.

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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
Schöblig

Schafsaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli,
Cipollatas usw.

Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.

Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurst-
spezialitäten 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



L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

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
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.