

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'un apprenti.....	2
Assemblée générale 2016.....	4
Actus.....	5
Recommandation des prix de vente.....	5
Portrait d'un membre de l'association.....	6
La recette.....	8

Agenda

15.07.2016	Remise des diplômes et des prix aux meilleurs apprentis, Forum Fribourg
10.09.2016	14 ^{ème} Championnat suisse de désossage, Bell Schweiz AG, Oensingen (SO)
15-16.10.2016	Sortie des Présidents

Formation continue ABZ

Programme des cours 2016

www.abspiez.ch -> Cours

INHALTSVERZEICHNIS

Das Wort des Präsidenten.....	1
Agenda.....	1
Steckbrief eines Lernenden.....	3
Generalversammlung 2016.....	4
News.....	5
Detailverkaufspreise.....	6
Abbild eines Verbandsmitgliedes.....	7
Rezept.....	8

Agenda

15.07.2016	Diplomfeier und Preisübergabe für die besten Lernenden, Forum Fribourg
10.09.2016	14. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen, Bell Schweiz AG, Oensingen (SO)
15-16.10.2016	Exkursion der Verbandspräsidenten

ABZ Weiterbildungskurse

Kursprogramm 2016

www.abspiez.ch -> Kurswesen

Le petit mot du Président

Le 21 avril dernier, notre Ami **Patrik Danthe** a reçu le prix Hermann Herzer pour son engagement dans la formation de nos jeunes Bouchers Charcutiers, Bouchers-Charcutières. Même si j'avais déjà annoncé cette nouvelle à l'occasion de notre dernière assemblée, je profite de ce petit mot pour exprimer à nouveau toute l'admiration et tout le respect que portent les Bouchers fribourgeois à Patrik. Toujours à l'écoute, toujours à la recherche de la meilleure solution, tu es un exemple pour nous tous alors un grand merci et nos plus chaleureuses félicitations pour cette magnifique distinction!

Das Wort des Präsidenten

Am 21. April dieses Jahres wurde unserem Freund **Patrik Danthe** der Hermann Herzer-Preis verliehen als Belohnung für sein Engagement in der Ausbildung unserer jungen Fleischfachmänner und Fleischfachfrauen. Auch wenn ich dies schon anlässlich der letzten Sitzung verkündet hatte, nütze ich die Gelegenheit dieses kleinen Wortes um den Respekt und die Bewunderung auszudrücken, die die Freiburger Fleischfachleute für Patrik haben. Du hast immer ein offenes Ohr und bist immer auf der Suche nach der bestmöglichen Lösung, du bist ein Beispiel für uns alle. Deshalb einen grossen Dank und ganz herzliche Gratulation an dich für diese grossartige Auszeichnung!



Patrik Danthe avec les lauréats 2014 du CFC de bouchers-charcutiers
Patrik Danthe mit den diplomierten Fleischfachleuten EFZ 2014

En parlant d'assemblée, j'ose croire que les prochaines éditions seront fréquentées par toujours plus de membres! Nous avons pris le parti de faire notre réunion annuelle un moment de rencontre et de convivialité. Certes, il y a toujours une partie «officielle» incontournable mais dorénavant, c'est par la visite d'une entreprise ou autre que se conclura cette assemblée. Vous aurez ainsi la possibilité de sortir de votre cadre professionnel mais toujours en compagnie de vos collègues! Cette année, c'est par la visite de la brasserie de M. Patrik Jenny, membre de notre association et copropriétaire des Boucheries Fleisch und Brau AG que c'est terminée notre réunion. Merci à lui et toute son équipe pour nous avoir si bien accueilli!

Lors de cette assemblée, j'ai omis par inadvertance de signaler la présence de M. Elias Welti de l'UPS. Je lui fais toutes mes excuses pour cet oubli et je le remercie de sa participation qui souligne l'intérêt que porte notre association faitière aux entités régionales.

Votre président: Gérard Yerly

Ich habe eben unsere Sitzungen erwähnt und ich darf hoffen, dass die nächsten von immer mehr Mitgliedern besucht werden! Wir haben uns entschieden, aus unserer jährlichen Versammlung einen Augenblick der Begegnung und der Geselligkeit zu machen. Es hat zwar immer noch einen unumgänglichen «offiziellen» Teil, danach schliessen wir jedoch mit einem Besuch eines Betriebes oder ähnlichem ab. Sie werden also die Möglichkeit haben, mit euren Kollegen gemeinsam aus eurem professionellen Rahmen auszubrechen! Dieses Jahr wurde die Brauerei von H. Patrik Jenny besucht, der Mitglied unseres Verbandes und Mitbesitzer der Metzgereien Fleisch und Brau AG ist. Wir danken ihm und seinem Team für seinen sehr angenehmen Empfang!

Anlässlich dieser Versammlung habe ich versehentlich vergessen, die Präsenz von H. Elias Welti des SFF anzukündigen. Ich entschuldige mich bei ihm für dieses Versäumnis und danke ihm für seine Teilnahme, die das Interesse betont, welches der schweizerische Verband für seine regionalen Einheiten pflegt.

Präsident: Gérard Yerly



naturACHIMICA

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



STS 393

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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!



L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Portrait d'un apprenti

Joachim « Nous devons montrer notre métier »



Joachim Heumann

Naissance: 13 mai 1998

Résidence: La Roche

Apprentissage: termine sa 3e année en spécialisation vente chez Norbert Tinguely, à la Boucherie de Marsens.

Hobbies: moniteur de ski à la Berra, musique rock et métal, sport.

Médaillé de bronze au concours des apprentis romands 2015, à Lausanne, Joachim Heumann achève son apprentissage à la Boucherie-charcuterie de Marsens. Pour le jeune Rochois, les concours permettent de mettre en lumière les facettes du métier moins connues du grand public. Interview.

Vous avez remporté la troisième place au concours des apprentis romands! Vos impressions?

Très heureux! J'étais le seul Fribourgeois sur six participants. J'ai fait de mon mieux, mais il y avait de la concurrence. Mon objectif était avant tout de participer et vivre une nouvelle expérience. Nous devions préparer une création autour du thème «Le carré de porc et son terroir» avec des produits de notre région. Je suis parti sur un rôti farci à la Poire à Botzi AOP et une couronne de côtelettes à la Moutarde de Bénichon, deux recettes que j'avais déjà testées chez moi auparavant. Grâce à ma médaille, je suis qualifié pour l'édition 2016 du championnat suisse. Là, je vais me fixer un objectif!

Faut-il sortir des sentiers battus pour se démarquer aux yeux du jury, mais aussi des spectateurs et du public?

Oui, les gens ont une certaine idée de notre métier. J'aime créer, tenter des choses. On a ici l'occasion de montrer notre métier et ce que l'on sait faire, mais aussi de casser les clichés. Les concours permettent de mettre en valeur les côtés moins connus de notre métier. Les spectateurs apprécient et sont parfois étonnés.

Cette médaille constitue-t-elle un atout pour trouver une place de travail après l'apprentissage?

Participer ajoute déjà une belle ligne sur le CV. Etant donné que c'est un petit métier, c'est vrai que la réputation compte! Les patrons se connaissent tous et parlent entre eux de leurs

apprentis. Je ne me suis pas fixé de voie précise pour le futur: je peux m'imaginer autant dans une petite boucherie que dans un métier lié à la cuisine, une activité que j'adore! J'aimerais bien créer de nouvelles choses.

Comment êtes-vous tombé dans le métier?

Un peu par hasard. A la sortie du Cycle d'orientation, je ne savais pas quoi faire. Lors d'un stage à la boucherie-charcuterie de Marsens, j'ai découvert un métier qui m'a beaucoup enthousiasmé, un vrai coup de cœur! J'ai prolongé le stage avant de débiter un apprentissage dans la foulée. Ma vision de la profession a totalement changé depuis. Aujourd'hui, je ne changerais pour rien au monde! Cela montre qu'il est important d'être curieux et d'aller à la découverte de métiers que l'on ne connaît pas.

Pourquoi avoir choisi de vous spécialiser dans la vente?

Le contact avec les gens et la préparation de plats fins me plaisent énormément. Le but du vendeur est de conseiller le client. Il fait le lien entre lui et le laboratoire, que ce soit pour les conseils, les commandes ou les réclamations. Il est l'image du magasin.

Quels sont selon vous les défis qui attendent la branche carnée?

Je pense que les petites boucheries sont encore trop méconnues du public. Les clients y viennent avant tout pour la qualité. Nous devons donc aller vers les clients, leur parler et jouer la carte du contact direct. Nous devons montrer notre métier, y compris les facettes qui plaisent parfois moins, comme l'abattage.

www.boucherie-marsens.ch

Au service de l'industrie suisse de la viande

 **CENTRAVO** CH+
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

 **swiss nutri valor**

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.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 Schöblig

Schafsaitlinge 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

Joachim

«Wir müssen unseren Beruf zeigen»

Der Bronzemedaille-Gewinner des Wettbewerbs für Lernende «Concours romand» Joachim Heumann beendet bald seine Ausbildung in der Metzgerei von Marsens. Für den jungen Mann aus La Roche ermöglichen es solche Wettbewerbe, bestimmte Seiten vom Metzgerberuf ins Licht zu rücken, die dem breiten Publikum weniger bekannt sind. Interview.

Sie haben am «Concours romand» den dritten Platz erreicht. Was sind Ihre Eindrücke?

Ich bin sehr glücklich! Ich war von den sechs Teilnehmern der einzige Freiburger. Ich habe mein Bestes gegeben aber die Konkurrenz war stark. Mein Ziel war es vor allem, am Wettbewerb teilzunehmen und neue Erfahrungen zu sammeln. Wir mussten etwas nach dem Motto «Das Schweinskarree und seine Heimat» kreieren und dies möglichst mit Produkten aus unserer Region. Ich habe einen gefüllten Braten mit GUB Büschelbirmen und eine Krone aus Schweinskoteletten mit «Moutarde de Bénichon» zubereitet, zwei Rezepte, die ich zuvor bereits bei mir getestet hatte. Dank meiner Medaille bin ich für die Schweizermeisterschaften 2016 qualifiziert. Da werde ich mir ein Ziel setzen!

Man muss die ausgetretenen Pfade verlassen um sich der Jury gegenüber zu differenzieren. Muss man dies auch für die Zuschauer und das Publikum tun?

Ja, denn die Leute haben ein bestimmtes Bild von unserem Beruf. Ich erschaffe gerne, probiere gerne neue Sachen aus. Wir haben hier die Möglichkeit unseren Beruf und das, was wir können zu zeigen, jedoch auch die Klischees zu brechen. Es erlaubt uns auch weniger bekannte Aspekte unseres Berufes in den Vordergrund zu rücken. Die Zuschauer schätzen dies und sind manchmal auch erstaunt.

Ist diese Medaille ein grosser Vorteil um nach der Ausbildung einen Arbeitsplatz zu finden?

Die Teilnahme fügt dem Lebenslauf bereits eine schöne Zeile hinzu. Und da wir in einem kleinen Berufsfeld tätig sind, ist es wahr, dass der Ruf wichtig ist! Die Vorgesetzten und Arbeitgeber kennen sich alle und reden über ihre Lernenden. Ich habe mir keinen festen Weg für die Zukunft festgelegt: Ich sehe mich sowohl in einer kleinen Metzgerei als auch in einem Beruf in Verbindung mit der Küche, ein Bereich, der mir sehr gut gefällt! Ich möchte einfach gerne Neues erschaffen.

Wie sind Sie auf diesen Beruf gekommen?

Es war ein bisschen Zufall. Als ich die Orientierungsschule abgeschlossen hatte, wusste ich nicht, was ich machen wollte. Ich habe dann eine Schnupperlehre in der Metzgerei von Marsens gemacht und einen Beruf entdeckt, der mich sehr begeistert hat. Ich habe mich sofort in den Beruf verliebt! Ich habe die Schnupperlehre verlängert, bevor ich danach gleich die Berufslehre begonnen habe. Meine Vision des Berufes hat sich seitdem völlig verändert. Heute würde ich für nichts auf der Welt wechseln! Das beweist, dass es sehr wichtig ist, neugierig zu sein und die Berufe zu entdecken, die man nicht kennt.

Weshalb haben Sie die Wahl getroffen, sich im Verkauf zu spezialisieren?

Der Kontakt mit den Leuten und das Herrichten von Verkaufsplatten gefallen mir sehr. Das Ziel des Verkäufers ist es, den Kunden zu beraten. Er macht die Verbindung zwischen den Kunden und dem Labor, sei es für die Tipps, die Bestellungen oder die Reklamationen. Er ist das Aushängeschild des Ladens.

Welche sind Ihrer Meinung nach die Herausforderungen, die auf die Fleischbranche zukommen?

Ich denke die kleinen Metzgereien werden noch zu wenig geschätzt. Die Kunden kommen vor allem für die Qualität in unsere Läden. Wir müssen zum Kunden hingehen, mit ihm Kontakt aufnehmen und unseren Trumpf, den direkten Kundenkontakt, spielen. Wir müssen unseren Beruf zeigen, auch die Seiten, die den Leuten etwas weniger gefallen, wie die Schlachtung.

www.boucherie-marsens.ch



Joachim Heumann

Geburtsdatum: 13. Mai 1998

Wohnort: La Roche

Ausbildung: beendet sein drittes Jahr mit der Vertiefung Verkauf bei Norbert Tinguely in der Metzgerei von Marsens.

Hobbys: Skilehrer in La Berra, Rockmusik und Metal, Sport

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



La viande de volaille, une question de confiance.

Nous sommes votre partenaire pour les
viandes de poulets et de dindes suisses.

frifag märwil sa, Doris Hirt, Filiale de Berne
Rte de Lyss 14b, 3053 Deisswil, Tél. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag
Délicieuse volaille du terroir.

Assemblée générale 2016

L'assemblée générale de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg s'est tenue le 14 avril, à Alterswil. Voici un résumé des interventions effectuées au cours de la séance.

Rapport de M. Gérard Yerly, Président

L'image sera le fil rouge de cette année 2016 pour votre comité. Si nous sommes fiers de nos commerces et des produits que nous y présentons chaque jour et bien il faut le faire savoir ! Par un site internet, par un compte Facebook ou Instagram, en participant à une conférence de presse, en publiant vos résultats et autres distinctions dans notre journal cantonal des bouchers. Bref, en diffusant le plus largement possible, nous valorisons tout ce qui fait la profession de boucher-charcutier.

■ **Formation:** Pour la rentrée 2015, c'est 25 nouveaux jeunes qui sont venus remplir la classe des 1^{ère} année. C'est vraiment réjouissant et je vous remercie sincèrement des efforts consentis. Nous devons continuer d'engager et de former de nombreux apprentis. C'est notre avenir qui en dépend.

■ **AOP:** une délégation fribourgeoise s'est réunie fin janvier pour parler d'avenir. A l'unanimité, il a été décidé que si les tests ne permettaient pas d'envisager une suite raisonnable, une demande d'IGP sera déposée rapidement. Là aussi plusieurs membres de notre association suivent ce dossier pour nous.

■ **Comité:** Depuis le départ de notre Ami Erwin Schneiter, plus personne ne représente les districts alémaniques au sein du comité. J'attends que soit nommé à plus ou moins court terme au moins un représentant de la partie germanophone.

■ **Secrétariat:** M. Clément Castella est notre nouveau secrétaire patronal. Il a remplacé Mme Nadine Gobet à la fin de l'année dernière. Nous lui souhaitons officiellement la bienvenue parmi nous. J'ai l'immense plaisir de nommer Nadine membre d'honneur de l'Association des Maîtres Bouchers Charcutiers du canton de Fribourg.



Nadine Gobet et Gérard Yerly

Rapport de M. Romano Goetschmann, président de la commission d'apprentissage

En 2015, 15 bouchers-charcutiers, 2 gestionnaires en commerce de détail, 2 assistants en boucherie et 1 assistant en commerce de détail ont été suivis par nos experts et fini

leur formation. Voici quelques résultats qui sont spécialement à relever:

Bouchers-charcutiers CFC

1. **Thierry Pasquier** (moyenne 5,4), Boucherie de Marsens.
2. **Marco Waeber** (moyenne 5,3), Paulimetzg Murten
3. **Matthias Lehmann** (moyenne 5,2) Boucherie G. Lehmann, Überstorf

Gestionnaire en commerce de détail CFC

1. **Mélanie Fragnière** (moyenne 5,0)

Assistant en boucherie AFP

1. **Marem Karatay** (moyenne 5,1), Micarna SA, Courtepin

Assistant en commerce de détail AFP

1. **Sergio Soares** (moyenne 4,5)

Afin de faciliter la planification des procédures, nous avons prolongé le période des examens pratiques de trois semaines et commençons déjà mi-avril au lieu de début mai. Malheureusement cette mesure ne nous a pas vraiment allégé le travail comme nous l'avions espéré. La commission d'apprentissage prendra contact avec les experts actifs afin de leur demander leur avis.

Kevin Jenny est un nouveau membre de la commission. Il remplace Pascal Aebischer. Hubert Roschy quitte notre commission et cesse ses activités en tant que membre pour la fin de l'année scolaire. Il est membre de la commission d'apprentissage depuis 1986.

Le nombre d'experts pour superviser les examens est en constante baisse. N'hésitez pas à faire les démarches nécessaires!

Rapport de M. David Blanc, remplaçant du responsable des cours interentreprises

Ces cours se déroulent comme chaque année dans les locaux de l'ABZ à Spiez. Un effort a été fait pour augmenter le volume de marchandise travaillée, mais il ne faut pas oublier que les jeunes sont là pour perfectionner leur connaissance, chacun avec ses capacités. Pour l'année passée, nous avons enregistré 48 jeunes fribourgeois à ces cours. Nous vous remercions pour votre engagement dans la formation professionnelle.

Generalversammlung 2016

Die Generalversammlung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg fand am 14. April 2016 in Alterswil statt. Es folgt eine Zusammenfassung der wichtigsten Ereignisse der Sitzung.

Bericht von Gérard Yerly, Präsident

Das Image wird zugleich der rote Faden für den Vorstand im Jahr 2016 sein. Sind wir stolz auf unsere Betriebe und auf die Produkte, die wir dort präsentieren, so muss das bekannt gemacht werden! Sei das über Internetseiten, ein Facebook- oder Instagram-Konto, durch die Teilnahme an einer Pressekonferenz oder die Veröffentlichung unserer Resultate und Auszeichnungen in unserer kantonalen Zeitung, wir müssen uns so breit wie möglich austreten! Auf diese Art und Weise würdigen wir alles, was unseren Beruf des Fleischfachmannes ausmacht.

■ **Ausbildung:** Zum Schulanfang 2015 waren es 25 junge Leute, die die Klassenzimmer der Erstklässler gefüllt haben. Das ist sehr erfreulich und ich danke Euch aufrichtig für den Aufwand, den Ihr betrieben habt. Wir müssen uns

weiterhin in diese Sache investieren und zahlreiche Lernende ausbilden. Unsere Zukunft hängt davon ab.

■ **AOP (GUB):** Eine Delegation aus Freiburg hat sich Ende Januar getroffen um über zukünftige Ereignisse zu diskutieren. Man hat einstimmig beschlossen, dass man, falls die Tests nicht auf eine sinnvolle Fortsetzung hoffen lassen, schnell eine Anfrage für ein IGP (GGA) stellen wird. Auch hier verfolgen mehrere Mitglieder des Verbandes dieses Projekt.

■ **Vorstand:** Seit dem Austritt von unserem Freund Erwin Schneiter vertritt niemand mehr die deutschschweizerischen Bezirke in unserem Vorstand. Ich erwarte, dass mehr oder weniger kurzfristig mindestens ein Vertreter des deutschen Teils unseres Kantons genannt wird.

■ **Sekretariat:** Herr Clément Castella ist der neue Sekretär unseres Verbandes. Er hat Frau Nadine Gobet (Foto) am Ende des letzten Jahres abgelöst. Wir heissen ihn offiziell in unseren Rängen willkommen. Es ist mir eine sehr grosse Freude, Nadine zum Ehrenmitglied des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg zu ernennen.

Bericht von Romano Goetschmann, Präsident der Lehraufsichtskommission

Auch im 2015 wurden wieder 15 Fleischfachleute und 2 Detailhandelsfachleute sowie 2 Fleischfachassistenten und ein Detailhandelsfachassistent bei ihrem Qualifikationsverfahren vom Expertenteam bewertet. Folgende Resultate möchte ich speziell erwähnen:

Fleischfachleute EFZ

1. **Thierry Pasquier** (Durchschnitt 5,4), Boucherie de Marsens.
2. **Marco Waeber** (Durchschnitt 5,3), Paulimetzg Murten
3. **Matthias Lehmann** (Durchschnitt 5,2) G. Lehmann, Überstorf

Detailhandelsfachleute EFZ

1. **Mélanie Fragnière** (Durchschnitt 5,0) Fleischfachassistenten EBA
1. **Marem Karatay** (Durchschnitt 5,1), Micarna SA, Courtepin

Detailhandelsassistenten EBA

1. **Sergio Soares** (Durchschnitt 4,5)

Um die Fixierung der Prüfungstermine zu vereinfachen haben wir das Zeitraster der praktischen Prüfungen um 3 Wochen verlängert und beginnen dadurch schon Mitte April anstatt erst um den 10. Mai. Doch auch diese Massnahme hat nicht den erhofften Erfolg mit sich gebracht. Die Kommission wird im Laufe des Jahres auf die amtierenden Experten zugehen und diese um ihre Meinung bitten.

Kevin Jenny ist neues Kommissionsmitglied. Er hat den Platz von Pascal Aebischer übernommen. Hubert Roschy verlässt die Kommission und gibt die damit verbundene Tätigkeit auf Ende des Schuljahres ab. Er ist seit 1986 Mitglied der Lehraufsichtskommission.

Die Anzahl der Experten für die Prüfungen ist stetig am Sinken. Zögert also bitte nicht, die notwendigen Schritte zu unternehmen!

Bericht von David Blanc, Stellvertretend für den Verantwortlichen der Überbetrieblichen Kurse

Wie jedes Jahr wurden diese Kurse in den Lokalen des ABZ in Spiez durchgeführt. Es wurde alles daran gesetzt, die Menge der zu verarbeitenden Rohmaterialien zu erhöhen, doch vergessen wir dabei nicht, dass die jungen Leute diese Kurse auch besuchen, um die erlangten Fachkenntnisse zu vertiefen. Im letzten Jahr besuchten 48 Lernende aus dem Kanton Freiburg diese Kurse. An dieser Stelle danken wir Ihnen für Ihre Teilnahme an der Berufsbildung.



Nous travaillons pour votre succès.

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

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solutions



naturachimica

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



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



Hubert Roschy, membre de la commission d'apprentissage depuis 1986, ici avec Gérard Yerly
Hubert Roschy, Mitglied der Lehraufsichtskommission seit 1986, hier mit Gérard Yerly

Actus

Prolongation de l'autorisation de former: un simple appel suffit!

Le Service cantonal de la formation professionnelle (SFP) rappelle que, selon la loi cantonale sur la formation professionnelle, une entreprise qui n'a pas formé d'apprentis depuis cinq ans se voit retirer l'autorisation de former pour ladite profession. Afin d'avoir une liste des entreprises formatrices à jour, le SFP envoie un courrier aux entreprises concernées en leur indiquant qu'elles doivent conclure un contrat ou contacter le service, sinon leur autorisation de former sera échue au 31 août de l'année courante. Pour rappel, une entreprise qui n'a pas formé ces dernières années et souhaite tout de même continuer à terme peut simplement appeler le Service pour obtenir une prolongation d'autorisation.

Informations

Tél. 026 305 25 00 ou
www.fr.ch/sfp, rubrique «Entreprise?»

News

Verlängerung der Berechtigung zur Ausbildung: ein Anruf genügt!

Das Amt für Berufsbildung (BBA) erinnert daran, dass laut kantonalem Gesetz über die Berufsausbildung ein Unternehmen, welches seit fünf Jahren keine Lernenden mehr ausbildet, die Berechtigung verliert für den besagten Beruf auszubilden. Damit das BBA eine aktuelle Liste der ausbildenden Unternehmungen aufstellen kann, wird ein Schreiben an die betroffenen Unternehmen versendet. Darin wird ihnen mitgeteilt, dass sie entweder einen Lehrvertrag abschliessen oder das Amt für Berufsbildung kontaktieren müssen, sonst wird ihre Berechtigung zur Ausbildung am 31. August des laufenden Jahres ablaufen. Als Erinnerung: Ein Unternehmen, welches in den vergangenen Jahren keine Ausbildung durchgeführt hat und trotzdem früher oder später damit fortfahren möchte, kann einfach das BBA anrufen um eine Verlängerung zu erhalten.

Informationen

Tel: 026 305 25 00 oder
www.fr.ch/bba/, Rubrik «Betrieb?»

L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	31.05.2016	31.05.2016	Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	31.05.2016	31.05.2016
Entrecôte		Natura Beef	Simmental	Steak haché		SFr. 2.65	SFr. 3.70
Rumsteak		SFr. 8.50	SFr. 8.15	Brochette mixed grill		SFr. 4.25	SFr. 3.70
Filet		SFr. 8.35	SFr. 7.60	Viande hachée		SFr. 2.25	SFr. 3.15
Steak (noix ou coin)		SFr. 10.35	SFr. 9.60	Paupiette			SFr. 3.80
Bouilli maigre		SFr. 5.65	SFr. 5.90	Cordon bleu de porc		SFr. 3.50	SFr. 2.65
Emincé à mijoter		SFr. 2.20	SFr. 3.40	Tranche panée de porc		SFr. 2.95	Seulement au LS
		SFr. 4.10	SFr. 4.45	Steak de cheval		SFr. 3.55	SFr. 3.90
Viande de porc		Seulement Natura		Volaille fraîche		Coop Natura Plan	
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.90	Filet de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Tranche dans le filet		SFr. 4.50	SFr. 3.20 <i>action</i>	Cuisse de poulet (CH)		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Tranche dans le cou		SFr. 2.65	SFr. 2.40	Emincé de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Côtelette		SFr. 2.65	SFr. 2.55	Tranche de dinde (CH)		SFr. 2.20 (provenance: Allemagne)	SFr. 3.30 (provenance: France)
Rôti épaule		SFr. 1.95	SFr. 1.90	Viande d'agneau			
Emincé		SFr. 2.75	SFr. 2.95	Gigot frais sans os du quasi		SFr. 3.40	SFr. 3.50
Saucisse à rôtir de porc		SFr. 2.25	SFr. 1.80	Racks (import)		SFr. 5.50	SFr. 5.35
Viande de veau		Seulement Natura		Côtelette		SFr. 5.65	SFr. 5.10
Filet mignon			SFr. 8.55	Filet d'agneau (import)		SFr. 5.50	SFr. 5.40
Escalope		SFr. 7.80	SFr. 7.55	Quasi d'agneau (import)			SFr. 4.30
Rôti épaule		SFr. 4.00	SFr. 3.90				
Emincé		SFr. 4.70	SFr. 4.75				

Pas de prix en action!

Clément Rey

un jeune patron qui s'éclate!

A même pas trente ans, Clément Rey a repris en janvier de cette année les rênes de la boucherie-charcuterie du village d'Attalens. Le Châtelois a travaillé d'arrache-pied et a mis tous les atouts de son côté pour que le passage de témoin puisse se faire dans la continuité.

Clément Rey, c'est d'abord un caractère bien trempé. Derrière ses lunettes turquoises, ce solide Veveysan est un patron sérieux et assidu, mais qui a toujours un petit mot sympa pour les clients et les commerçants voisins. Depuis le 1er janvier 2016, il est à la tête de sa propre boucherie-charcuterie, à Attalens.

Tout a commencé alors qu'il œuvre chez Micarna, à Courtepin. Beat Yerly, alors patron de la boucherie-charcuterie d'Attalens, le contacte pour venir travailler dans son entreprise, avec peut-être la possibilité de la reprendre plus tard «A l'époque déjà je voulais endosser des responsabilités, que ce soit dans une grande structure ou une petite boucherie, raconte le jeune boucher-charcutier. C'est mon caractère». Pendant quatre ans, Clément Rey travaille six jours sur sept, de 06 h 00 à 18 h 30. Un passage obligé, selon lui: «Je voulais me donner les moyens de devenir mon propre patron et pouvoir montrer aux employés que je maîtrisais la totalité de la chaîne. J'ai par exemple appris la vente sur le tas. Si je voulais pouvoir déléguer des tâches plus tard, il fallait d'abord que je sache d'abord les exécuter moi-même».

Après quatre ans, en décembre 2014, les choses s'accélérent lorsque la maladie

frappe son chef. Clément Rey décide alors d'arrêter son brevet fédéral et de se consacrer uniquement à l'entreprise. Beat Yerly lui délègue progressivement la gestion de son commerce. «C'était un super patron, parfois paternel, qui accordait volontiers sa confiance», se souvient le Châtelois. Le 1er janvier 2016, Clément Rey devient officiellement le patron de la boucherie-charcuterie Savoy SA. «Le passage de témoin est arrivé plus tôt que prévu, mais tout s'est déroulé en douceur. Les employés savaient dès le départ que Beat m'avait désigné pour prendre sa place. Etant donné que j'étais très présent, j'avais toujours une vue globale des affaires. On venait souvent me poser les questions sur les commandes. Je connaissais déjà tous les clients».

Pas question toutefois de tout chambouler! «Le personnel n'a pas changé, nous sommes cinq employés à 100% plus quelques externes, souligne le trentenaire. Mon but est de faire en sorte que l'entreprise poursuive sur sa lancée, sans tout bouleverser». Présentation variée des produits, achats de quelques machines, projet de nouvelle vitrine: tout se fait pas-à-pas, avec prudence. Clément Rey soigne la bonne ambiance au sein de l'entreprise: «Ce qui m'intéresse c'est le produit fini. Je dois garder un œil sur les collaborateurs, bien sûr, car c'est sur moi que les remarques tombent. Mais je ne joue pas au surveillant en permanence».

Devenir patron, c'est aussi composer avec une part d'inconnu: «Certaines choses étaient nouvelles pour moi, comme les rendez-vous avec les banques et les aspects administratifs». Clément Rey dispose toutefois de sérieux

atouts, comme la clientèle déjà existante ainsi qu'un réseau dans la branche carnée. «Je suis aussi expert depuis quatre ans aux examens d'apprentissage, ajoute-t-il. C'est utile pour voir d'autres méthodes de travail. Sans ces éléments en poche, reprendre un commerce demande des reins très solides».

Patron à même pas trente ans, comment le Châtelois voit-il son avenir? «Une boucherie qui marche bien me suffit pour l'instant. Ça fait maintenant cinq ans que je suis là, je m'éclate, je suis content! Je ne sais pas de quoi l'avenir sera fait, mais chaque chose en son temps...»

www.boucherie-charcuterie-attalens.ch
Facebook: Boucherie B. Yerly SA



Clément Rey

Naissance: 5 octobre 1988

Résidence: Châtel-St-Denis

Apprentissage: CFC de boucher-charcutier avec spécialisation abattage à la Boucherie Blanc, à Châtel-St-Denis, puis a travaillé dans plusieurs petites boucheries et à Micarna, à Courtepin, où il complète ses compétences du métier. Expert depuis quatre ans aux examens.

Hobbies: football, milieu de terrain au FC Le Crêt - Porsel - St-Martin. «J'ai besoin du sport pour décompresser. Et puis je vois des autres personnes qu'à Attalens. Certains sont devenus des clients».

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	31.05.2016	31.05.2016
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		SFr. 8.50	SFr. 8.15
Rumpsteak		SFr. 8.35	SFr. 7.60
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.60
Plätzli, Nuss od. Eckstück		SFr. 5.65	SFr. 5.90
Siedfleisch mager		SFr. 2.20	SFr. 3.40
Geschnetzeltes		SFr. 4.10	SFr. 4.45
Schweinefleisch		Nur Natura	
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.90
Nierstückplätzli		SFr. 4.50	SFr. 3.20 <small>aktion</small>
Halsplätzli		SFr. 2.65	SFr. 2.40
Koteletts		SFr. 2.65	SFr. 2.55
Schulterbraten		SFr. 1.95	SFr. 1.90
Geschnetzeltes		SFr. 2.75	SFr. 2.95
Schweinsbratwurst		SFr. 2.25	SFr. 1.80
Kalbfleisch		Nur Natura	
Filet mignon			SFr. 8.55
Plätzli Stotzen		SFr. 7.80	SFr. 7.55
Schulterbraten		SFr. 4.00	SFr. 3.90
Geschnetzeltes		SFr. 4.70	SFr. 4.75

ARTICLES	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	31.05.2016	31.05.2016
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		SFr. 2.65	SFr. 3.70
Mixed-Grill Spiessli		SFr. 4.25	SFr. 3.70
Hackfleisch		SFr. 2.25	SFr. 3.15
Fleischvogel			SFr. 3.80
Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		SFr. 3.50	SFr. 2.65
Panierte Plätzli, Schweins		SFr. 2.95	nur Selbstbedienung
Pferdesteak		SFr. 3.55	SFr. 3.90
Pouletfleisch frisch (CH)		Coop Natura Plan	
Pouletbrust		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Pouletschenkel		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Pouletgeschnetzeltes		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Trutenbrust		SFr. 2.20 (Deutschland)	SFr. 3.30 (Frankreich)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen CH		SFr. 3.40	SFr. 3.50
Racks		SFr. 5.50	SFr. 5.35
Koteletts		SFr. 5.65	SFr. 5.10
Nierstück		SFr. 5.50	SFr. 5.40
Huft			SFr. 4.30

Keine Aktionspreise!

Clément Rey

ein junger Chef, der richtig Spass hat!

Clément Rey ist noch keine dreissig Jahre alt und hat im Januar die Führung der Dorfmetzgerei von Attalens übernommen. Der junge Mann aus Châtel-St-Denis hat intensiv gearbeitet, um alle Vorteile auf seiner Seite zu haben und damit die Übergabe ohne Unterbruch durchgeführt werden konnte.

Clément Rey hat einen starken und energischen Charakter. Hinter seiner türkisfarbigen Brille steckt ein seriöser und fleissiger Vorgesetzter, der jedoch immer ein nettes Wort für die Kunden und die benachbarten Händler übrig hat. Seit dem 1. Januar 2016 ist er an der Spitze seiner eigenen Metzgerei in Attalens.

Es hat alles begonnen als er noch bei der Micarna in Courtepin tätig war. Beat Yerly, der damals die Zügel der Metzgerei in Attalens in den Händen hatte, hat mit ihm Kontakt aufgenommen und ihn gebeten, in seinem Betrieb zu arbeiten mit der Möglichkeit der anschliessenden Übernahme des Betriebes. «Zu dieser Zeit wollte ich Verantwortung übernehmen, sei das in einer grossen Geschäftsstruktur oder in einer kleinen Metzgerei», erzählt der junge Fleischfachmann, «das gehört zu meinem Charakter». Während vier Jahren arbeitet Clément Rey sechs Tage die Woche von

6 Uhr morgens bis 18:30 Uhr. Ein Weg, der laut ihm notwendig war: «Ich wollte mir die Mittel aneignen, mein eigener Chef zu sein und meinen Mitarbeitern zeigen zu können, dass ich die gesamte Kette beherrsche. Ich habe zum Beispiel dabei viel über den Verkauf gelernt. Ich wollte später die Aufgaben delegieren, dafür musste ich sie zuerst selber beherrschen».

Nach vier Jahren, im Dezember 2014, werden die Dinge durch den Krankheitsfall seines Chefs beschleunigt. Clément Rey entscheidet sich für den Abbruch seiner Berufsprüfung, um sich ausschliesslich dem Unternehmen zu widmen. Beat Yerly delegiert ihm schrittweise die Führung seines Geschäftes. «Er war ein toller Chef, manchmal väterlich, der einem gerne vertraut», erinnert sich Clément Rey. Am 1. Januar 2016 wird er offiziell Geschäftsführer der Metzgerei Savoy SA. «Die Übergabe hat früher als geplant stattgefunden aber es hat sich alles reibungslos abgewickelt. Den Mitarbeitern war von Anfang an klar, dass Beat mich für die Nachfolge ernannt hatte. Da ich immer sehr präsent war, hatte ich immer einen umfassenden Überblick über die Geschäfte. Man hat mir oft Fragen über die Bestellungen gestellt, ich kannte schon alle Kunden».

Es war jedoch ausgeschlossen, alles zu überstürzen! «Das Personal hat sich nicht

verändert, wir sind fünf Vollzeitmitarbeitende und ein paar Externe», betont der Dreissigjährige, «Mein Ziel ist es, dass das Unternehmen seinem Kurs folgen kann ohne alles umzustellen». Eine abwechslungsreiche Präsentation der Produkte, der Kauf von einigen Maschinen, ein Projekt für ein neues Schaufenster: alles wird vorsichtig und Schritt für Schritt eingeführt. Clément Rey pflegt die gute Stimmung in der Firma. «Was mich interessiert, ist das fertige Produkt. Ich muss ein Auge auf die Mitarbeiter werfen, denn schliesslich kommen die Bemerkungen auf mich zurück. Aber ich spiele nicht dauernd den Aufseher».

Chef zu werden bedeutet auch, mit Ungewissheiten umzugehen: «Es gab auch Neues für mich, wie zum Beispiel die Termine bei der Bank oder die administrativen Aspekte». Clément Rey hat aber wichtige Trümpfe im Ärmel, wie zum Beispiel die bereits vorhandene Kundschaft und ein Netzwerk in der Fleischbranche. «Ich bin auch seit vier Jahren Experte bei den Lehrabschlussprüfungen», fügt er hinzu, «das ist nützlich um auch andere Arbeitsmethoden zu sehen. Ohne diese Elemente auf seiner Seite zu haben, verlangt die Übernahme eines Geschäftes sehr viel Rückgrat».

Chef mit weniger als dreissig Jahren. Wie sieht der junge Vivisbacher seine Zukunft? «Eine Metzgerei, die gut läuft ist für den Moment genug. Ich bin jetzt seit fünf Jahren da und ich habe richtig Spass und bin zufrieden! Ich weiss nicht, wie die Zukunft aussieht. Aber alles zu seiner Zeit...»

www.boucherie-charcuterie-attalens.ch
Facebook: Boucherie B. Yerly SA



Clément Rey

Geburtsdatum: 5. Oktober 1988

Wohnort: Châtel-St-Denis

Ausbildung: EFZ Fleischfachmann mit Vertiefung Fleischgewinnung in der Metzgerei Blanc in Châtel-St-Denis, hat dann in verschiedenen kleinen Metzgereien und in der Micarna gearbeitet, wo er seine Kompetenzen im Beruf vervollständigt hat. Seit vier Jahren Experte für die Lehrabschlussprüfungen.

Hobbys: Fussball, Mittelfeldspieler beim FC Le Crêt – Porsel – St-Martin. «Ich brauche den Sport um einen Ausgleich zu haben. Und ich sehe auch andere Leute als in Attalens. Einige von ihnen sind Kunden geworden».



MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Bigler

Ihre kompetenten Ansprechpartner.

Fleischwaren für Feinschmecker



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

Cordon-bleu paysan

- 6 tranches de filet de porc coupées en portefeuilles
- 6 tranches fines de jambon de campagne
- 6 tranches de fromage "Gruyère"
- 1 oignon émincé
- 200 g de carrelet de lard fumé coupé finement
- Chapelure
- Beurre
- 1 œuf
- 1 dl lait
- Farine
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Faire blondir les oignons doucement dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit coloré et faire revenir les carrelets de lard ensuite.
2. Mélanger les deux ingrédients et corriger l'assaisonnement.
3. Étaler les tranches de filet de porc et recouvrir du jambon.
4. Ajouter à part égale le mélange d'oignons et lard.
5. Ajouter une belle tranche de fromage et fermer le cordon-bleu avec un cure-dent.
6. Passer les cordon-bleu dans la farine puis tremper dans un mélange œuf, lait, sel et poivre et paner ensuite.

Cuisson

7. Faire revenir le cordon-bleu dans la matière grasse et terminer la cuisson dans le four préchauffé 180 degré sur un papier sulfurisé pendant dix minutes.



REZEPT

von Laurent Droux

Bauern Cordon Bleu

- 6 Scheiben Schweinsfilet, in der Mitte eingeschnitten
- 6 Scheiben Bauernschinken
- 6 Scheiben Greyerzer Käse
- 1 Zwiebel gehackt
- 200 g geräucherte Speckwürfel
- Paniermehl
- Butter
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- Mehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

1. Zwiebeln langsam in der Butter glasig dünsten bis sie etwas Farbe annehmen. Danach die Speckwürfel andünsten.
2. Beide Zutaten mischen und würzen.
3. Die Schweinsfilet aufklappen und mit einer Scheibe Schinken überdecken.
4. Die Speck-Zwiebel-Mischung gleichmässig auf die 6 Scheiben verteilen.
5. Eine grosse Scheibe Greyerzer darüberlegen und das Schweinsfilet wieder zuklappen, mit einem Zahnstocher befestigen.
6. Die Cordon Bleus zuerst im Mehl, dann in der Mischung aus Ei, Milch, Salz und Pfeffer wenden und dann panieren.

Zubereitung

7. Die Cordon Bleus im Fett kurz auf beiden Seiten anbraten und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 10 min auf einem Backpapier fertigbacken.



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



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



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

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

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 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch