

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
Actus	4
Forum	5
Recommandation des prix de vente	5
Programme de mobilité «Fribourg-Ardèche»	6
La recette	8

Agenda

13.04.2016	Conseil Romand
14.04.2016	Assemblée cantonale
27.04.2016	Assemblée des Délégués
30.05.2016	Comité à Bulle
05.06.2016	Congrès de l'Union

Formation continue ABZ

Programme des cours 2016
www.abzspiez.ch -> Cours

INHALTSVERZEICHNIS

Das Wort des Präsidenten	1
Agenda	1
Abbild eines Lernenden	3
News	4
Forum	5
Detailverkaufspreise	6
Mobilitätsprogramm „Freiburg – Ardèche“	7
Rezept	8

Agenda

13.04.2016	Conseil Romand
14.04.2016	Kantonale Versammlung
27.04.2016	Delegiertenversammlung
30.05.2016	Vorstandssitzung in Bulle
05.06.2016	Kongress des SFF

ABZ Weiter- bildungskurse

Kursprogramm 2016
www.abzspiez.ch -> Kurswesen

SPÉCIAL ARDÈCHE SPEZIALAUSGABE ARDÈCHE

Le petit mot du Président

C'est quoi le problème? Pourquoi nous, artisans bouchers-charcutiers hésitons-nous autant à nous mettre en avant? Pourquoi n'osons-nous pas crier haut et fort que nous faisons des produits formidables! Pourquoi, pourquoi, pourquoi?

Le 28 novembre dernier, le Conseil romand avait fait le nécessaire pour convoquer une grande conférence de presse afin de présenter les excellents résultats des bouchers-charcutiers romands au dernier concours de qualité de l'UPS. Résultat: sur 35 artisans invités à l'événement, seuls 7 ont annoncé leur participation! Il était prévu d'inviter toute la presse romande pour qu'enfin on parle des bouchers-charcutiers. Vous comprendrez aisément que nous avons annulé cette conférence afin de ne pas passer pour des guignols.

Les cuisiniers et les boulangers-pâtisseries-confiseurs savent régulièrement se mettre sur le devant de la scène. Mais jamais les bouchers. Il faut que ça change! Il faut que nous participions tous à l'amélioration de l'image de notre profession en saisissant les opportunités qui s'offrent à nous de percer l'écran.

L'image passe aussi par les moyens de communication modernes que nous devrions tous utiliser. Site internet, Facebook, Instagram etc... Certains collègues ont déjà franchi le pas et je les en félicite, car c'est aussi une bonne manière de se montrer! Sans oublier «La Feuille», que nous distribuons à des personnes influentes. Alors, si vous avez quelque chose à dire ou à montrer, n'hésitez pas! Se mettre en avant, c'est mettre toute notre profession sur le devant de la scène.

Soyons courageux: montrons-nous!

Votre président: Gérard Yerly

Das Wort des Präsidenten

Was ist das Problem? Warum scheuen wir Metzger uns so sehr, uns in den Vordergrund zu stellen? Warum dürfen wir nicht mit Bestimmtheit für unsere grossartigen Produkte werben? Warum, warum, warum?

Der Conseil Romand hat am 28. November 2015 eine grosse Pressekonferenz einberufen, um die hervorragenden Resultate der Fleischfachleute aus der Westschweiz am letzten Qualitätswettbewerb des SFF zu präsentieren. Von den 35 eingeladenen Handwerkern haben nur 7 ihre Teilnahme angekündigt! Geplant war, die gesamte Presse aus der Romandie einzuladen, damit endlich von den Fleischfachleuten gesprochen wird. Um nicht dumm dazustehen, mussten wir die Pressekonferenz absagen.

Die Köche und Bäcker-Konditoren verstehen es regelmässig, sich ins Rampenlicht zu stellen, niemals aber die Metzger. Das muss ändern! Wir müssen uns an der Erneuerung unseres Berufsbildes beteiligen indem wir die Gelegenheiten nutzen, die sich uns bieten um das Eis zu brechen.

Das Image hängt auch von modernen Kommunikationswegen ab, von denen wir auch Gebrauch machen sollten: Internetseiten, Facebook, Instagram, usw. Einige Kollegen haben diesen Schritt schon gewagt und ich gratuliere ihnen dazu, denn es ist eine gute Möglichkeit, uns zu veröffentlichen! Vergessen wir auch „Das Karree“ nicht, welches wir an einflussreiche Personen verteilen. Haben Sie also etwas zu sagen oder zu zeigen, zögern Sie nicht! Sich hervorzuheben bedeutet, unseren ganzen Berufsstand in den Vordergrund zu stellen.

Wir müssen mutig sein und uns zeigen!

Präsident: Gérard Yerly

**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
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



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

Dylan apprenti boucher français

« La manière de travailler en Suisse est complètement différente »

Agé de 17 ans, Dylan Esain effectue sa deuxième année de CAP – l'équivalent du CFC suisse – en boucherie dans une grande surface, à Aubenas, en Ardèche. Le jeune Parisien d'origine a travaillé quelques jours à la boucherie charcuterie de Gérard Yerly, à Rossens, dans le cadre de l'échange entre l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle Fribourg (EPAI) et le CFA Lanas. Une démarche riche en enseignements, tant les méthodes de travail et d'apprentissage diffèrent entre la Suisse et la France.

Quelles sont vos premières impressions après deux jours de collaboration ?

Dylan Esain (DE) : J'aime bien la manière de travailler en Suisse, qui est complètement différente. Il y a beaucoup de choses qu'un apprenti ne fait pas en France. Je travaille dans une grande surface, où je pratique principalement le désossage et la coupe. Chez Gérard, j'ai pu apprendre comment on fait un saucisson ou du pâté. C'est davantage dû au mode de formation qu'à l'organisation. En Suisse, on peut devenir boucher-charcutier en trois ans, alors qu'en France ce sont deux formations séparées : deux ans pour un CAP de boucher, puis une année pour celui de charcutier. J'ai fait quelques stages dans des petites boucheries, mais je n'ai pas autant appris qu'ici ! A titre de comparaison, dans mon entreprise, nous sommes quatre employés. Le matin nous préparons la viande et la banque. L'après-midi, je sers les clients, j'approvisionne la banque, j'adapte les prix si la date de péremption approche. Mais en Suisse, c'est la première fois que j'ai de la monnaie dans les mains ! Chez nous, le service et l'encaissement se fait par deux personnes différentes.

Gérard Yerly (GY) : Je pense qu'être mis devant ses responsabilités permet à l'apprenti de progresser. Dylan est déjà très à l'aise, tant au laboratoire qu'au magasin. Chez nous les choses se font plus lentement. Il y a aussi une grosse différence au niveau des termes utilisés ! Nous parlons des mêmes morceaux, mais près de 90% d'entre eux portent un nom différent. Cela dit, on se comprend très bien !

DE : J'ai par exemple goûté la tétine, que je ne connaissais pas du tout. En Ardèche, nous avons la «maouche» (ndlr: voir recette en page 8). J'ai aussi été frappé que vous pluchiez le porc. En Suisse, il faut que ça soit beau, sans graisse. Pourtant le gras ajoute du goût à la cuisson !

Les gens le retirent et le laissent dans l'assiette. Chez nous, le porc est désossé, coupé et directement mis à la banque avec le gras, car c'est une viande bon marché. Le filetmignon est vendu 26 euros le kilo.

GY : Je suis d'accord, il faut du goût. Mais en Suisse nous vendons le même morceau à CHF 55.- le kilo. A ce prix-là, le client ne veut pas de graisse. Et puis il ne faut pas oublier non plus que le prix des bêtes n'est pas le même à la base. Tu me disais qu'un de tes collègues vend des porcs à 1,12 euro le kilo (prix départ de la ferme), alors que chez nous une bête est vendue autour de CHF 3,80 le kilo (prix départ de la ferme également). Les charges sont très différentes, notamment les salaires !

DE : C'est vrai. En France, à moins d'être bien payé, un boucher touche le SMIC (environ 1460 euros brut, ndlr).

Que retenir de la venue des jeunes Ardéchois à Fribourg ?

GY : Je suis épaté par le bagage dont Dylan dispose déjà ! Je pense que nous pourrions apprendre des choses sur la manière de dispenser les cours. En France, les apprentis ont une semaine de cours toutes les trois semaines. Même si la formation ne dure que deux ans, le fait d'avoir des cours pratiques

ensemble durant une semaine entière me semble très intelligent.

DE : Il arrive souvent que nous passions une semaine en cours, puis un autre en entreprise, et que nous retournions en cours la semaine suivante. C'est assez intensif. Nous passons la plupart du temps en entreprise, tout en étant souvent en cours...

Cela ne risque-t-il pas de dissuader un patron d'engager un apprenti ?

DE : Peut-être. En revanche, l'employeur peut compter sur un jeune qui saura rapidement faire le travail d'un ouvrier, mais qui lui coûtera beaucoup moins. Moi, je suis payé 500 euros pour travailler deux semaines par mois. Par rapport à un ouvrier, mon patron s'y retrouve. Peut-être qu'il m'a engagé pour des raisons financières, car son commerce est intégré à une grande surface. Dans une petite boucherie, c'est différent.

GY : A titre personnel, en tant qu'artisan, je forme deux apprentis dans le but de transmettre mon savoir-faire et que quelqu'un poursuive mon métier lorsque j'arrête de travailler, peu importe ce que cela me coûte. En Suisse, Micarna forme beaucoup d'apprentis, car l'entreprise a besoin de personnel qualifié, notamment pour les postes de cadres.

Il faut dire aussi que les apprentis français n'ont pas tous le même salaire, qui dépend de l'âge mais aussi de l'année de CAP.

DE : Oui. Un apprenti mineur de moins de 18 ans touche 360 euros en première année, 520 en deuxième et 700 en troisième. Pour un majeur, c'est autour de 700, 900 et 1000 euros respectivement. Mais pour nous, c'est normal.

GY : Je pense que cette manière de faire entraîne des complications administratives susceptibles de dissuader d'engager un apprenti. Car, au final, le patron devra faire des calculs trop compliqués avant de savoir s'il peut engager un jeune ou pas. Et si des formateurs prennent un apprenti uniquement pour des questions financières, on va droit dans le mur. Or, je pense que si le taux de chômage est si bas en Suisse, c'est aussi grâce à la formation professionnelle !

Quelles attentes avez-vous par rapport à cet échange ?

GY : Il est très intéressant de comparer les techniques de travail. Dans tous les cas, l'expérience est d'ores et déjà une réussite.




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

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft


CENTRAVO
 SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA




 swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
 www.centravo.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



MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Abbild eines Lernenden

Dylan

Lernender Fleischfachmann aus Frankreich

„Die Art und Weise zu Arbeiten in der Schweiz ist völlig anders“



Der 17-jährige Dylan Esain absolviert sein zweites Jahr für das CAP – das Gegenstück des EFZ – in einer grossen Metzgerei in Aubenas in der Ardèche. Der junge Mann aus Paris hat im Rahmen des Austausches zwischen der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule Freiburg (GIBS) und des CFA Lanas einige Tage in der Metzgerei von Gérard Yerly in Rossens gearbeitet. Ein sehr bereicherndes Erlebnis, vor allem weil die Arbeits- und Ausbildungsmethoden in Frankreich und in der Schweiz sehr unterschiedlich sind.

Was sind ihre ersten Eindrücke nach zwei Tagen Zusammenarbeit?

Dylan Esain (DE): Ich mag die völlig unterschiedliche Arbeitsweise in der

Schweiz. Es gibt hier viele Dinge, die ein Auszubildender in Frankreich nicht macht. Ich arbeite in einer grossen Metzgerei, wo ich hauptsächlich entbeine und zerlege. Bei Gérard konnte ich lernen, wie man einen Saucisson oder eine Pastete herstellt. Das liegt vor allem an der Art der Ausbildung und weniger an der Organisation. In der Schweiz kann man in 3 Jahren Fleischfachmann werden, in Frankreich hingegen ist diese Ausbildung in zwei Teile aufgeteilt: man braucht zwei Jahre für ein CAP als „Fleischer“ (boucher) und ein weiteres Jahr für das CAP als „Wurster“ (charcutier). Ich war in einigen kleinen Metzgereien schnuppern, konnte aber hier viel mehr lernen! Zum Vergleich: in meinem Betrieb sind wir vier Angestellte. Am Morgen bereiten wir das Fleisch und die Kühlvitrine vor. Am Nachmittag bediene ich die Kunden, ich fülle die Kühlvitrine nach und passe die Preise an, falls das Verfallsdatum näher kommt. In der Schweiz hatte ich zum ersten Mal Geld in meinen Händen! Bei uns werden das Bedienen und das Einkassieren von zwei verschiedenen Personen gehandhabt.

Gérard Yerly (GY): Ich denke, dass der Lernende Fortschritte macht, wenn man ihn vor seine Verantwortungen stellt. Dylan fühlt sich schon sehr wohl, sowohl im Labor als auch im Laden. Bei uns werden die Dinge etwas langsamer durchgeführt. Es gibt auch einen grossen Unterschied in den Fachbegriffen. Wir sprechen zwar von denselben Stücken, in 90% der Fälle haben sie jedoch einen anderen Namen. Abgesehen davon verstehen wir uns sehr gut!

DE: Ich habe zum Beispiel Euterfleisch probiert, was ich vorher überhaupt nicht kannte. In der Ardèche haben wir die „Maouche“ (Anm. d. Red.: siehe Rezept auf S.8). Es hat mich auch sehr erstaunt, dass ihr das Schweinefleisch enthäutet. In der Schweiz muss alles schön und ohne Fett sein. Obwohl das Fett beim Kochen einen guten Geschmack gibt! Die Leute schneiden es weg und lassen es im Teller liegen. Bei uns wird das Schweinefleisch entbeint, zerlegt und direkt mit dem Fett im Kühlbuffet ausgestellt, denn es ist ein billiges Fleisch. Das Filet verkaufen wir für 26 Euro pro Kilogramm.

GY: Ich bin einverstanden, den Geschmack braucht es unbedingt. In der Schweiz verkaufen wir jedoch dasselbe Stück für 55 CHF pro Kilogramm. Bei diesem Preis will der Kunde kein Fett. Man darf auch nicht vergessen, dass die Tiere nicht gleich viel kosten. Du hast mir erzählt, dass einer deiner Kollegen Schweine für 1.12 Euro pro Kilogramm verkauft (Preis ab Hof), bei uns ist das Tier um die 3.80 CHF pro Kilogramm wert (auch Preis ab Hof). Auch die Aufwendungen sind sehr unterschiedlich, vor allem die Löhne!

DE: Das stimmt. In Frankreich erhält man als Metzger in der Regel den Mindestlohn (SMIC, etwa 1460 Euro brutto, Anm. d. Red.)

Was kann man vom Kommen der jungen Leute aus der Ardèche nach Freiburg mitnehmen?

GY: Ich bin erstaunt darüber, wie viel Dylan schon weiss! Ich denke, wir können etwas über die Art und Weise, wie sie die Schulzeit gestalten, lernen. In Frankreich haben die Lernenden alle drei Wochen eine Woche Unterricht. Auch wenn die Ausbildung nur zwei Jahre dauert, finde ich die Tatsache, gemeinsam eine Woche lang praktische Kurse durchzuführen, sehr intelligent.

DE: Es passiert oft, dass wir eine Woche Schule haben, dann eine Woche in der Unternehmung arbeiten und dann wieder eine Woche in der Schule sind. Das ist ziemlich intensiv. Wir verbringen die meiste Zeit im Betrieb und sind gleichzeitig oft in der Schule...

Könnte das nicht einen Arbeitgeber davon abhalten, einen Lernenden anzustellen?

DE: Vielleicht. Dafür kann der Arbeitgeber auf junges Personal zählen, das schnell die Arbeit eines Handwerkers durchführen kann, aber viel billiger ist. Ich bekomme 500 Euro und arbeite 2 Wochen pro Monat. Verglichen zu einem Handwerker kommt mein Chef auf seine Kosten. Vielleicht hat er mich aus finanziellen Gründen eingestellt, denn sein Betrieb ist in eine grosse Verkaufsfläche integriert. In einer kleinen Metzgerei ist das anders.

GY: Ich persönlich als Handwerker bilde zwei Lernende aus, um mein Know-how weiterzugeben und damit jemand meinen Beruf weiterführen kann, wenn ich mit dem Arbeiten aufhören werde. Mir ist egal wieviel das kostet. In der Schweiz bildet die Micarna viele Lernende aus weil das Unternehmen qualifiziertes Personal benötigt, vor allem für Kaderpositionen.

Man muss auch sagen, dass die französischen Lernenden nicht denselben Lohn erhalten. Er ist abhängig vom Alter und vom Ausbildungsjahr.

DE: Ja. Ein minderjähriger Lernender bekommt im ersten Jahr 360 Euro, im zweiten Jahr 520 Euro und 700 Euro im dritten. Für eine volljährige Person entspricht der Lohn jeweils 700, 900 und 1000 Euro. Für uns ist das jedoch normal.

GY: Ich denke, dass diese Art und Weise die Dinge zu handhaben administrative Schwierigkeiten verursacht, die auch dazu führen können, dass man darauf verzichtet Lernende anzustellen. Denn schlussendlich muss der Arbeitgeber zu komplizierte Berechnungen durchführen, bevor er weiss, ob er die junge Person einstellen kann oder nicht. Und falls Auszubildner nur aus finanziellen Gründen Lernende anstellen, sind wir ganz sicher auf dem Holzweg. Ich bin auch der Meinung, dass die Arbeitslosigkeit in der Schweiz dank der Berufsausbildung so tief ist!

Welche Erwartungen haben Sie an diesen Austausch?

GY: Es ist sehr interessant die Arbeitstechniken zu vergleichen. Für mich ist diese Erfahrung auf jeden Fall jetzt schon ein Erfolg.



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

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

Actus

Un Fribourgeois 3^e meilleur apprenti romand 2015

Joachim Heumann, apprenti à la Boucherie-charcuterie de Marsens, a décroché une magnifique médaille de bronze lors du Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers 2015, qui s'est déroulé le 29 novembre dernier au Beaulieu à Lausanne. Les candidats disposaient de deux heures pour préparer un projet autour du thème imposé du carré de porc.

Classement et photos : www.epaifribourg.ch

Une application smartphone pour apprendre à cuisiner la viande



Proviande a lancé, en novembre dernier, une application gratuite nommée *Viande suisse academy*. Disponible pour iOS et Android, elle permet aux novices d'apprendre à cuisiner la viande de manière simple et ludique grâce à de nombreuses recettes illustrées avec des photos et des vidéos, en français et en allemand. L'application fournit également des informations sur les enjeux liés à la consommation de viande.



das Schweinskarree zu realisieren. Die Rangliste und die Fotos können Sie auf www.epaifribourg.ch einsehen.

Eine App für Smartphones um zu lernen, wie man Fleisch zubereitet



Proviande hat im November des letzten Jahres eine App namens „Schweizer Fleisch Academy“ lanciert. Benützer von Smartphones mit iOS oder Android können dank zahlreichen Rezepten, die mit Bildern und Videos veranschaulicht werden, auf spielerische und einfache Art lernen, mit Fleisch zu kochen. Die Videos existieren auf Deutsch und Französisch und die App bietet zudem Informationen über die Folgen und Herausforderungen, die mit dem Fleischkonsum verbunden sind, an.

News

Ein Freiburger ist drittbester Lernender der Romandie

Joachim Heumann, Lernender der Metzgerei in Marsens, hat beim Concours Romand der Lernenden Fleischfachleute aus der Romandie eine bemerkenswerte Leistung erbracht und die Bronzemedaille gewonnen. Der Wettbewerb fand am 29. November 2015 im Beaulieu in Lausanne statt. Die Kandidaten hatten zwei Stunden Zeit, ein Projekt rund um

Forum

Un artisan boucher-charcutier doit-il publiquement afficher ses préférences politiques – au risque de perdre des clients – ou rester plutôt discret sur la question ?

La question est double et la réponse doit être de même.

Un artisan boucher-charcutier doit-il publiquement afficher ses préférences politiques? Bien évidemment oui! Nous avons la chance de vivre en démocratie et chacun a le droit de s'exprimer. Dans tous les cas, nous avons des intérêts à défendre, à tous les niveaux (communal, cantonal ou fédéral): le parking dans nos rues, l'accessibilité à nos commerces, la promotion des produits régionaux, les heures d'ouverture des commerces, la réglementation qui nous régit. Si nous ne le faisons pas nous-même, qui d'autre le fera? Nous devons être là où se prennent les décisions et non pas subir ces décisions et râler ensuite. Si nous n'occupons pas le terrain, d'autres le feront à notre place, mais pas forcément avec nos idées et nos visions. Je le dis sans méchanceté ou sans à-priori pour ces personnes, mais la politique n'est pas qu'une affaire de fonctionnaires, de retraités ou de ménagères. Chacun avec son vécu est précieux, mais la politique, nos communes, notre pays ont aussi besoin de nous: nous sommes des entrepreneurs, nous savons gérer du personnel, gérer les finances ou gérer des projets. Nous vivons en démocratie: nous avons beaucoup de droits, mais nous avons aussi des devoirs. L'un d'eux est de participer à la vie de cette démocratie.

Risque-t-on de perdre des clients en faisant de la politique? Est-ce que j'ose parler de mon expérience personnelle? 4 législatures au Conseil général, 2 législatures (10 ans) comme vice-syndic de Romont (avec, quand même, une brillante réélection au 2^e mandat) et j'adhère à un parti qui ne représente que la 3^e force politique de ma commune (PLR). Si la réponse à la question était oui, je n'aurais plus un seul client! Vous ne perdrez pas de client en affichant vos opinions... mais vous n'en gagnerez pas non plus! On vient chez vous parce que vous vendez de la bonne marchandise, parce que vous dispensez de bons conseils ou/et parce que vous offrez de bons services. Et s'il y a de rares imbéciles qui mélangent les casquettes et vous boycottent parce que vous n'avez pas le même avis qu'eux, ces mêmes imbéciles auraient trouvé n'importe quel excuse pour changer de crèmerie, enfin de boucherie! C'est vrai qu'avec un commerce, on est un peu plus exposé et nettement moins anonyme. On disait autrefois, qu'un commerçant ne devait pas faire de politique tout comme il ne devait pas rouler avec une voiture trop luxueuse ou une belle moto. Il restera toujours impossible de tout faire juste pour tout le monde: les sensibilités sont trop différentes. Par contre, si vous vous engagez avec conviction, avec franchise et avec honnêteté, on n'aura rien à vous reprocher et plutôt tout pour vous féliciter. Et pour notre profession, vous donnerez également une image plus positive. Je reprends mon expérience personnelle: on me questionnait sur ma profession, sachant que je dirige le dicastère finances/économie/transports: «Economiste? Employé de banque?». «non, boucher-charcutier!». On me regardait à l'époque avec de grands yeux incrédules. Plus aujourd'hui, au regard du travail accompli...

Christian Deillon, Romont

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!

Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

**Ihre kompetenten
Ansprechpartner
der Region.**

	Beyeler André Tel. 032 352 00 47 Fax 032 352 00 10 Natel 079 770 66 00 andre.beyeler@bigler.ch
	Courtois Gérard Tel. 021 861 46 10 Fax 021 861 46 14 Natel 079 208 94 86 gerard.courtois@bigler.ch
	Linder Jörg Tel. 032 352 00 40 Fax 032 352 00 10 Natel 079 770 42 70 joerg.linder@bigler.ch

www.bigler.ch

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

Forum

Muss ein handwerklicher Fleischfachmann seine politischen Präferenzen öffentlich bekannt machen – mit dem Risiko Kunden zu verlieren – oder soll er diesbezüglich unauffällig bleiben?

Die Frage besteht aus zwei Teilen, deshalb teile ich auch die Antwort in zwei.

Muss ein handwerklicher Fleischfachmann seine politischen Präferenzen öffentlich bekannt machen? Ja natürlich! Wir haben das Glück in einer Demokratie zu leben, wo sich jede und jeder frei ausdrücken kann. Wir haben auf jeden Fall Interessen zu verteidigen und zwar auf allen Stufen (Gemeinde, Kanton und Staat): die Parkplätze in unseren Strassen, die Zugänglichkeit zu unseren Betrieben, die Förderung von regionalen Produkten, die Öffnungszeiten unserer Läden, die Regelungen, die unseren Alltag bestimmen. Wer wird unsere Interessen verteidigen, wenn wir es nicht tun? Wir müssen dort sein, wo die Entscheidungen getroffen werden und nicht tatenlos zusehen um sich danach darüber zu beklagen. Wenn wir dieses Gebiet nicht besetzen, werden es andere an unserer Stelle tun und zwar nicht unbedingt mit unseren Ideen und Visionen. Ich sage dies ohne Vorurteile oder Boshaftigkeit gegenüber diesen Personen aber Politik ist nicht nur Sache der Beamten, der Rentner oder der Hausfrauen. Jede und jeder von ihnen ist mit seinen Erfahrungen wertvoll aber die Politik, unsere Gemeinden und unser Land brauchen auch Leute wie wir: wir sind Unternehmer, wir können Personal führen und haben Erfahrung mit Finanzen und der Leitung von Projekten. Wir leben in einer Demokratie: Wir haben viele Rechte aber wir haben auch Pflichten. Eine dieser Pflichten ist es, an dieser Demokratie aktiv teilzunehmen.

Geht man das Risiko ein, Kunden zu verlieren, wenn man Politik betreibt? Darf ich von meiner persönlichen Erfahrung sprechen? Ich habe 4 Legislaturen im Generalrat und 2 Legislaturen (10 Jahre) als Vize-Gemeindepräsident (mit, immerhin, einer exzellenten Wiederwahl für das zweite Mandat) hinter mir und ich gehöre einer Partei (FDP) an, die nur die 3.-stärkste politische Macht in meinem Dorf darstellt. Wäre die Antwort auf die erste Frage „Ja“, hätte ich keinen einzigen Kunden! Ihr werden keine Kunden verlieren weil Ihr Eure Meinung äussert... Ihr werden dadurch aber auch keine gewinnen! Man kommt zu Euch weil Ihr gute Produkte verkauft, weil Ihr gute Tipps gebt und/oder weil Ihr einen guten Service bietet. Und wenn ein paar Quatschköpfe euren Laden boykottieren weil Ihr nicht dieselbe Meinung habt wie sie, dann hätten genau diese Quatschköpfe irgendeine andere Ausrede gefunden um nicht in Eure Betriebe zu kommen! Es ist wahr, dass man mit einer eigenen Unternehmung etwas mehr der Öffentlichkeit ausgesetzt und viel weniger anonym ist. Früher sagte man, ein Geschäftsmann sollte keine Politik machen, genauso wie er nicht mit einem Luxusauto oder mit einem grossen Motorrad herumfahren sollte. Es wird nie möglich sein, allen alles recht zu machen, denn die Empfindsamkeiten sind zu unterschiedlich. Wenn Ihr Euch jedoch mit Überzeugung, Offenheit und Ehrlichkeit für Eure Sache einsetzt, wird man Euch keine Vorwürfe machen. Im Gegenteil, man wird Euch gratulieren. Ihr werdet auch zum positiven Image unseres Berufes beitragen. Ich komme wieder auf meine persönlichen Erfahrungen zurück: Man hat mich oft gefragt, welchen Beruf ich ausübe. Da ich mich um das Departement Finanzen/Wirtschaft/Transport gekümmert habe, haben die Leute oft nach „Ökonom?“ oder „Bankangestellter?“ gefragt. „Nein, Fleischfachmann!“ Man hat mich früher ungläubig und erstaunt angeschaut. Heute schauen mich die Leute aufgrund meiner geleisteten Arbeit anders an...

Christian Deillon, Romont



Nous travaillons pour votre succès.

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

pacovis food solutions

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.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

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		25.02.2016	25.02.2016
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Natura Beef	Simmental
Entrecôte		SFr. 8.55	SFr. 8.10
Rumsteak		SFr. 8.35	SFr. 6.30 <small>action</small>
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.60
Steak (noix ou coin)		SFr. 5.55	SFr. 5.45 <small>Terra Suisse</small>
Bouilli maigre		SFr. 3.20	SFr. 3.65
Emincé à mijoter		SFr. 4.15	SFr. 4.35
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.75
Tranche dans le filet		SFr. 4.10	SFr. 3.90
Tranche dans le cou		SFr. 2.40	SFr. 2.25
Côtelette		SFr. 2.35	SFr. 2.30
Rôti épaule		SFr. 1.95	SFr. 1.85
Emincé		SFr. 2.65	SFr. 2.85
Saucisse à rôtir de porc		SFr. 1.85	SFr. 1.80
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 8.60	SFr. 8.70
Escalope		SFr. 7.70	SFr. 7.75
Rôti épaule		SFr. 3.95	SFr. 4.05
Emincé		SFr. 5.05	SFr. 5.25

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		25.02.2016	25.02.2016
Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER		
Steak haché		SFr. 2.65	SFr. 3.70
Brochette mixed grill		SFr. 4.25	SFr. 4.35
Viande hachée		SFr. 3.10	SFr. 3.25
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
Rumpsteak de cheval (Espagne)			SFr. 4.20
Entrecôte de cheval (Espagne)			SFr. 5.25
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Cuisse de poulet (CH)		SFr. 1.50	SFr. 1.40
Emincé de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Tranche de dinde (import)		SFr. 2.20 (provenance: France)	SFr. 3.30 (provenance: France)
Viande d'agneau			
Gigot frais sans os du quasi		SFr. 2.95	SFr. 4.15
Racks (import)		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Côtelette		SFr. 5.45	SFr. 5.10
Filet d'agneau (import)		SFr. 5.60	SFr. 5.50
Quasi d'agneau (import)			SFr. 4.25

Pas de prix en action!

Echanges fructueux entre artisans suisses et français

Le programme de mobilité «Fribourg - Ardèche» a permis à quatre jeunes bouchers-charcutiers formés au CFA Lanass (F) de venir dans le canton de Fribourg début février pour découvrir les méthodes de travail de leurs homologues suisses. Cinq apprentis de l'EPAI ont ensuite effectué le trajet inverse. L'échange s'est révélé riche en enseignements, tant pour les jeunes que pour les accompagnants, les formateurs et les artisans ayant participé à l'expérience.

Les quatre jeunes français, tous en formation au CFA Lanass, en Ardèche, et leur accompagnant, M. Yannick Marchal, ont débuté leur séjour en Suisse le 1er février, accueillis par MM. Rolf Wehren, doyen de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle Fribourg (EPAI), et Patrik Danthe, formateur. Après le souper au restaurant «Chez Blanc», à Matran, les visiteurs ont été pris en charge par David Blanc, Laurent Droux, Norbert Tinguely et Gérard Yerly, tous membres de l'Association. Les 2 et 3 février ont permis aux jeunes Ardéchois de travailler en entreprise afin de découvrir les méthodes de travail enseignées en Suisse. La journée du lendemain s'est déroulée dans les salles de classe de l'EPAI pour suivre les cours avec les apprentis fribourgeois. Le séjour des Ardéchois s'est achevé le 5 février, après de nombreux échanges riches en enseignements pour les deux parties (lire interview Dylan Esain / Gérard Yerly en p. 2).

Trois semaines plus tard, ce sont les apprentis suisses - Alexandre Angéloz, Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis, Felix Hapfuwawutse et Jérémie Kizuangi, Micarna SA, Courtepin, Maxime Pugin, Boucherie Jaquier Sàrl, Romont et Lionnel Schorderet, Boucherie-Charcuterie L'Echine d'Or SA, Givisiez - et leur accompagnant Pascal Clément qui se sont rendus en France voisine. Partis de Fribourg le 22 février à 07h00, la délégation est arrivée en Ardèche vers 14h00, accueillis par le Directeur du CFA Lanass et de M. Yannick Marchal. Le CFA forme 300 jeunes de la Région Rhône-Alpes et Auvergne. Boucher et charcutier sont deux professions bien distinctes. Les salaisons fumées ne sont toutefois plus enseignées en CFA: elles sont réservées aux grandes industries, lesquelles ont complétement englouti le marché. La grande différence dans le travail de la viande réside dans la façon de tout parer à la main, avec une grande valorisation du quart avant pour permettre à un maximum de personnes de consommer des morceaux «nobles». Les pâtes fines ne font pas non plus partie de l'enseignement.

Le deuxième jour a été consacré à la variété de viande de bœuf «Fin Gras du Mézenc», au bénéfice de l'AOC. Il s'agit d'une spécialité de la région de Chaudeyrolles, un village situé à 1200 m d'altitude. Elle est fourragée en étable tout l'hiver avec du foin de la région uniquement, composé d'herbes diverses. Elle doit toutefois obligatoirement contenir une herbe trouvée dans ces hauteurs, la cystre (fenouil des Alpes). Le lendemain a débuté avec la visite de l'abattoir d'Aubenas,



où les hôtes ont pu observer l'engagement des collaborateurs pour un travail de qualité, propre, consciencieux et basé sur le dialogue, dans une ambiance conviviale. Même le Directeur occupe un poste sur la chaîne! Déplacement ensuite chez un grossiste en viandes en gros et demi-gros, qui travaille sur le marché local et produit diverses charcuteries, mais aucune pâte fine, peu consommées dans la région. Un apéritif avec de savoureuses spécialités locales a conclu la visite.

Les Fribourgeois ont ensuite pu visiter la boucherie d'une grande surface, laquelle découpe la viande et produit ses propres barquettes sur place. Avec une particularité: en France, le service à la vente est destiné aux retraités, qui ont un pouvoir d'achat plus élevé, tandis que le libre-service, meilleur marché, vise davantage les jeunes. «Peut-être devrions-nous nous inspirer de ce modèle, propose Pascal Clément, accompagnant et boucher-charcutier à Ponthaux. Pratiqons le libre-service, mais aussi la vente mixte en proposant des prix intéressants sur les pièces d'origine, afin d'ouvrir les portes du commerce artisanal à toutes les catégories de clients». L'après-midi, après une dégustation de vin chez un vigneron du terroir ardéchois, la visite de la Grotte Chauvet, classée au

patrimoine mondial de l'UNESCO, a conclu une journée bien remplie.

Le dernier jour s'est déroulé au CFA de Lanass, avec une démonstration de découpe sur le thème de l'épaule de bœuf. L'occasion de découvrir la macreuse à beefsteak, le roastbeef, le merlan d'épaule et le merlan sous un autre jour, dégustation à l'appui. Au retour de ce magnifique séjour, la délégation suisse tient à remercier tous les acteurs de cet échange. «Nous avons été accueillis les bras ouverts par des gens disponibles et attachants avec qui nous avons tout de suite sympathisé et qui proposent d'ores-et-déjà de renouveler l'expérience», s'est enthousiasmé Pascal Clément.

«La Feuille» remercie Pascal Clément et Yannick Marchal pour leur précieuse collaboration à cet article.

Retrouvez la galerie photos du programme «Mobilité Fribourg - Ardèche» sur www.bouchers-fribourgeois.ch

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTICLES	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
		25.11.2015	25.11.2015			25.11.2015	25.11.2015
Rindfleisch	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN		
Entrecôte		SFr. 8.50	SFr. 8.10	Hackplätzli		SFr. 2.65	SFr. 3.70
Rumpsteak		SFr. 8.20	SFr. 6.30 <small>aktion</small>	Mixed-Grill Spiessli		SFr. 4.25	SFr. 4.35
Filet		SFr. 10.35	SFr. 9.60	Hackfleisch		SFr. 2.35	SFr. 3.25
Plätzli, Nuss od. Eckstück		SFr. 5.50	SFr. 5.45 <small>Terra Suisse</small>	Fleischvogel		SFr. 2.80	SFr. 3.80
Siedfleisch mager		SFr. 3.25	SFr. 3.65	Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		SFr. 2.75	SFr. 2.55
Geschnetzeltes		SFr. 4.10	SFr. 4.35	Panierte Plätzli, Schweins		SFr. 2.40	nur Selbstbedienung
				Pferdesteak		SFr. 3.35	nur Selbstbedienung
Schweinefleisch		Nur Natura	Terra Suisse	Rumpsteak Pferd (Spanien)			SFr. 4.20
Filet mignon		SFr. 5.95	SFr. 5.75	Entrecôte Pferd (Spanien)			SFr. 5.25
Nierstückplätzli		SFr. 4.25	SFr. 3.90				
Halsplätzli		SFr. 2.40	SFr. 2.25	Pouletfleisch frisch (CH)		Coop Natura Plan	De La Région
Koteletts		SFr. 2.35	SFr. 2.30	Pouletbrust (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Schulterbraten		SFr. 1.95	SFr. 1.85	Pouletschenkel (CH)		SFr. 1.30	SFr. 1.40
Geschnetzeltes		SFr. 2.55	SFr. 2.85	Pouletgeschnetzeltes (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Schweinsbratwurst		SFr. 2.05	SFr. 1.80	Trutenbrust (Import)		SFr. 2.20	SFr. 3.30 (Frankreich)
Kalbfleisch		Nur Natura	Terra Suisse	Lammfleisch			
Filet mignon		SFr. 9.20	SFr. 8.70	Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		SFr. 3.80	SFr. 4.15
Plätzli Stotzen		SFr. 8.45	SFr. 7.75	Racks (Import)		SFr. 5.50	SFr. 5.50
Schulterbraten		SFr. 4.45	SFr. 4.05	Koteletts		SFr. 5.65	SFr. 5.10
Geschnetzeltes		SFr. 5.50	SFr. 5.25	Nierstück (Import)		SFr. 5.60	SFr. 5.50
				Lammhüftli (Import)		SFr. 4.30	SFr. 4.25

Keine Aktionspreise!

Lehrreicher Austausch zwischen Handwerkern aus der Schweiz und Frankreich

Das Mobilitätsprogramm „Freiburg – Ardèche“ hat es vier jungen Fleischfachmännern, die im Ausbildungszentrum CFA in Lanas (F) ausgebildet wurden, erlaubt, Anfang Februar nach Freiburg zu kommen um die Arbeitsmethoden ihrer Schweizer Kollegen zu entdecken. Fünf Lernende aus der GIBS haben dann die Reise in die andere Richtung angetreten. Diese Erfahrung hat sich als sehr lehrreich herausgestellt, sowohl für die Lernenden als auch für die Begleiter, die Ausbilder und die Handwerker, die am Projekt teilgenommen haben.

Die vier jungen Franzosen, die alle im CFA Lanas in der Ardèche ausgebildet wurden, und ihr Begleiter H. Yannick Marchal, haben ihren Aufenthalt in der Schweiz am 1. Februar begonnen. Sie wurden von den Herren Rolf Wehren, Vorsteher der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule Freiburg (GIBS), und Patrik Danthe, Lehrperson, empfangen. Nach einem typisch regionalen Abendessen im Restaurant „Chez Blanc“ in Matran haben David Blanc, Laurent Droux, Norbert Tinguely und Gérard Yerly, alle Mitglieder des Verbandes, die Betreuung der Gäste übernommen. Am 2. und 3. Februar hatten die jungen Männer aus der Ardèche die Möglichkeit in einem Betrieb zu arbeiten, um die in der Schweiz unterrichteten Arbeitsmethoden zu entdecken. Der nächste Tag hat sich in den Klassenzimmern der GIBS abgewickelt, wo sie den Unterricht der Freiburger Lernenden mitverfolgt haben. Der Aufenthalt ging für die französischen Fleischfachmänner nach zahlreichen interessanten und lehrreichen Erfahrungen für beide Parteien am 5. Februar zu Ende (siehe Interview Dylan Esain / Gérard Yerly auf S.2).



Drei Wochen später gingen dann die Schweizer Lernenden – Alexandre Angéloz, Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis, Felix Hapfuwawutse et Jérémie Kizuangi, Micarna SA, Courtepin, Maxime Pugin, Boucherie Jaquier Sàrl, Romont et Lionnel Schorderet, Boucherie-Charcuterie L'Echine d'Or SA, Givisiez – und ihr Begleiter Pascal Clément in das benachbarte Frankreich. Die Delegation ist am 22. Februar um 7 Uhr morgens abgereist und um ca. 2 Uhr nachmittags in der Ardèche angekommen, wo sie vom Direktor des CFA Lanas und H. Yannick Marchal empfangen wurden. Das Ausbildungszentrum bildet 300 Jugendliche der Regionen Rhône-Alpes und Auvergne aus. „Fleischer“ und „Wurster“ sind da zwei klar getrennte Berufe. Der Bereich Kochpökelwaren wird jedoch im CFA nicht unterrichtet: Sie sind den grossen Industrien vorbehalten, die den Markt vollständig verschlingt haben. Der grosse Unterschied in der Arbeit mit Fleisch liegt in der Art alles von Hand zu parieren. Man legt vor allem viel Wert auf den Vorderviertel um möglichst vielen Leuten den Verzehr von „noblen“ Stücken zu erlauben. Auch der Bereich der Brühwursterei ist nicht in deren Ausbildung integriert.

Der zweite Tag war der Rinderzucht „Fin Gras du Mézenc“ gewidmet, ganz zum Vorteil des AOC. Es handelt sich um eine Spezialität aus der Region von Chaudeyrolles, ein Dorf das sich auf 1200 m ü. M. befindet. Das Rind wird den ganzen Winter im Stall nur mit Heu aus der Region gefüttert, welches aus verschiedenen Kräutern besteht. Das Heu muss jedoch

unbedingt eine Kräuterart beinhalten, die man auf diesen Höhenlagen findet: den Bärwurz. Am Tag nach der Anreise wurde der Schlachthof von Aubenas besucht, wo die Gäste das Engagement der Mitarbeiter für eine Arbeit voller Qualität, Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit beobachten konnten, die auf den Dialog gegründet ist und in einer angenehmen Atmosphäre verrichtet wird. Sogar der Direktor arbeitet am Fließband! Danach ging es zu einem Fleischgrosshandel, der auf dem lokalen Markt tätig ist und verschiedene Wurstwaren, nicht jedoch Brühwürste herstellt, denn letztere werden in dieser Region eher selten konsumiert. Am Ende des Besuches wurde ein Aperó mit köstlichen Spezialitäten aus der Region offeriert.

Die Freiburger hatten dann die Gelegenheit, eine Metzgerei in einer grossen Verkaufsfläche zu besuchen, die das Fleisch zerlegt und ihre eigenen Verpackungsschalen produziert. Mit einer Besonderheit: Der bediente Verkauf ist für Rentner vorgesehen, die eine grössere Kaufkraft aufweisen. Die Selbstbedienung ist billiger und zielt auf die jüngere Kundschaft. „Wir sollten uns vielleicht von diesem Modell inspirieren lassen“, schlägt Pascal Clément, Begleitperson und Fleischfachmann in Ponthaux, vor. „Wir sollten den traditionellen Verkauf wie auch die Selbstbedienung betreiben, denn dadurch könnten noble Teilstücke zu interessanteren Preisen angeboten werden. So können wir die Türen unseres handwerklichen Fachhandels für alle Kategorien von Kunden öffnen“. Am

Nachmittag fand zuerst eine Weindegustation bei einem regionalen Winzer statt. Der Besuch der Grotte Chauvet, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, war der Abschluss eines gut gefüllten Tages.

Der letzte Tag hat sich im Ausbildungszentrum von Lanas abgewickelt mit einer Vorführung der Zerlegung einer Rindsschulter. Dies gab uns die Gelegenheit, die Teilstücke (macreuse à beefsteak, das roastbeef, der merlan d'épaule und der merlan) unter einem anderen Namen und in anderen Verwendungsmöglichkeiten zu entdecken. Diese Vorführung wurde durch eine anschliessende Degustation gekrönt.

Nach der Rückkehr von diesem wunderschönen Aufenthalt möchte sich die Delegation aus der Schweiz bei allen Teilnehmern dieses Austausches bedanken. „Wir wurden mit offenen Armen und von einsatzbereiten und sehr freundlichen Leuten empfangen, mit denen wir uns sofort verstanden haben. Alle Beteiligten schlagen geeinigt vor, diese Erfahrung unbedingt zu wiederholen“, erzählt Pascal Clément begeistert.

Das Karree dankt Pascal Clément und Yannick Marchal für ihre wertvolle Mitarbeit an diesem Artikel.

Sie finden die Fotogalerie des Programmes „Mobilität Freiburg – Ardèche“ auf www.bouchers-fribourgeois.ch.

Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Votre partenaire pour la viande.



Beyeler André

Tel. 032 352 00 47
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Courtois Gérard

Tel. 021 861 46 10
Fax 021 861 46 14
Natel 079 208 94 86
gerard.courtois@bigler.ch



Linder Jörg

Tel. 032 352 00 40
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



www.bigler.ch

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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Emmentaler

REBER



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

LA RECETTE

Source: www.ardeche-evasion.com

MAOUCHE ARDÉCHOISE

La Maouche, ou maoche, est un plat traditionnel du plateau ardéchois. Il est constitué de farce à base de choux et de viande de porc hachée, cuite dans une panse de cochon. La cuisson doit être très lente, pour mieux apprécier ce délicieux mets servi en plat unique.

1	estomac de porc	300 g	de pruneaux
600 g	de chair à saucisse	3	gros oignons
400 g	de poitrine fraîche coupés en dés	3	gousses d'ail
250 g	de lard gras		sarriette, thym, laurier, sel, poivre
2 kg	de choux verts frisés		

Préparation: 45 min / Cuisson: 4 à 6 h / Repos: 15 min / Temps total: 6 à 8 h

Préparation

1. Hacher finement le chou, l'ail et les oignons.
2. Mélanger avec la chair à saucisse, le lard, la poitrine et les pruneaux.
3. Ajouter les herbes, saler et poivrer. La farce doit être bien homogène.
4. Faire dégorger l'estomac de porc dans de l'eau vinaigrée.
5. Le racler soigneusement l'intérieur et le laver.
6. Farcir la panse et coudre l'extrémité avec de la ficelle alimentaire.
7. Immergée complètement la Maouche dans une grande marmite d'eau froide salée.
8. Laisser cuire à feu doux pendant 4 à 6 heures, sans couvrir. L'eau ne doit jamais arriver à ébullition.
9. Vous pouvez ajouter au bouillon, oignons, carottes et céleris pour obtenir un goût plus aromatique.
10. Pour vérifier la cuisson, piquer en profondeur avec une brochette en bois, lorsque qu'elle ressort sans accrocher (comme dans du beurre), la Maouche est cuite.
11. Dorer ensuite au four pour un meilleur résultat.

Conseil: Pour éviter un éclatement durant la cuisson, il est conseillé de serrer la Maouche dans un sac en tissu.

Variante: Plat appelé Pouytrolle en Ardèche méridionale, où l'on remplace le chou vert et les pruneaux par des feuilles de blettes ou d'épinard.

Service: Servir chaud, en plat unique.



REZEPT

Quelle: www.ardeche-evasion.com

MAOUCHE AUS DER ARDÈCHE

Maouche oder auch Maoche genannt ist eine traditionelle Speise aus dem Hochplateau der Ardèche. Sie besteht aus einer Füllung mit Kohl und Hackfleisch vom Schwein die in einem Schweinemagen gekocht werden. Damit man dieses Gericht besser geniessen kann, muss es langsam gekocht werden.

1	Schweinemagen	20 g	Zwetschgen
600 g	Wurstbrät	2 g	grosse Zwiebeln
400 g	frische Brust in Würfel geschnitten	1 g	Knoblauchzehen
250 g	Speck mit viel Fett		Bohnenkraut, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer
2 kg	Grünkohl		

Vorbereitung: 45 min / Kochen: 4 bis 6 Stunden / Ruhen: 15 min / Zeit total: 6 bis 8 Stunden

Zubereitung

1. Grünkohl, Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
2. Mit dem Wurstbrät, dem Speck, der Brust und den Zwetschgen mischen.
3. Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Füllung muss schön homogen sein.
4. Den Schweinemagen im Essigwasser einweichen.
5. Das Innere sorgfältig abkratzen und den Magen waschen.
6. Den Magen füllen und das Ende mit Bindfaden zunähen.
7. Die Maouche in einer grossen Pfanne mit kaltem Salzwasser einlegen. Die Maouche muss komplett zugedeckt sein.
8. Auf kleinem Feuer 4 bis 6 Stunden ohne Deckel ziehen lassen. Das Wasser darf nie kochen.
9. Man kann dem Wasserbad auch Zwiebeln, Karotten und Sellerie hinzufügen um mehr Aroma zu erhalten.
10. Um die Kochzeit zu überprüfen mit einem Holzspießli in die Maouche stechen. Falls das Spießli ohne Widerstand wieder herausgezogen werden kann (wie bei Butter) ist die Maouche bereit.
11. Im Ofen backen bis die Maouche goldig ist für ein besseres Resultat.

Tipp: Um ein Platzen der Maouche während des Kochens zu vermeiden, ist es von Vorteil sie in einen Stoff sack zu pressen.

Variante: Gericht wird in der Ardèche Pouytrolle genannt. Man ersetzt den Grünkohl und die Zwetschgen mit Mangoldblätter oder Spinat.

Bedienung: als Einzelgericht heiss servieren.

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



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



STS 393



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Au service de l'industrie suisse de la viande


CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA




swiss nutri valor

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch