

La Feuille

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

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE, TOUT LE MONDE EST GAGNANT.

KREISLAUFWIRTSCHAFT, ALLE SIND GEWINNER.

SOMMAIRE

<i>Le petit mot du président</i>	2
<i>Portrait d'un apprenti</i>	3
<i>L'économie circulaire</i>	5
<i>Recommandation des prix de vente</i>	6
<i>Boucher-charcutier suisse de l'année</i>	7
<i>La recette</i>	8

INHALTSVERZEICHNIS

<i>Das Wort des Präsidenten</i>	2
<i>Steckbrief eines Lernenden</i>	4
<i>Kreislaufwirtschaft</i>	6
<i>Fleischfachmann des Jahres</i>	7
<i>Detailverkaufspreise</i>	7
<i>Rezept</i>	8



Agenda

27.06.2017	Conseil romand
14.07.2017	Remise des diplômes et des prix aux apprentis, Forum Fribourg
18.09.2017	Comité de l'association cantonale
25.10.2017	Conseil romand
30.10.2017	Comité de l'association cantonale
08.11.2017	Séance des délégués, Spiez

Agenda

27.06.2017	Präsidentenvereinigung der Romandie
14.07.2017	Diplomfeier und Preisverleihung der Lernenden, Forum Freiburg
18.09.2017	Vorstand des kantonalen Verbandes
25.10.2017	Präsidentenvereinigung der Romandie
30.10.2017	Vorstand des kantonalen Verbandes
08.11.2017	Delegiertenversammlung, Spiez

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



Nous sommes à votre disposition:



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



Joseph Altermatt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch



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

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



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



naturaCHIMICA

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie carnée suisse Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle der Produktequalität, der Hygiene Ihrer Mitarbeiter sowie der Betriebshygiene

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Le petit mot du Président

Entre 2008 et 2016, les achats de viande à l'étranger ont triplé ! Avec plus de 1.2 milliards pour les produits carnés et plus de 10 milliards pour les autres achats, beaucoup de Suisses mettent en danger notre économie ! Combien de gens s'étranglent ou crient au scandale en apprenant qu'une entreprise ferme ou qu'elle délocalise ? Parmi ces personnes, combien font leurs courses à l'étranger, participant ainsi de manière directe à cet état de fait ? Celui qui délocalise sa consommation doit s'attendre en retour à ce que son propre poste de travail puisse subir le même effet ! C'est logique, non ? Je dis toujours à celui qui fait ses courses hors de nos frontières que le jour où il sera au chômage, il n'oubliera pas d'aller également à l'étranger pour timbrer sa carte ou pour faire ses offres d'emploi. :(

Si dans le canton de Fribourg nous sommes, pour l'instant, moins touchés, nous devons rester attentif aux signaux de détresse que nous font parvenir nos voisins romands (Jura, Vaud et particulièrement Genève !) Montrons l'exemple en consommant dans la mesure du possible local, en proposant à nos clients des circuits courts, en expliquant pourquoi les prix sont différents chez nous !

Argumenter, conseiller, expliquer seront sur le long terme notre meilleure défense ! Ne craignons pas l'avenir, affrontons-le !

Vous trouverez dans cette nouvelle édition de la Feuille, les nombreux avantages d'appliquer « l'économie circulaire ». La mettre en pratique, c'est créer les liens nécessaires pour renforcer votre présence, pour solidifier les échanges entre partenaires locaux pour le bienfait de tous !



Votre président : Gérard Yerly



Das Wort des Präsidenten

Die Fleischeinkäufe im Ausland haben sich zwischen 2008 und 2016 verdreifacht ! Mit über 1.2 Milliarden für Fleischprodukte und mehr als 10 Milliarden Franken für anderes setzen viele Schweizer die eigene Wirtschaft aufs Spiel ! Viele Personen sind konsterniert und Fassungslos, wenn sie erfahren, dass ein Unternehmen schliesst oder den Standort wechselt ? Doch, wie viele von diesen Personen tätigen ihre Einkäufe im Ausland und unterstützen so diesen Trend ? Jener, der im Ausland einkauft muss doch damit rechnen, dass er damit auch seinen eigenen Arbeitsplatz aufs Spiel setzt ! Eigentlich logisch, oder ? Ich sage all jenen, die ihre Einkäufe im Ausland tätigen, dass sie im Falle einer Arbeitslosigkeit nicht vergessen, auch im Ausland zu Stempeln und zu Postulieren. :(

Wenn wir im Kanton Freiburg, für den Moment, auch weniger damit in Berührung kommen, so müssen wir doch wachsam bleiben und die Hilferufe unserer Nachbarn aus der Romandie (Jura, Waadt und vor allem Genf) wirklich ernst nehmen ! Gehen wir doch mit dem Beispiel voran und konsumieren, im Bereiche des Möglichen, lokal. So können wir unseren Kunden kurze Warenflüsse aufzeigen und ihnen die Preisdifferenzen erklären !

Argumentieren, Beraten und Erklären werden auf lange Sicht unsere beste Verteidigung sein ! Habt keine Angst vor der Zukunft, packt sie an !

In dieser Ausgabe des Karree's werden Sie einige Vorteile der « Kreislaufwirtschaft » finden. Diese umsetzen heisst : Verbindungen bilden, die Ihre Präsenz auf dem Markt stärken und die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern fördern, dies für unser aller Wohlergehen !

Ihr Präsident : Gérard Yerly

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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
Tél. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

Maxime Léger

Il est Champion romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers 2016 et cultive la passion de la découverte.



Maxime Léger

Lui aussi est tombé dedans quand il était petit. Mais contrairement à un célèbre gaulois, Maxime Léger peut en reprendre sans modération : « Je mange de la viande à tous les repas. » Végane si tu as lu ces premières lignes, petit conseil : arrête-toi là.

Parce que Maxime Léger n'est que viande, formule qui pourrait paraître péjorative à priori, mais qui ne l'est pas du tout dans cet article ! « Je mange tous les morceaux. J'adore manger et je mange beaucoup. J'essaie aussi plein de choses en cuisine, parfois je crée, pas toujours avec succès d'après mes amis. »

Il crée, mais il bouge aussi, rigole, ne tient pas en place : « Je voyage cinq à six fois par année dans une ville européenne. »

Portrait

Maxime Léger est le fils d'un boucher établi à St-Blaise (NE) depuis quatre générations. Quatre générations d'artisans bouchers, ça vous façonne un arrière-arrière-petit-fils. Et pourtant... l'"élu" avait débuté une école d'art à la Chaux-de-Fonds. De cette époque, il en garde un goût immodéré pour la photographie, son hobby principal : « Pendant mes congés, je collabore depuis huit ans avec le site romandie.usgang.ch. Site spécialisé dans le monde de la fête et de la vie nocturne. »

Mais revenons au fil de sa formation. Après avoir quitté prématurément l'école d'art, il passe trois ans comme cuisiner dans une brasserie de Neuchâtel; une année dans la boucherie

de son père ; une année comme temporaire, notamment dans le nettoyage de bâtiments sinistrés ; et huit mois dans une boucherie à La Chaux-de-Fonds. Avant de commencer, en 2014, un apprentissage de boucher à St-Aubin (FR). Vous avez suivi? Aujourd'hui, en dernière année, le jeune homme est convaincu de son choix « C'est un métier très varié, dans lequel on apprend tous les jours. Ça peut paraître surprenant, mais aucune journée ne ressemble à une autre. Et puis, d'une boucherie à l'autre, la manière de travailler est souvent très différente. »

En automne dernier, il s'inscrit au concours romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers. Bien vu ! Il est champion romand : « Nous avons deux heures pour préparer différentes pièces de viande sur le thème "Le porc rencontre le bœuf ". » Et tout ça en public à la Foire de Fribourg : « Le plus dur c'était encore de répondre aux questions de l'animateur alors que nous étions sous pression de temps. Une bonne expérience. »

Dans quelques mois, le Neuchâtelois aura terminé son apprentissage. Comme souvent dans l'artisanat, il devrait sans trop de problème trouver de l'embauche : « Aujourd'hui, comme artisan, si on a du cœur et de l'envie, c'est ok ! ». Et puis il y a quand même cet objectif ultime, ce retour aux sources après avoir bien profité de sa jeunesse : reprendre la boucherie familiale de St-Blaise : « Je serais la 5^{ème} génération, sympa non ! »

Eric Plancherel



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Emmental
REBER



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

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
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



Maxime Léger

Er ist der Sieger 2016 der Fleischfachlernenden aus der Romandie und pflegt die Liebe, neues zu entdecken.

Auch er ist in den Topf gefallen, als er klein war, doch im Gegenteil zu einem bekannten Gallier bedient sich Maxime Léger ungehindert weiter. «Ich esse Fleisch zu jeder Mahlzeit». Lieber Veganer, falls Du diese ersten Zeilen schon gelesen hast, dann rate ich Dir, es dabei zu belassen!

Die Formel, welche besagt, dass Maxime Léger und Fleisch fast das gleiche ist, könnte auf Anhieb etwas missbilligend wirken, was sich jedoch in diesem Bericht bei Weitem nicht bestätigt. «Ich bediene mich aller Teilstücke, esse gerne und viel. Oft versuche ich auch Neues in der Küche und kreierte Dinge, die mir, nach Meinung meiner Freunde, nicht immer gelingen.»

Er kreierte, doch er bewegt auch und kann sich kaum stillhalten: «Ich bereise fünf- bis sechs Mal pro Jahr eine europäische Stadt.»

Porträt

Maxime Léger ist der Sohn eines Fleischfachmannes, der seit langer Zeit in St-Blaise (NE) zuhause ist. Seit vier Generationen in Berührung mit dem Fleischerhandwerk, dies formt auch noch die Urgrosskinder. Und doch, unser Kandidat begann zuerst eine Kunstschule in La Chaux-de-Fonds. Aus dieser Epoche blieb ihm dann auch sein Hobby, die unersättliche Freude an der Photographie. «In meiner Freizeit arbeite ich seit acht Jahren mit der Homepage romandie.usgang.ch zusammen, welche sich mit Szenen aus Feststimmungen und dem Nachtleben beschäftigt.»

Doch kommen wir zurück in den Lauf seiner Ausbildung. Nachdem er die Kunstschule vorzeitig verlassen hatte, zog es ihn zuerst für drei Jahre in die Küche einer Brasserie in Neuenburg; danach für ein Jahr in das Geschäft seines Vaters; für ein Jahr als temporärer Mitarbeiter, vor allem in der Gebäudereinigung und für acht Monate in ein Fleischfachgeschäft in La Chaux-de-Fonds, bevor er dann 2014 seine Grundbildung in St-Aubin (FR) begann. Sind Sie mitgekommen? Nun ist er im letzten Lehrjahr und überzeugt von seiner Berufswahl «Es ist ein sehr abwechslungsreicher Beruf, in welchem ich jeden Tag etwas dazu lernen kann. Es mag

zu erstaunen, doch kein Tag gleicht dem anderen. Zudem sind die Arbeitsweisen von einer Metzgerei zur anderen oft grundverschieden.»

Im letzten Herbst meldete er sich zur Teilnahme am Wettbewerb der Fleischfachlernenden aus der Romandie an. Gut gemacht! Denn er war Sieger. «Wir hatten zwei Stunden um verschiedene Artikel rund um das Thema "Wenn Schweinefleisch auf Rindfleisch trifft" herzustellen.» Und das alles unter Aufsicht des Publikums im Rahmen der Freiburger Messe. «Das schwierigste war es jedoch, unter Zeitdruck, all den Fragen des Animators gerecht zu werden. Es war eine gute Erfahrung.»

In einigen Monaten wird der Neuenburger seine Ausbildung abschliessen. Wie oft in unserem Beruf, wird er wohl kaum Schwierigkeiten haben, sich im gewerblichen Fleischhandwerk einen Arbeitsplatz zu sichern: «Wenn man heute als Handwerker Lust und Herz hat, dann geht's!». Zudem hat er ja noch sein Ursprungsziel, nach einer ausgelebten Jugend zur Wurzel zurück zu kehren und den Familienbetrieb zu übernehmen: «Ich wäre die 5. Generation, sympathisch, nicht!»

Eric Plancherel



*Es mag zu
erstaunen, doch
kein Tag gleicht
dem anderen.*

Maxime Léger

L'économie circulaire

Tout le monde est gagnant

Quand le boucher achète sa viande chez un paysan de son village, il donne de l’argent au paysan qui peut en retour venir acheter de la viande chez le boucher. Création de richesse locale. Voilà résumé, très schématiquement, une partie du concept d’économie circulaire : « Le concept est plus large et encore un peu floue, parce que assez récent. Mais on peut dire qu’il englobe trois éléments : 1. la capacité à écoproduire, 2. la capacité à recycler, 3. la capacité à reproduire la richesse. », détaille Jean Sébastien Mérieux, spécialiste en marketing et en économie circulaire.

Ecoproduire

Ça veut dire, notamment, minimiser les transports et respecter la variété des espèces : « Pour un boucher, s’approvisionner le plus proche possible et veiller à ne pas acheter la race bovine qui produit le plus de viande, mais bien celle qui est la plus adaptée à la région, à son écosystème et à son climat. »

Capacité à recycler

C’est privilégier des contenants réutilisables. Jean Sébastien Mérieux : « C’est un des piliers de l’économie circulaire. Fini les sacs plastiques, fini les barquettes plastique comme on peut en

trouver sur les étals des grandes surfaces. Une des solutions est de distribuer des contenants réutilisables. » Ou, comme le suggère l’Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg dans son partenariat avec Tradipack, des sacs biodégradables.

Capacité à redistribuer des richesses

À la table d’un café en basse-ville de Fribourg, Nicolas Bertschy a le sourire...et l’accent chantant des Bolzes. L’artisan aime son métier et sa région. L’économie circulaire, il essaie d’en appliquer le concept au quotidien, convaincu que l’approvisionnement local est un atout auprès du client. Mais pas seulement l’approvisionnement : « Depuis peu, je vends des asperges bio de Guin dans ma boucherie et le producteur me prend du jambon pour vendre dans son marché à la ferme. Récemment, j’ai acheté un véhicule dans un garage proche de Fribourg. Depuis, le propriétaire vient régulièrement dans ma boucherie et m’a même commandé 200 saucisses pour griller lors d’une exposition ce vendredi ! Là on est vraiment dans la redistribution locale des richesses. »

Eric Plancherel



Jean Sébastien Mérieux

Les pistes de Jean Sébastien Mérieux

- Légiférer pour obliger la restauration collective à s’approvisionner localement. « Les collectivités publiques et les politiques ont un rôle clé à jouer. »
- Créer un site de vente en ligne qui regroupe les bouchers-charcutiers pour élargir leur zone de vente. « Un consommateur découvre un produit dans un comptoir ou chez des amis, s’il n’habite pas à proximité de l’artisan, il ne se déplacera jamais pour le racheter. »
- Valoriser différemment les pièces de viande délaissées par les consommateurs, surtout parce qu’elles doivent être mijotées et que le consommateur veut de plus en plus de la viande rapide à cuisiner. « Elles peuvent être apprêtées par un restaurateur et vendue en plats à réchauffer par l’épicier d’à côté. »
- Vendre ses produits dans les entreprises : « Je l’ai fait avec des légumes chez mon employeur précédent : le lundi, le producteur m’envoyait une liste que je faisais circuler chez mes collègues. Nous étions livrés le mardi en fin de journée. Le producteur n’avait pas de perte et nous avions des légumes de qualité à bon prix. »

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	31.05.2017	31.05.2017
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 87.00	Fr. 80.50
Rumsteak		Fr. 86.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 107.50	Fr. 98.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 58.00	Fr. 62.50
Bouilli maigre		Fr. 29.50	Fr. 26.00
Emincé à mijoter		Fr. 42.50	Fr. 45.50
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.50
Tranche dans le filet		Fr. 43.00	Fr. 42.00
Tranche dans le cou		Fr. 25.00	Fr. 25.50
Côtelette		Fr. 19.50	Fr. 20.00
Rôti épaule		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Emincé		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Saucisse à rôtir de porc		Fr. 19.00	Fr. 18.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 67.40	Fr. 90.00
Escalope		Fr. 81.50	Fr. 77.00
Rôti épaule		Fr. 43.00	Fr. 46.00
Emincé		Fr. 42.50	Fr. 54.00
Préparation de viande/cheval		(étranger)	(Suisse)
Steak haché		Fr. 26.50	Fr. 37.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	31.05.2017	31.05.2017
		(étranger)	(Suisse)
Brochette mixed grill		Fr. 43.50	Fr. 36.00
Viande hachée		Fr. 31.00	Fr. 33.00
Paupiette		Fr. 30.50	Fr. 38.00
Cordon bleu de porc		Fr. 28.50	Fr. 27.00
Tranche panée de porc		Fr. 24.50	Fr. 24.00
Steak de cheval DLR		Fr. 34.50	Fr. 39.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (Hongrie)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (Hongrie)		Fr. 13.00	Fr. 14.00
Emincé de poulet (Hongrie)		Fr. 35.00	Fr. 34.00
Tranche de dinde (Hongrie)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Viande d’agneau			
Gigot frais sans os du quasi		Fr. 31.50	Fr. 41.00
Racks (import)		Fr. 58.00	Fr. 57.00
Côtelette		Fr. 57.00	Fr. 55.00
Filet d'agneau (import)		Fr. 56.00	Fr. 55.00
Quasi d'agneau (import)		pas dans l'assortiment	Fr. 43.50

Pas de prix en action !

Kreislaufwirtschaft

Alle sind Gewinner

Wenn ein Fleischfachmann das Tier bei einem Landwirt aus seinem Dorf kauft, gibt er ihm Geld, welches der Landwirt wiederum brauchen kann um beim Fleischfachmann einkaufen zu können. So entsteht lokaler Reichtum. Eine Art, wie Kreislaufwirtschaft kurz und schematisch zusammengefasst werden kann. «Das erst kürzlich erarbeitete Konzept ist viel breiter und noch etwas unreif. Doch können wir sagen, dass es drei Elemente umfasst: 1. Die Kapazität zur Ökoproduktion, 2. Die Kapazität zur Wiederverwendung und 3. Die Kapazität den Reichtum zu fördern», besagt Sébastien Mérieux, Marketingspezialist in Kreislaufwirtschaft.

Ökoproduktion

Dies umschreibt insbesondere ein minimisieren der Transporte und ein respektieren der Artenvielfalt: «Für den Fleischfachmann bedeutet dies, so nah wie möglich einkaufen und nicht jene Rinderrasse mit dem grössten Fleischanteil, sondern eben jene Rasse, die sich am besten der Region, den Klima und dem Ökosystem angepasst hat, einzukaufen.»

Wiederverwendung

Das heisst, wiederverwendbare Gefässe privilegieren. Jean-Sébastien Mérieux: «Dies ist einer der Eckpfeiler der Kreislaufwirtschaft.

Fertig mit Plastiktragtaschen, fertig mit Plastikschalen, wie man diese auf den Regalen der Grossverteiler findet. Eine Lösung ist, wiederverwendbare Gefässe verteilen». Oder, wie uns der Freiburger Metzgermeisterverband nahelegt, eine Partnerschaft mit Tradipack eingehen und auf biologisch abbaubare Tragtaschen umstellen.

Die Kapazität, den Reichtum weiterzugeben

An einem Tisch in der Unterstadt von Freiburg, Nicolas Bertschy hat das Lachen und den singenden Akzent der «Bolzes» inne. Der Handwerker liebt seinen Beruf und seine Region. Das Konzept der Kreiswirtschaft versucht er täglich anzuwenden, weil er überzeugt ist, dass lokales Einkaufen ein gutes Verkaufsargument ist. Doch nicht nur der Einkauf, denn «seit kurzem verkaufe ich Bio-Spargeln aus Düdingen in meinem Fleischfachgeschäft. Im Gegenzug kauft der Produzent bei mir den Schinken für seinen Hofladen. Auch habe nahe Freiburg ein Fahrzeug gekauft. Seitdem ist der Besitzer ein Kunde meines Geschäftes und hat gar 200 Grillwürste für seine Ausstellung von Freitag bei mir bestellt. Da sind wir doch mitten drin, im Austausch von lokalen Reichtum.»

Eric Plancherel



Nicolas Bertschy Fleischfachmannr, Fribourg

Einige Gedanken von Jean Sébastien Mérieux

- Gesetze erlassen, die die Kollektivrestauration zum lokalen Einkauf zwingt. «Die Gemeinschaft und die Politik besetzen hier Schlüsselrollen.»
- Eine on-line Verkaufsplattform gründen, welche die Verkaufszone der Fleischfachleute erweitert. «Ein Konsument entdeckt ein Produkt an einer Ausstellung oder bei Freunden. Wenn er nicht in derselben Region zuhause ist, wird er sich wohl kaum bis hin zum Fleischfachmann begeben, um es noch einmal kaufen zu können.»
- Die Wertschöpfung jener Teilstücke, welche von den Konsumenten, wegen ihrer langen Kochzeit, vergessen wurden, neu definieren. « Diese können durch einen Restaurateur zubereitet und im Fachgeschäft von Nebenan als Fertigmenu verkauft werden.»
- Seine Produkte durch Unternehmen verkaufen. «Ich habe dies mit meinem letzten Arbeitgeber getan : am Montag gab mir der Produzent eine Liste, die ich meinen Kollegen weiter verteilte. Wir wurden am Dienstagnachmittag beliefert. Der Produzent musste keine Verluste hinnehmen und wir hatten Qualitätsgemüse zu günstigen Preisen.»

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	31.05.2017 Natura Beef	31.05.2017 Simmental
Rindfleisch			
Entrecôte		Fr. 87.00	Fr. 80.50
Rumpsteak		Fr. 86.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 107.50	Fr. 98.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 58.00	Fr. 62.50
Siedfleisch mager		Fr. 29.50	Fr. 26.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 42.50	Fr. 45.50
		Seulement Natura	Terra Suisse
Schweinefleisch			
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.50
Nierstückplätzli		Fr. 43.00	Fr. 42.00
Halsplätzli		Fr. 25.00	Fr. 25.50
Koteletts		Fr. 19.50	Fr. 20.00
Schulterbraten		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Geschnetzeltes		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Schweinsbratwurst		Fr. 19.00	Fr. 18.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Kalbfleisch			
Filet mignon		Fr. 67.40	Fr. 90.00
Plätzli Stotzen		Fr. 81.50	Fr. 77.00
Schulterbraten		Fr. 43.00	Fr. 46.00
Geschnetzeltes		Fr. 42.50	Fr. 54.00
		(étranger)	(Suisse)
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 26.50	Fr. 37.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	31.05.2017 (étranger)	31.05.2017 (Suisse)
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 43.50	Fr. 36.00
Hackfleisch		Fr. 31.00	Fr. 33.00
Fleischvogel		Fr. 30.50	Fr. 38.00
Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		Fr. 28.50	Fr. 27.00
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 24.50	Fr. 24.00
Pferdesteak		Fr. 34.50	Fr. 39.00
		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletfleisch frisch			
Pouletbrust (Ungarn)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Ungarn)		Fr. 13.00	Fr. 14.00
Pouletgeschnetzeltes(Ungarn)		Fr. 35.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Ungarn)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 31.50	Fr. 41.00
Racks (import)		Fr. 58.00	Fr. 57.00
Koteletts		Fr. 57.00	Fr. 55.00
Nierstück (import)		Fr. 56.00	Fr. 55.00
Lammhuft (import)		nicht im Sortiment	Fr. 43.50

Keine Aktionspreise !



Gérard Yerly boucher-charcutier suisse de l'année

Le Président de notre association cantonale a été désigné le 26 avril boucher-charcutier suisse de l'année 2017. Cette récompense est décernée chaque année par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV.

En le choisissant comme boucher-charcutier suisse de l'année, le comité central UPSV veut récompenser son engagement pour la formation et pour l'image des bouchers-charcutiers.

Cette nomination a été bien relayée pour les médias, ce qui a permis de parler de l'apprentissage de boucher-charcutier et de valoriser notre métier auprès des jeunes.

Gérard Yerly Fleischfachmann des Jahres

Der Präsident unseres kantonalen Verbandes wurde zum Fleischfachmann des Jahres 2017 erkoren. Diese Auszeichnung wird jedes Jahr durch den Schweizer Fleischfachverband SFF verliehen.

Mit der Wahl zum Schweizer Fleischfachmann des Jahres wollte der Zentralverband Herrn Yerly für seinen Einsatz im Dienste der Berufsbildung und des Berufsbildes belohnen.

Diese Ernennung wurde von den Medien gut weitergegeben und erlaubte uns, die Ausbildung zum Fleischfachmann ins Gespräch zu bringen und den Stellenwert der Ausbildung zum Fleischfachmann bei den jungen Leuten zu festigen.



naturachimica



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

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

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Service de ramassage).

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

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

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

Wir sind gerne für Sie da:

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

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

Ä Portion Tradition.

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

Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökelwaren
- Koch- und Brühwurst
- Rohwurst
- Panaden & Paniermehle

- Marinaden
- Zusatzstoffe
- Convenience-Produkte
- Individuelle Kundenlösungen

pacovis food solutions

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

LA RECETTE

de Laurent Droux

La Tartine du boucher

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 10 min.

Ingrédients (6 personnes)

1 baguette de bon pain frais
200 gr. de chair à saucisse de veau
200 gr. de chair à saucisse à rôtir de porc
40 gr. d'oignons frais hachés
5 gr. de ciboulette ciselé
½ dl de vin blanc
Sel, poivre

Préparation

1. Bien mélanger les chairs à saucisses avec les oignons et la ciboulette, corriger l'assaisonnement.
2. Couper la baguette dans le sens de la longueur comme vous le feriez pour un sandwich, humecter la mie avec le vin blanc.
3. Tartiner chaque tartine avec le mélange de viande et griller à feu doux côté chair environ 8 à 10 minutes, puis couper en tronçon et déguster bien chaud.



REZEPT

von Laurent Droux

Die Fleischschnitte

Zubereitungszeit : 20 Min.

Kochzeit : 10 Min.

Zutaten (6 Personen)

1 Baguette frisches Brot
200 g Kalbsbrät
200 g Schweinsbrät
40 g frische gehackte Zwiebeln
5 g gehackter Schnittlauch
½ dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Kalbs- und das Schweinsbrät gut mit den gehackten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermischen und evtl. nachwürzen.
2. Das Baguette der Länge nach, wie ein Sandwich, aufschneiden und das Innere des Brotes mit Weisswein anfeuchten.
3. Die Fleischmasse auf jede Seite des Brotes aufstreichen und fleischseitig bei kleiner Hitze ca. 8 bis 10 Minuten grillieren. Danach das Brot in Scheiben schneiden und recht heiss geniessen.

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

MARMY

Viande en gros SA

Estavayer-le-Lac



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.