

# La Feuille

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

# Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



## POURQUOI COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX ?

Ils sont devenus incontournables et un vrai atout pour un artisan. Explications.

## WARUM SOLL MAN AUF DEN SOZIALEN MEDIEN KOMMUNIZIEREN ?

Sie sind unausweichlich geworden und sind ein wahrer Vorteil für Handwerker. Sehen Sie hier, warum das so ist.

### SOMMAIRE

- Le Petit-Mot du président* ..... 2
- Dossier : les réseaux sociaux* ..... 3
- Richard Demierre : la passion des gens et du métier* ..... 5
- Recommandation des prix de vente* ..... 5
- News* ..... 7
- La recette* ..... 8

### INHALTSVERZEICHNIS

- Das kleine Wort des Präsidenten* ..... 2
- Dossier: Die sozialen Medien* ..... 4
- Richard Demierre: Leidenschaft für die Leute und für den Beruf* ..... 6
- Die Empfehlung der Verkaufspreise* ..... 6
- News* ..... 7
- Das Rezept* ..... 8



Pourquoi communiquer sur les réseaux sociaux? p.3  
Warum soll man auf den sozialen Medien kommunizieren? S.4

## Agenda

- 13.07.2018 Remise des diplômes aux apprentis, Forum Fribourg
- 25.08.2018 Championnat Suisse de désossage, Langnau i. E
- 06-07.10.2018 Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers, La Cantonale, Fribourg
- 07.11.2018 Assemblée des délégués, Spiez

## Agenda

- 13.07.2018 Diplomübergabe an die Lernenden, Forum Fribourg
- 25.08.2018 Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen, Langnau i. E
- 06-07.10.2018 «Concours Romand», Westschweizer Wettbewerb der angehenden Fleischfachleute
- 07.11.2018 Delegiertenversammlung, Spiez



naturachimica



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

# MARMY

Viande en gros SA

Estavayer-le-Lac

«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

Une part de tradition.

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

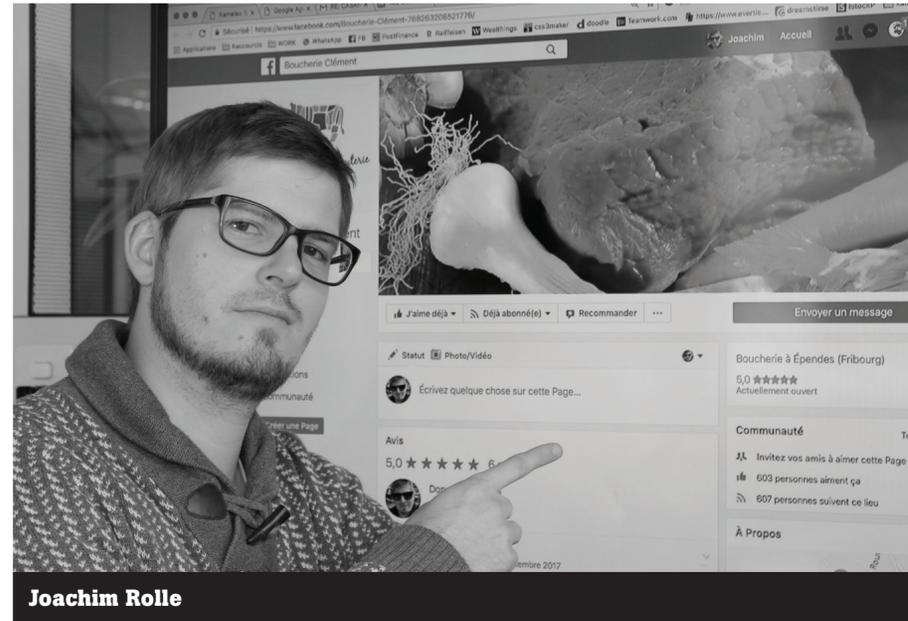
**Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.**

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.

# Pourquoi et comment communiquer sur les réseaux sociaux ?



Joachim Rolle



**Comment une boucherie doit-elle communiquer à l'ère des réseaux sociaux et des mobiles ?**

Jeudi 20.09.2018  
de 16h30 à 18h30.  
Lieu à définir.  
Cours ouvert aux membres de l'association uniquement.

## Le petit mot du Président

Adeptes des réseaux sociaux, je fais régulièrement de la pub ou donne mon avis sur les sujets qui touchent notre métier. L'autre jour, un «fan» de ma page Facebook m'a fait remarquer que j'étais très actif et très souvent pour la bonne cause. Fier comme un coq. Il m'a de suite remis les pieds sur terre en me disant que j'étais peut-être un peu trop direct dans mes avis ou mes publications, que je cherchais plus souvent la confrontation que l'émission d'idées pour faire avancer notre cause ! Et bien vous savez quoi ? Il avait tout à fait raison !

Il m'a fait comprendre qu'il est nettement plus productif de proposer des solutions plutôt que de critiquer, d'avancer des arguments plutôt que de détruire ceux des autres ou de débattre sans dénigrer. Si, sur le fond, je savais déjà tout ça, il a bien fait de me rappeler la ligne à suivre pour bien défendre nos idées, nos valeurs. Pourquoi je vous raconte tout ça ? Pour vous rappeler qu'il est nécessaire d'utiliser les outils modernes de communication mais aussi, et surtout, qu'il est indispensable d'en maîtriser les tenants et les aboutissants. Une grosse erreur, même involontaire, de communication peut détruire des heures voire des semaines de travail. Faites-vous entourer, faites-vous conseiller si vous désirez être actif et là, s'ouvrira pour vous un espace publicitaire dont vous ne pouvez même pas imaginer la grandeur !

A vos claviers... sans lâcher vos couteaux... évidemment ☺

Votre président : Gérard Yerly

## Das Wort des Präsidenten



Als Fan von sozialen Netzwerken mache ich regelmässig Werbung oder gebe meine Meinung zu Themen, die unseren Beruf betreffen. Letztens hat mich ein «Fan» von meiner Facebook-Seite wissen lassen, dass ich sehr aktiv sei und dass ich mich sehr oft für einen guten Zweck einsetze. Tönt gut oder? Dachte ich, bevor ich weiterlas. Er meinte, dass ich vielleicht etwas zu direkt sei in meinen Äusserungen und dass ich mehr die Konfrontation als den Ideenaustausch suche um unsere Sache voranzutreiben. Und wisst ihr was? Er hatte völlig recht!

Er hat mir deutlich gemacht, dass es viel produktiver ist, Lösungen vorzuschlagen statt zu kritisieren, Argumente anzuführen anstatt die Argumente anderer zu zerstören oder zu debattieren ohne abwertend zu sein. Obwohl ich das alles eigentlich schon wusste, hat er gut daran getan, mich an den richtigen Weg zu erinnern für unsere Ideen und unsere Werte einzustehen. Warum ich euch das alles erzähle? Um euch in Erinnerung zu rufen, dass es notwendig ist, die modernen Kommunikationsmittel zu benutzen aber vor allem auch die Hintergründe und Zusammenhänge zu verstehen. Ein grosser Kommunikationsfehler, auch wenn unbeabsichtigt, kann Stunden oder sogar Wochen Arbeit zerstören. Wenn ihr aktiv werden wollt, sucht Leute, die sich damit auskennen und lasst euch beraten. Dann wird sich eine Tür zu einer Werbefläche öffnen, deren Grösse ihr euch gar nicht vorstellen könnt!

Ran an die Tastaturen... ohne eure Messer loszulassen, natürlich

Ihr Präsident : Gérard Yerly

**«Il y aura de toute façon des évolutions en matière de digitalisation à côté desquelles le commerçant ne pourra pas passer. Des évolutions que les bouchers ou les commerçants en général devront suivre : les paiements avec le téléphone portable, la digitalisation de la comptabilité, alors pourquoi ne pas prendre maintenant le train de la communication sur les réseaux sociaux et sur le web ?»**

Bien sûr, Joachim Rolle défend son business, mais il a aussi raison lorsqu'il dit qu'«aujourd'hui les jeunes n'ont pas forcément le réflexe d'aller chez l'artisan boucher et qu'il faut donc les y inciter sur les canaux de communication qu'ils utilisent.» Joachim Rolle de l'agence Kameleo donnera un cours aux membres de l'association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, dans le cadre du thème de l'année 2018 «les nouveaux médias».

Communiquer sur les réseaux sociaux, c'est bien, mais ça peut faire peur, ça fait même peur à beaucoup d'artisans. Compréhensible. Mais, pour débiter, on peut se faire accompagner par un professionnel pour acquérir quelques notions de base : «Il faut alors que ça devienne une routine, une des priorités, un réflexe que toute l'entreprise doit avoir. Mais le patron peut aussi en déléguer la responsabilité à un employé motivé et compétent», argumente Joachim Rolle. Il faut surtout oublier l'idée que la communication doit être parfaite : «Si c'est trop pro ou trop léché, ce n'est pas naturel. De toute façon, chaque boucher doit le faire à sa sauce, c'est important.»

Les réseaux sociaux, quels réseaux sociaux ? «Je privilégierais FB, Instagram éventuellement qui est un réseau presque exclusivement basé sur les photos. Pour un boucher très actif avec les entreprises pour des apéros ou des services traiteurs, pourquoi ne pas être sur LinkedIn, le réseau professionnel ?» Prenons le standard, Facebook, pour communiquer quoi ? «L'artisan peut coller à la météo et proposer avant un week-end de pluie un morceau de viande qui

se mijote, pour un week-end très estival, il va mettre en avant une sélection de brochettes. Coller aussi aux différentes fêtes qui rythment l'année, aux événements spéciaux. Il peut également mettre en avant son engagement pour la formation, des distinctions reçues, donner des astuces de préparation de mets, ...»

Ok pour les idées, elles pullulent. Mais leur réalisation peut s'avérer plus compliquée. Joachim Rolle : «Pas vraiment. Il y a quelques règles de base. Par exemple pour réaliser la photo d'un produit il suffit d'être dehors au soleil et de poser le produit sur une belle nappe.» Et que dire des commentaires parfois acerbes qui peuvent être postés sur une page Facebook ? «Il faut le prendre comme un point positif : un client mécontent va toujours trouver un moyen de le faire savoir et le commerçant n'en a le plus souvent pas le contrôle. Si le mécontentement est exprimé sur Facebook, le commerçant va le savoir et pourra au minimum répondre, au mieux désamorcer. Nous proposons chez nous des feuilles de méthodologie sur la manière de répondre aux commentaires tout en diplomatie.» Récemment, un boucher a créé une polémique sur Facebook liée au véganisme, résultat : une avalanche de commentaires pas toujours très flatteurs, mais une réelle augmentation de sa notoriété qui s'est vue dans le chiffre d'affaires.

Et que se passera-t-il pour un commerçant qui ne monte pas dans le train de la communication digitale ? «Ben on ne sait pas !», rigole Joachim Rolle qui avertit quand même : «Si on n'intègre pas maintenant la transformation digitale, ça risque d'être trop tard.»

Eric Plancherel

Pour l'énergie...

...et le plaisir!

**SUTTERO**  
Ernst Sutter AG, Av. du Chablais 18, CH-1008 Pully  
021 7 621 70 30, 021 7 621 70 35  
www.suttero.ch

**Emmental REBER**

Reber, Ernst Sutter AG  
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.  
www.reber-fleischwaren.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  
Begia 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 AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

**pacovis** food solutions

# L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11  
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



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

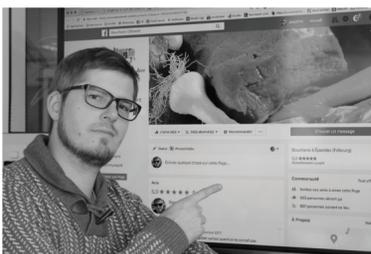
## Warum und wie soll man auf den sozialen Medien kommunizieren?

«Es wird so oder so eine Entwicklung in der Digitalisierung geben, an der ein Geschäftsmann nicht einfach vorbeigehen kann. Diesen Entwicklungen werden Fleischfachleute und Händler folgen müssen, zum Beispiel Zahlungen mit dem Mobiltelefon oder die Digitalisierung der Buchhaltung. Warum nicht jetzt schon auf den Zug der Kommunikation auf sozialen Medien und im Internet aufsteigen?»

Natürlich verteidigt Joachim Rolle sein Geschäft, aber er hat auch völlig recht, wenn er sagt: «Heute haben die jungen Leute nicht unbedingt den Reflex, beim Metzger einkaufen zu gehen. Deshalb muss man sie auf den Kommunikationskanälen dazu auffordern, die sie benutzen.» Joachim Rolle von der Agentur Kameleo wird den Mitgliedern des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg einen Kurs geben, und zwar im Rahmen des Jahresthemas 2018 «Die neuen Medien».

Auf den sozialen Medien zu kommunizieren ist gut, aber es kann auch beängstigend sein. Es erschreckt sogar viele Handwerker. Das ist verständlich. Aber man kann sich anfänglich von einem Professionellen betreuen lassen um ein paar Basiskenntnisse zu erwerben: «Es muss dann zur Routine werden, zu einer der Prioritäten, zu einem Reflex, den das ganze Unternehmen haben muss. Der Chef kann aber die Verantwortung an einen motivierten und kompetenten Mitarbeiter delegieren», argumentiert Joachim Rolle. Man muss vor allem die Idee vergessen, dass Kommunikation perfekt sein muss. «Wenn es zu viel oder zu sehr ausgearbeitet ist, ist es nicht mehr natürlich. Es muss sowieso jeder Fleischfachmann auf seine eigene Art und Weise kommunizieren, das ist wichtig.»

Um welche sozialen Medien geht es denn? «Ich würde Facebook bevorzugen, eventuell Instagram, ein Netzwerk, welches fast exklusiv auf Bildern aufgebaut ist. Für einen Fleischfachmann, der für Aperos und Traiteur Service sehr aktiv mit Firmen zusammenarbeitet, warum nicht LinkedIn, das berufliche Netzwerk?» Nehmen wir mal das Standard-Netzwerk, Facebook. Was soll man denn kommunizieren? «Der Handwerker kann sich am Wetter orientieren und vor einem verregneten Wochenende ein Stück Fleisch vorschlagen, das man lange schmoren lassen muss. Für ein Sommerwochenende kann er auf eine Auswahl an Spiessli hinweisen. Er sollte sich auch an die Feste und speziellen Anlässe halten, die über das ganze Jahr hinweg stattfinden. Ein Handwerker kann zudem sein Engagement für die Bildung und gewonnene Preise in den Vordergrund stellen, Tipps für die Zubereitung von Mahlzeiten geben, usw.»



Wie muss eine Metzgerei in der Ära der sozialen und mobilen Medien kommunizieren?

Donnerstag, 20.09.2018  
von 16:30 bis 18:30 Uhr.  
Ort noch festzulegen.  
Der Kurs steht ausschliesslich den Mitgliedern des Verbandes offen.

Ok, es wimmelt nur so von Ideen. Aber die Umsetzung in die Praxis kann sich als kompliziert herausstellen. Joachim Rolle: «Nicht wirklich. Es gibt ein paar Grundregeln, zum Beispiel wenn man ein schönes Foto machen will: es ist ausreichend, nach draussen an die Sonne zu gehen und das Produkt auf ein schönes Tisch Tuch zu legen.» Was soll man von den harten Kommentaren halten, die manchmal auf Facebook gepostet werden? «Das muss man positiv sehen: Ein unzufriedener Kunde wird immer einen Weg finden, um seinen Unwillen kund zu tun und der Händler hat darüber oft keine Kontrolle. Wenn diese Unzufriedenheit auf Facebook zum Ausdruck kommt, wird der Händler es wissen und kann mindestens eine Antwort geben, wenn nicht sogar den Schaden abwenden. Wir bieten bei uns Methodenblätter, über die Art wie man ganz diplomatisch auf Kommentare antworten kann, an.» Ein Fleischfachmann hat kürzlich für eine Polemik im Zusammenhang mit Veganismus gesorgt. Resultat: Er wurde von Kommentaren überflutet, die nicht immer sehr schmeichelhaft waren, aber sein Bekanntheitsgrad hat stark zugenommen, was sich im Umsatz widerspiegelt hat.

Was wird mit den Fleischfachleuten sein, nicht in den Zug der digitalen Kommunikation steigen? «Das weiss man halt nicht!» sagt Joachim Rolle lachend. Er warnt trotzdem: «Wer die digitalen Veränderungen jetzt nicht integriert, riskiert, den Zug zu verpassen.»

Eric Plancherel

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO  
www.centravo.ch

Wir sind gerne für Sie da:

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

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

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

À Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Bürenander Aare | www.bigler.ch

# La passion des gens et du métier

Richard Demierre

«Est-ce que vous ne devriez pas mettre un panneau au carrefour principal du village pour indiquer la direction de votre boucherie?» «Peut-être, mais comme j'arrive déjà juste à suivre avec les clients, je ne suis pas pressé pour le panneau.», rigole Richard Demierre. Et pour cause, sa boucherie à Vaulruz n'est ouverte que depuis octobre 2017 et le succès est déjà au-delà des attentes.

Mais il n'a pas choisi la facilité puisqu'il travaille seul: «Ce n'est pas tous les jours rose, je n'ai aucun temps mort. Parfois j'ai tout en même temps. Mais c'est un choix.»

Fils de boucher, Richard Demierre a toujours été attiré par les métiers de bouche, même si, à 20 ans, il s'imaginait aussi très bien en bûcheron. Après un apprentissage de boucher, l'enfant de Châtel-St-Denis complète sa formation par un deuxième apprentissage, de cuisinier cette fois, à Zermatt. C'est le début d'une histoire d'amour avec le Valais. Il y restera plusieurs années comme chef de cuisine, boucher ou même aide-boulangier. Puis vient l'opportunité qui va lui permettre de se lancer pour la première fois en indépendant: «Un jour j'ai reçu le téléphone d'un gars qui voulait créer une boucherie à Cugy (VD). C'était la chance de tout créer de A à Z. Une belle aventure qui a duré 3 ans.»

Puis l'envie de changer d'air, une annonce pour la reprise d'une boucherie à Vaulruz et voilà le Fribourgeois exilé de retour dans le Sud du canton: «D'entrée je me suis dit qu'il fallait que je me démarque et que je mise sur la vente au magasin, le conseil, les produits de proximité... Dans le coin, je suis vraiment le seul à faire du détail.» La boucherie? une petite échoppe qui ne paie pas de mine un peu à l'extérieur du centre-village. L'intérieur est agréable, déco moderne, écran plasma au mur et... une armoire à rassir: «J'avais déjà ça à Cugy, les gens adorent. Regardez, elle est vitrée et on peut y voir reposer différents morceaux.» De ses nombreuses années passées en Valais, il y ramené notamment la fondue de viande «La Valaisanne»: «C'est ma spécialité, l'équivalent de la fondue anniviarde.»

Travailleur solitaire, Richard Demierre n'en n'aime pas moins les gens: «Ce qui me plaît dans ce métier, c'est la vente parce qu'il y a ce contact avec les gens qui, à la longue, ne sont plus des clients, mais des «amis». En plus, lorsqu'il y a amitié et confiance, les gens osent plus facilement vous dire si quelque chose n'a pas fonctionné en termes de service ou de qualité, c'est précieux.» D'ailleurs certains viennent de loin pour pousser la porte de la boucherie. De loin? de Cugy (VD): «Ça fait vraiment plaisir de voir des anciens clients qui font 30 minutes de voiture pour venir dans ma boucherie, c'est la plus belle des récompenses.»



Ce qui me plaît dans ce métier, c'est la vente parce qu'il y a ce contact avec les gens.

Richard Demierre

Passion, rigueur, geste juste et endurance. Autant de qualités que le nouveau boucher de Vaulruz doit cultiver pour continuer à surfer sur le succès. Ça tombe bien, ce sont aussi des qualités nécessaires à la pratique de sa grande passion: le sport et la montagne en particulier.

Eric Plancherel

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017		PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017
<b>Viande de boeuf</b>		<b>Natura Beef</b>	<b>Simmental</b>	<b>Préparation de viande/cheval</b>			
Entrecôte		Fr. 86.00	Fr. 86.50	Steak haché		Fr. 27.00	Fr. 27.40
Rumsteak		Fr. 84.00	Fr. 82.50	Brochette mixed grill		Fr. 44.50	Fr. 36.00
Filet		Fr. 104.00	Fr. 99.00	Viande hachée		Fr. 23.00	Fr. 20.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 55.50	Fr. 60.50	Paupiette		/	Fr. 38.00
Côtes de boeuf		Fr. 64.00	Fr. 56.00	Cordon bleu de porc		Fr. 29.50	Fr. 26.00
Emincé à mijoter		Fr. 33.50	Fr. 49.50	Tranche panée de porc		Fr. 25.50	Fr. 34.00
				Steak de cheval DLR		Fr. 40.50 (France)	Fr. 36.50 (Espagne)
<b>Viande de porc</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>				
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 60.50	<b>Volaille fraîche</b>		<b>Coop Natura Plan</b>	<b>De La Région</b>
Tranche dans le filet		Fr. 47.00	Fr. 45.00	Filet de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Tranche dans le cou		Fr. 26.50	Fr. 26.00	Cuisse de poulet (Suisse)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Côtelette		Fr. 28.00	Fr. 26.00	Emincé de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Rôti épaule		Fr. 19.50	Fr. 20.00	Tranche de dinde (Import)		Fr. 21.00 (Allemagne)	Fr. 28.00 (France)
Emincé		Fr. 27.50	Fr. 28.50				
Saucisse à rôtir		Fr. 22.70	Fr. 43.00	<b>Viande d'agneau</b>			
				Gigot frais s/os du quasi		Fr. 33.50	Fr. 42.00*
<b>Viande de veau</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>	Racks (Import)		Fr. 57.00	Fr. 60.00
Filet mignon		Fr. 87.50	Fr. 88.00	Côtelette		Fr. 54.50	Fr. 54.00
Escalope		Fr. 86.50	Fr. 80.00	Filet d'agneau (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00
Rôti épaule		Fr. 42.50	Fr. 45.00				
Emincé		Fr. 46.50	Fr. 53.00				
Jarrets de veau		Fr. 36.50	Fr. 35.00				

\*Terra Suisse

Pas de prix en action!

# Leidenschaft für die Leute und für den Beruf

Richard Demierre

«Wäre es nicht besser, ein Schild bei der grossen Kreuzung im Dorf aufzustellen, das den Weg zu ihrer Metzgerei weist?» «Vielleicht, aber ich kann mit den Kunden gerade so Schritt halten, ich bin also was das Schild angeht nicht gerade pressiert», lacht Richard Demierre. Und das zu Recht. Seine Metzgerei in Vaulruz hat erst im Oktober 2017 seine Türen geöffnet und der Erfolg ist schon viel grösser als erwartet.

Er hat aber nicht den einfachen Weg gewählt, denn er arbeitet alleine: «Es ist nicht immer rosig, mir wird nie langweilig und manchmal kommt alles gleichzeitig. Aber es war meine Wahl.»

Als Metzgerssohn fand Richard Demierre Lebensmittelberufe schon immer attraktiv, auch wenn er sich mit 20 Jahren auch sehr gut als Holzfäller gesehen hätte. Nach einer Lehre als Metzger vervollständigt er aus Châtel-St-Denis Stammende seine Ausbildung mit einer zweiten Lehre, dieses Mal als Koch in Zermatt. Das ist der Beginn einer Liebesgeschichte mit dem Wallis. Er bleibt mehrere Jahre dort als Chefkoch, Metzger oder sogar als Bäcker-Gehilfe. Dann kommt die Gelegenheit, die ihm zum ersten Mal erlauben wird, sich selbstständig zu machen: «Ich habe eines Tages einen Anruf von einem Typen bekommen, der eine Metzgerei in Cugy (VD) aufbauen wollte. Das war die Chance, von A bis Z alles selber auf die Beine zu stellen. Ein schönes Abenteuer, das 3 Jahre gedauert hat.»

Dann kam die Lust nach Abwechslung und die Meldung, dass eine Metzgerei in Vaulruz zu übernehmen war, und schon war der verbannte Freiburger zurück im Süden des Kantons. «Ich habe am Anfang gedacht, dass ich mich abgrenzen muss und habe auf den Ladenverkauf, die Beratung, lokale Produkte, usw. gesetzt. Ich bin der einzige in der Gegend, der Detailverkauf anbietet.» Die Metzgerei? Eine kleine Bude, die von aussen nicht ausserordentlich einladend aussieht und etwas ausserhalb des Dorfkernes liegt. Innen ist es angenehm, die Deko ist modern, es hat ein Plasmabildschirm und... einen Reifeschrank: «Ich hatte das schon in Cugy, die Leute lieben es. Schauen sie, der Schrank ist verglast und man kann die verschiedenen Fleischstücke sehen, die darin ruhen.» Von seinen vielen Jahren im Wallis hat er das Fleischfondue «La Valaisanne» mit nach Freiburg gebracht: «Das ist meine Spezialität, das Pendant zur «Fondue Anniviarde» aus dem Val d'Annivier.

Nur weil Richard Demierre alleine arbeitet, heisst das noch lange nicht, dass er nicht gerne unter Leuten ist: «Was mir in diesem Beruf gefällt, ist der Verkauf, weil man diesen Kontakt mit den Leuten pflegt, die mit der Zeit keine Kunden mehr sind, sondern «Freunde» werden. Zudem, wenn es eine Freundschaft und ein Vertrauen gibt, trauen sich die Leute eher, einem zu sagen, wenn etwas nicht funktioniert hat, sei es mit dem Service oder mit der Qualität. Das ist sehr wertvoll.» Übrigens kommen einige von weit her, um die Türen der Metzgerei aufzustossern.

Von weitem? Ja, von Cugy (VD): «Es ist eine wahre Freude zu sehen, dass alte Kunden eine 30-minütige Fahrt auf sich nehmen um in meine Metzgerei zu kommen. Das ist der schönste Lohn, den man haben kann.»

Leidenschaft, Disziplin, die richtige Arbeitsweise und Ausdauer. Diese Qualitäten muss der Metzger von Vaulruz beibehalten und weiterhin auf der Erfolgspur zu bleiben. Das trifft sich gut, denn das sind auch die Qualitäten, die er für sein grosses Hobby braucht: Sport, besonders in den Bergen.

Eric Plancherel



Was ist in diesem Fall, ist der Fall, dass der Kontakt mit den Leuten pflegt

Richard Demierre

# NEWS

## Banques frigorifiques

Deux banques frigorifiques sont gratuitement à disposition des membres de l'association.

Elles ont été achetées avec Terroir Fribourg et sont stationnées à Treyvaux.

Réservation obligatoire auprès de Terroir Fribourg au 026 467 30 30. Bien préciser que vous êtes membre de notre association.



## Vos news dans La Feuille

Vous aussi, n'hésitez pas à nous communiquer vos news, vos informations pertinentes. Cet espace est aussi le vôtre.

Contact : caroline.menoud@fpe-ciga.ch



# NEWS

## Kühlbuffets

Zwei Kühlbuffets stehen für die Mitglieder des Verbandes kostenlos zur Verfügung.

Sie wurden gemeinsam mit Terroir Fribourg erworben und befinden sich in Treyvaux.

Reservationen sind obligatorisch und müssen bei Terroir Fribourg, auf der Nummer 026 467 30 30 vorgenommen werden. Gebt klar an, dass ihr Mitglieder unseres Verbandes seid.



## Eure News im Karree

Zögert nicht, uns eure Neuigkeiten und relevanten Infos mitzuteilen. Dieser Raum gehört auch Euch.

Kontakt: caroline.menoud@fpe-ciga.ch



### IMPRESSUM

Textes et photos  
Texte und Fotos  
Eric Plancherel  
eric.plancherel@fpe-ciga.ch  
026 919 87 50

Graphisme / Grafiker  
Agence DEP/ART

Tirage / Auflage  
350 exemplaires

# Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017
<b>Rindfleisch</b>		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 86.00	Fr. 86.50
Rumpsteak		Fr. 84.00	Fr. 82.50
Filet		Fr. 104.00	Fr. 99.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 55.50	Fr. 60.50
Rindskotelett		Fr. 64.00	Fr. 56.00
Geschnetzelttes zum kochen		Fr. 33.50	Fr. 49.50
<b>Schweinefleisch</b>		Soulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 60.50
Nierstückplätzli		Fr. 47.00	Fr. 45.00
Halsplätzli		Fr. 26.50	Fr. 26.00
Koteletts		Fr. 28.00	Fr. 26.00
Schulterbraten		Fr. 19.50	Fr. 20.00
Geschnetzelttes		Fr. 27.50	Fr. 28.50
Schweinbratwurst		Fr. 22.70	Fr. 43.00
<b>Kalbfleisch</b>		Soulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 87.50	Fr. 88.00
Plätzli Stotzen		Fr. 86.50	Fr. 80.00
Schulterbraten		Fr. 42.50	Fr. 45.00
Geschnetzelttes		Fr. 46.50	Fr. 53.00
Kalbhaxen		Fr. 36.50	Fr. 35.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017
<b>Pfannenfertiges</b>			
Hackplätzli		Fr. 27.00	Fr. 27.40
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 44.50	Fr. 36.00
Hackfleisch		Fr. 23.00	Fr. 20.00
Fleischvogel		/	Fr. 38.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 29.50	Fr. 26.00
Schweinschnitzel paniert		Fr. 25.50	Fr. 34.00
Pferdesteak		Fr.40.50 (Frankreich)	Fr. 36.50 (Spanien)
<b>Pouletfleisch frisch</b>		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Pouletgeschnetzelttes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 21.00 (Deutschland)	Fr. 28.00 (Frankreich)
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 33.50	Fr. 42.00*
Racks (Import)		Fr. 57.00	Fr. 60.00
Koteletts		Fr. 54.50	Fr. 54.00
Nierstück (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00

Keine Aktionspreise!

\*Terra Suisse

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe  
www.centravo.ch



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

# LA RECETTE

de Laurent Droux

## Cordon bleu croustillant

### Ingrédients pour douze cordons bleus

- 12 tranches de porc au filet coupées en portefeuille
- 36 tranches de jambon de modèle très fines
- 36 tranches de fromage Gruyère très fines
- Sel, poivre
- 150 gr. farine tempura ou farine de manioc
- 500 gr. de panure japonaise «PANKO»

### Préparation

1. Etaler les tranches de porc et les épicer
2. Les recouvrir de trois épaisseurs de jambon alternées de fromage
3. Rouler les cordons bleus comme un bonbon dans un papier film
4. Laisser durcir douze heures au frigo
5. Tremper les cordons bleus dans 150 gr. de farine de manioc additionnée de 150 gr. d'eau.
6. Panez-les dans le « Panko »
7. Rôtir de toutes parts dans un peu de matière grasse et terminer au four préchauffé à 170 °C pendant 15 minutes.



# REZEPT

von Laurent Droux

## Knuspriges Cordon bleu

### Zutaten für zwölf Cordon bleus

- 12 Schweinsplätzli vom Nierstück, seitlich eingeschnitten
- 36 sehr dünne Scheiben Modelschinken
- 36 sehr dünne Scheiben Greyerzer
- Salz, Pfeffer
- 150g Tempura-Mehl oder Maniokmehl
- 500g japanische «PANKO» Panade

### Zubereitung

1. Schweinsplätzli ausbreiten und würzen
2. Mit Schinken und Käse abwechselnd überdecken, je drei Scheiben pro Cordon bleu
3. Die Cordon bleus einrollen und wie ein Bonbon in Frischhaltefolie einpacken
4. Zwölf Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
5. Die Cordon bleus in 150g Maniokmehl gemischt mit 150g Wasser eintunken
6. Mit der «PANKO» Panade panieren
7. Mit wenig Fett von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 170°C während 15min fertig backen



Nous travaillons pour votre succès.

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

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

**pacovis**  
food solutions



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

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

# 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.