

La Feuille

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

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



UN GROUPE POUR ÉCHANGER DES IDÉES, SES VISIONS, SES EXPÉRIENCES

Le groupe ERFA réuni une quinzaine de bouchers-charcutiers romands 5 fois par an.

EINE GRUPPE UM SEINE IDEEN, VISIONEN UND ERFAHRUNGEN AUSZUTAUSCHEN

Die ERFA Gruppe führt 5 Mal pro Jahr ein Duzend Fleischfachleute aus der Westschweiz zusammen.

SOMMAIRE

<i>Le petit mot du président</i>	2
<i>Dossier: groupe d'échange d'idées de Suisse Romande</i>	3
<i>Patrick Danthe: la passion de la formation</i>	5
<i>Recommandation des prix de vente</i>	5
<i>News</i>	7
<i>La recette</i>	8

INHALTSVERZEICHNIS

<i>Das kleine Wort des Präsidenten</i>	2
<i>Dossier: Ideenaustauschgruppe aus der Westschweiz</i>	4
<i>Patrick Danthe: Die Leidenschaft der Ausbildung</i>	6
<i>Die Empfehlung der Verkaufspreise</i>	6
<i>News</i>	7
<i>Das Rezept</i>	8



Le groupe ERFA p.3 - Die ERFA Gruppe S.4

Agenda

16.04.2018	Comité de l'association cantonale
18.04.2018	Assemblée des délégués, Spiez
25.04.2018	Assemblée cantonale, lieu à définir
06.05.2018	Assemblée générale UPSV

Agenda

16.04.2018	Vorstandssitzung des kantonalen Verbandes
18.04.2018	Delegiertenversammlung, Spiez
25.04.2018	Kantonale Versammlung, Ort noch festzulegen
06.05.2018	Generalversammlung SFF

**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 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

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

Bigler
Ä Portion Tradition.

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Le petit mot du Président

Le projet d'obtention d'une AOP pour le jambon de la borne et le boutefas est à nouveau sur de bons rails grâce à un comité de l'ICAOC très motivé, mais aussi, et surtout, grâce à l'engagement de leur nouveau Président Christian Deillon. Leur travail paie et cette aventure est à bout touchant, aussi parce que la collaboration inter-cantonale est très positive.

Je me joins à ce comité pour vous demander de faire le maximum pour soutenir ce projet. C'est une chance incroyable de pouvoir être les premiers à obtenir une AOP pour des produits charcutiers en Suisse! Les débuts seront sûrement difficiles, les coûts élevés et peut-être devra-t-on remettre en question notre manière de travailler les autres parties du porc! Mais n'oublions pas aussi les effets positifs! Un savoir-faire protégé à jamais, une hausse des ventes, la possibilité de stopper l'érosion de nos infrastructures, une renommée dépassant largement nos frontières et une occasion unique de faire parler de nous en bien (et par les temps qui courent ce n'est pas un luxe). Alors ne loupons pas cette opportunité et tirons tous à la même corde pour soutenir ce formidable projet.

Votre président : Gérard Yerly



Das Wort des Präsidenten

Das Projekt, einen AOP für den «Jambon de la Borne» und für den Boutefas zu erhalten, ist wieder auf gutem Wege dank dem sehr motivierten ICAOC Vorstand und vor allem auch dank dem Engagement seines neuen Präsidenten, Christian Deillon. Ihre Arbeit hat sich gelohnt und dieses Abenteuer kommt nun zu seinem Abschluss, auch dank einer positiven interkantonalen Zusammenarbeit.

Ich schliesse mich diesem Vorstand an und bitte euch, dieses Projekt mit all euren Mitteln zu unterstützen. Es ist eine unglaubliche Chance für uns, die Ersten sein zu können, die ein AOP auf einem Fleischerzeugnis erhalten! Die Anfänge werden sicherlich schwer sein und die Kosten hoch und vielleicht werden wir unsere Art und Weise, wie wir die anderen Stücke des Schweines verarbeiten, wieder infrage stellen müssen! Wir dürfen dabei aber die positiven Auswirkungen nicht vergessen! Ein für immer geschütztes Knowhow, höhere Verkäufe, die Möglichkeit zu verhindern, dass unsere Infrastrukturen veralten, ein guter Ruf, der weit über unsere Grenzen hinausgeht, und eine einzigartige Gelegenheit, ein positives Image von uns zu geben (was heutzutage kein Luxus ist). Lasst uns diese Gelegenheit ergreifen und alle am selben Strang ziehen um dieses grossartige Projekt zu unterstützen.

Ihr Präsident : Gérard Yerly

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Emmental
REBER



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

Groupe d'échange d'idées de Suisse romande



Un boucher-charcutier peut demander à nous rejoindre, mais il doit être accepté par l'ensemble du groupe et ne pas être le concurrent d'un membre déjà actif.

Ils arrivent de Courgenay (JU), d'Ayent (VS) ou de Carouge (GE). Certains sont membre depuis la création du groupe en 1996, un autre l'a intégré l'année passée. Mais tous ont en commun d'être boucher-charcutier et de vouloir partager ses expériences, son savoir-faire, sa vision du métier.

«J'ai ouvert un compte Facebook et, de temps en temps, je paie pour booster des publications, ça ne coûte pas cher et je trouve que c'est très efficace. Nous avons aussi une boîte informatique qui se charge de bien référencer notre site pour qu'il apparaisse en tête lors de recherches sur google par exemple», plaide Alain Brönniman. «Moi, il ne faut pas me parler de réseaux sociaux ou de site internet, c'est beaucoup trop risqué. Vous avez vu l'émission À Bon Entendeur d'hier!», rétorque Christian Fivaz. Le thème du jour? «Comment et à quelle fréquence faites-vous de la publicité pour votre boucherie?». Le débat est lancé, tour de table, chacun apporte son expérience. Les participants sont volubiles, la discussion animée. Elle se poursuit sur des thèmes comme les antispécistes, les sollicitations pour du sponsoring ou la sécurité informatique.

Pas de membres concurrents

Ce jour-là, la réunion a lieu à Payerne, elle précède une visite dans une entreprise spécialisée dans les épices. Le groupe se rencontre quatre fois par an, plus une sortie récréative, parfois à l'étranger. Le groupe? 13 bouchers-charcutiers et un coordinateur, Jean-Luc Aebischer de la fiduciaire des bouchers, tous sont membres du groupe d'échange d'idées de Suisse Romande (ERFA: repris de l'abréviation en allemand): «Chaque participant paie 1'000 francs de cotisation annuelle. Le nombre d'adhérents est limité à 14-15 afin de garantir le bon fonctionnement. Un boucher-charcutier peut demander à nous rejoindre, mais il doit être accepté par l'ensemble du groupe et ne pas être le concurrent d'un membre déjà actif.» C'est ainsi que les participants proviennent de tous les cantons romands.

Un média training dans le Jura

Le concept vient d'outre-Sarine, il doit permettre l'échange d'idée et d'expérience: «Une fois, chacun de nous a présenté, sur grand écran, ses comptes annuels avec explications détaillées de certains postes. Les collègues pouvaient donner leur avis. Ce serait impossible de le faire dans le cadre d'une association cantonale», explique Laurent Jaquier de Siviriez. C'est aussi ce qui a séduit Laurent Papaux de Marly, membre depuis une année: «L'ouverture sur d'autres idées, d'autres techniques, les nouvelles tendances. Récemment, nous avons parlé de nos expériences avec les fournisseurs. Mais ce qui m'a le plus marqué c'est un média training organisé dans le Jura, en partenariat avec une radio locale. C'était très utile.»

La formation justement, c'est le deuxième volet de la journée. Tout le monde reprend sa voiture pour se retrouver quelques kilomètres plus loin chez Corinne et Patrick Rosset qui importent et apprêtent des épices. L'occasion de découvrir de nouveaux poivres, d'autres saveurs et, peut-être, développer, plus tard, un produit de boucherie-charcuterie unique. La visite se termine avec la confection d'un curry personnalisé: «Vous devez y mettre votre âme dans ce curry», martèle l'hôte du jour. Un peu comme dans la confection d'un bon produit carné.

Eric Plancherel

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!



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.

L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lysstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch



Ideenaustauschgruppe aus der Westschweiz

Sie kommen aus Courgenay (JU), aus Ayent (VS) oder aus Carouge (GE). Einige Mitglieder sind seit der Gründung der Gruppe in 1996 dabei, andere sind letztes Jahr beigetreten. Sie haben eines gemeinsam: Sie sind alle Fleischfachleute, die ihre Erfahrungen, ihr Knowhow und ihre Visionen für unseren Beruf teilen wollen.

„Ich habe ein Facebook Konto eröffnet und ab und zu bezahle ich, um meine Veröffentlichungen zu fördern, es ist nicht teuer und ich finde es sehr effizient. Wir arbeiten auch mit einem Informatikunternehmen zusammen, das dafür sorgt, dass unsere Seite richtig verzeichnet wird, damit wir zum Beispiel bei Google Suchanfragen zuoberst erscheinen“, plädiert Alain Brönniman. „Man muss mir nichts über „Social Media“ oder Internetseiten erzählen, das ist viel zu riskant. Habt ihr die Sendung „À Bon Entendeur“ von gestern gesehen?“, antwortet Christian Fivaz. Das Thema des Tages? „Wie oft und auf welche Art und Weise macht ihr Werbung für eure Metzgerei?“. Die Debatte ist lanciert und jeder bringt seine Erfahrungen in die Gesprächsrunde mit ein. Die Teilnehmer sind gesprächsfreudig und der Austausch rege. Die Diskussion geht in Themen über wie Antispeziesismus, Gesuche um Sponsoring oder IT-Sicherheit.

Keine Konkurrenz zwischen den Mitgliedern

Die Versammlung findet in Payerne statt, darauf folgt der Besuch eines Unternehmens, das sich auf Gewürze spezialisiert hat. Die Gruppe trifft sich viermal im Jahr und macht zusätzlich einmal jährlich einen Ausflug, manchmal ins Ausland. Die Gruppe besteht aus 13 Fleischfachleuten und einem Koordinator, Jean-Luc Aebischer von der Metzgertruhand AG, alle sind Mitglieder der Ideenaustauschgruppe der Westschweiz (ERFA): „Jedes Mitglied bezahlt 1'000 Franken Mitgliederbeitrag pro Jahr. Die Anzahl Anhänger ist auf 14-15 beschränkt, damit das Ganze ordnungsgemäss funktionieren kann. Ein Fleischfachmann kann eine Anfrage machen um der Gruppe beizutreten. Er muss jedoch von der ganzen Gruppe akzeptiert werden und darf nicht der Konkurrent eines bereits beigetretenen Mitgliedes sein.“ Somit stammen die Teilnehmer aus allen Kantonen der Westschweiz.

Ein Medientraining im Jura

Das Konzept stammt aus der Deutschschweiz und soll den Austausch von Ideen und Erfahrungen ermöglichen: „Einmal hat jeder von uns auf einem grossen Bildschirm seinen Jahresabschluss präsentiert und bestimmte Posten im Detail erklärt. Die Kollegen konnten dann ihre Meinung



dazu äussern. Das wäre im Rahmen eines kantonalen Verbandes unmöglich“, erklärt Laurent Jaquier aus Siviriez. Das ist auch der Grund warum Laurent Papaux aus Marly vor einem Jahr beigetreten ist: „Man lernt andere Ideen, neue Techniken und neue Trends kennen. Vor kurzem haben wir mit den Lieferanten über unsere Erfahrungen gesprochen. Was mich aber am meisten geprägt hat, war ein Medientraining, das im Jura in Zusammenarbeit mit einem lokalen Radio organisiert wurde. Das war sehr nützlich.“

Der zweite Teil des Tages ist der Weiterbildung gewidmet. Jeder steigt in sein Auto um sich wenige Kilometer weiter bei Corinne und Patrick Rosset wieder zu treffen. Sie importieren und bereiten Gewürze vor. Eine gute Gelegenheit um neue Pfefferarten und neue Geschmäcker zu entdecken und vielleicht später damit ein einzigartiges Produkt zu entwickeln. Der Besuch endet mit der Kreation eines personalisierten Currys. „Ihr müsst mit Leib und Seele dabei sein um ein gutes Curry zu machen“ erklärt der Gastgeber immer wieder. Ein bisschen wie bei der Herstellung eines guten Fleischproduktes.

Eric Plancherel

«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



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

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

La passion de la formation

Patrik Danthe

«T’es sûr que tu veux faire mon portrait dans La Feuille?!» Patrik Danthe est du genre plutôt modeste, à l’écoute des autres, surtout des jeunes. Le rendez-vous est pris dans sa salle de classe de l’Ecole Professionnelle Artisanale et Industrielle de Fribourg (EPAI) pour des photos. La discussion se poursuit au restaurant de l’établissement.

Les jeunes et son job d’enseignant, il en parlerait des heures : «Tu vois dans les yeux du jeune quand il a compris la matière. Ils ont une grande envie d’apprendre, de comprendre et sont très reconnaissants.» Ses jeunes? Les apprentis bouchers-charcutiers du canton de Fribourg à qui il enseigne l’économie carnée.

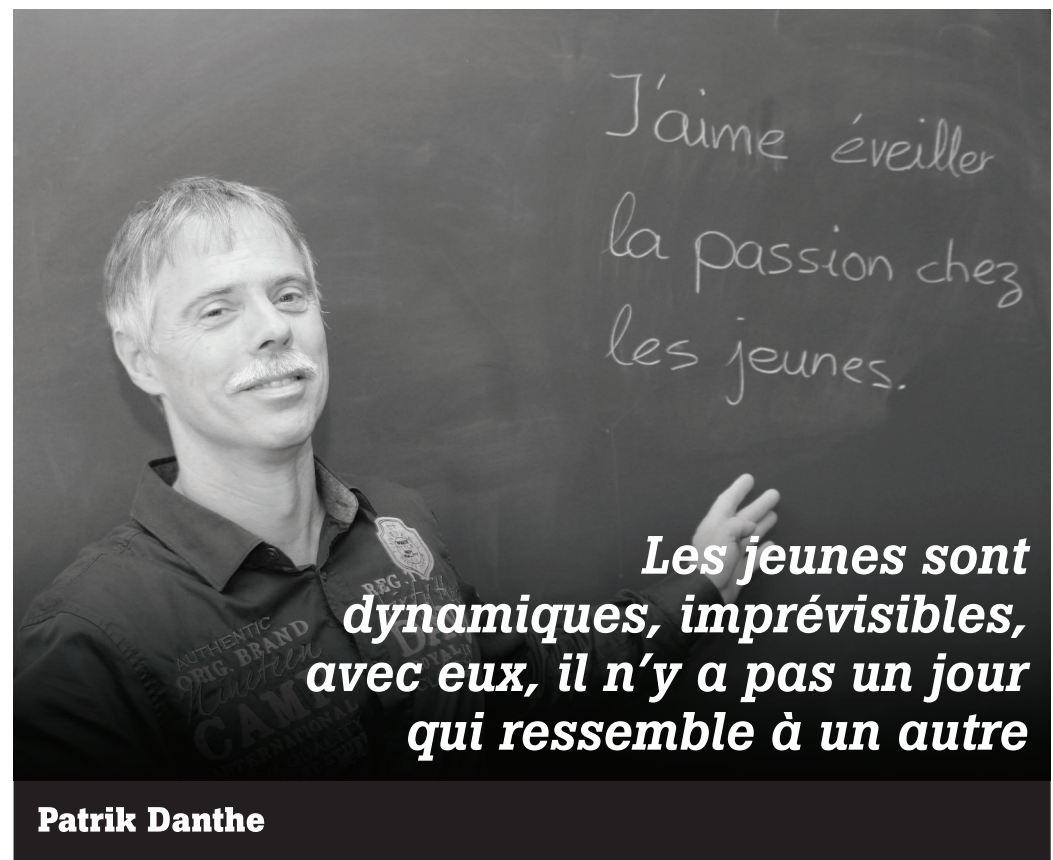
À l’écouter, on en oublierait presque que Patrik Danthe a eu une autre vie professionnelle avant l’enseignement. Et quelle vie! Fils de boucher à Morat, il multiplie les jobs de bouchers en suisse-allemande, fait sa maîtrise, une formation en gestion d’entreprise et revient régulièrement «combler les trous» chez son père durant la saison estivale : «J’aurais voulu reprendre la boucherie familiale, mais, à l’époque, les taux d’intérêts étaient tellement élevés que ça aurait été intenable financièrement.» En 1996, il est responsable de l’expédition de charcuterie dans une société industrielle. Puis, vient le job qui va tout déclencher : responsable de la formation à Micarna : «Huit années fantastiques. J’avais carte blanche avec un local de formation dédié. Nous avons créé une petite entreprise dans l’entreprise avec laquelle nous fournissions, notamment, de la viande pour 400 repas quotidiens au restaurant des employés. C’est là que j’ai appris à connaître et à aimer la formation. J’étais le formateur, le copain, le père, ...»

De la pratique à la théorie

Puis, l’EPAI le démarche et lui propose de reprendre un poste d’enseignant professionnel pour les bouchers-charcutiers en 2008. Le début d’une nouvelle aventure. Il passe de la pratique à la théorie : «Les jeunes sont dynamiques, imprévisibles, avec eux, il n’y a pas un jour qui ressemble à un autre. Je prévois un programme pour le cours et, parfois, on part sur tout autre chose. Je me laisse facilement dérouter tant que ça reste dans le domaine professionnel. Parfois, aussi, il y en a qui se plaignent de leur patron et je peux les aider à mieux comprendre sa vision, ses contraintes financières, commerciales, ...»

Promouvoir le perfectionnement professionnel

Patrik Danthe profite aussi de sa situation privilégiée en classe pour orienter les jeunes sur les possibilités post-apprentissage : «Le système en Suisse est tellement bien fait qu’il y a toujours un pont pour aller plus loin. C’est important de leur faire prendre conscience que le métier ne s’arrête pas à l’apprentissage.» Et puis, il a aussi parfois, au-delà de son mandat d’enseignant, placé des jeunes avec CFC pour un stage linguistique : «Comme j’ai beaucoup travaillé comme boucher en Suisse-allemande, notamment à Zürich, j’ai gardé quelques contacts». Sourire.



Le restaurant de l’EPAI va fermer, juste le temps d’aborder un dernier thème : l’avenir de la formation des bouchers-charcutiers. Patrik Danthe : «Elle doit toujours s’adapter aux entreprises formatrices qui évoluent. Aujourd’hui, beaucoup ont arrêté d’abattre, de désosser, pour ne se concentrer que sur la vente. C’est surtout le cas à Zurich ou à Bâle.»

Les traductions pour La Feuille, c’était lui

Cette fois ça y est, les lumières sont éteintes, le gérant va fermer ses portes : «Ah oui, que tu saches, j’ai averti Gérard Yerly que j’allais remettre le mandat de traduction de La Feuille à ma fille. C’est déjà elle qui avait gentiment pris le relais, mais cette fois c’est officiel.» Allez Patrik, une dernière traduction pour le plaisir : ce portrait-là.

Eric Plancherel

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		Novembre 2017	Novembre 2017
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 86.50	Fr. 82.50
Rumsteak		Fr. 76.50	Fr. 82.00
Filet		Fr. 100.50	Fr. 101.50
Steak (noix ou coin)		Fr. 54.00	Fr. 60.50
Bouilli maigre		Fr. 28.50	Fr. 26.00
Emincé à mijoter		Fr. 42.50	Fr. 49.50
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Tranche dans le filet		Fr. 40.50	Fr. 39.50
Tranche dans le cou		Fr. 23.00	Fr. 23.00
Côtelette		Fr. 23.50	Fr. 25.00
Rôti épaule		Fr. 19.50	Fr. 20.00
Emincé		Fr. 27.00	Fr. 28.50
Saucisse à rôtir		Fr. 22.70	Fr. 18.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 82.00	Fr. 88.00
Escalope		Fr. 78.50	Fr. 81.00
Rôti épaule		Fr. 39.50	Fr. 45.00
Emincé		Fr. 50.50	Fr. 55.00
Jarrets de veau		Fr. 36.00	Fr. 35.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		Novembre 2017	Novembre 2017
Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER		
Steak haché		Fr. 26.50	Fr. 37.00 (pur boeuf)
Brochette mixed grill		Fr. 44.00	Fr. 36.00
Viande hachée		Fr. 22.50	Fr. 19.50
Paupiette		/	Fr. 38.00
Cordon bleu de porc		Fr. 26.50	Fr. 24.00
Tranche panée de porc		Fr. 23.50	Fr. 30.00
Steak de cheval DLR		Fr. 39.00	Fr. 48.00 (Suisse)
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (Suisse)		Fr. 13.00	Fr. 15.00
Emincé de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Tranche de dinde (Import)		Fr. 23.50 (Allemagne)	Fr. 21.00 (Hongrie)
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi		Fr. 33.50	Fr. 42.00*
Racks (Import)		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Côtelette		Fr. 46.50	Fr. 51.50*
Filet d'agneau (Import)		Fr. 57.50	Fr. 57.50

*Terra Suisse

Pas de prix en action !

Die Leidenschaft der Ausbildung

Patrik Danthe

„Bist du sicher, dass du meinen Steckbrief im Karree drucken willst?!“ Patrik Danthe ist ein eher bescheidener Mann. Er hat immer ein offenes Ohr für die anderen, vor allem für junge Leute. Wir treffen uns in seinem Klassenzimmer in der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule Freiburg (GIBS) um Fotos zu machen. Das Gespräch führen wir im Restaurant der Schule weiter.

Er könnte stundenlang über Jugendliche und seine Arbeit als Lehrer sprechen: „Man sieht es in ihren Augen, wenn sie den Stoff verstanden haben. Sie haben einen grossen Wissensdurst, sie haben das Verlangen zu verstehen und sie sind sehr dankbar.“ Die Jugendlichen? Die angehenden Fleischfachleute des Kantons Freiburg, die von Patrik Danthe in der Fleischwirtschaft unterrichtet werden.

Wenn man ihm zuhört könnte man fast vergessen, dass er vor dem Unterrichten ein anderes Berufsleben führte. Und was für ein Berufsleben das war! Er ist der Sohn eines Metzgers in Murten, sein Berufsweg führt über mehrere Arbeitsstellen in der Deutschschweiz, er absolviert die Meisterprüfung, die schweizerische Unternehmensschulung und kommt regelmässig zurück zu seinem Vater um die Engpässe in der Sommersaison zu überbrücken. „Ich hätte gerne die Familienmetzgerei übernommen, aber damals waren die Zinsen so hoch, dass es finanziell nicht tragbar gewesen wäre.“ Im Jahr 1996 ist er verantwortlich für die Verpackung und Spedition von Wurstwaren in einer industriellen Unternehmung.

Dann folgt die Stelle, die alles verändert: Verantwortlicher für die Ausbildung bei Micarna: „Es waren acht fantastische Jahre. Ich hatte freies Spiel und ein eigenes Lokal nur für die Lernenden. Wir haben einen kleinen Betrieb im Betrieb gegründet und haben vor allem das Fleisch für die 400 täglichen Mahlzeiten im Restaurant für die Mitarbeitenden geliefert. Da habe ich gelernt, was Ausbildung bedeutet und habe mich in diese Aufgabe verliebt. Ich war Lehrer, Kumpel, Vater, ...“

Von der Praxis zur Theorie
Danach kommt die GIBS auf ihn zu und schlägt ihm einen Posten als Berufsfachlehrer für die Fleischfachleute vor, den er 2008 übernimmt. Der Anfang eines neuen Abenteuers! Er geht von der Praxis zur Theorie über. „Die Jugendlichen sind dynamisch und unberechenbar, mit ihnen ist kein Tag wie der andere. Ich bereite mich für den Unterricht vor und manchmal reden wir dann über etwas völlig anderes. Ich lasse mich einfach ablenken, solange es im Bereich der Berufskunde bleibt. Manchmal beklagen sie sich auch über ihre Vorgesetzten, dann kann ich ihnen helfen, die Vision oder die finanziellen und geschäftlichen Schwierigkeiten ihres Chefs besser zu verstehen.“

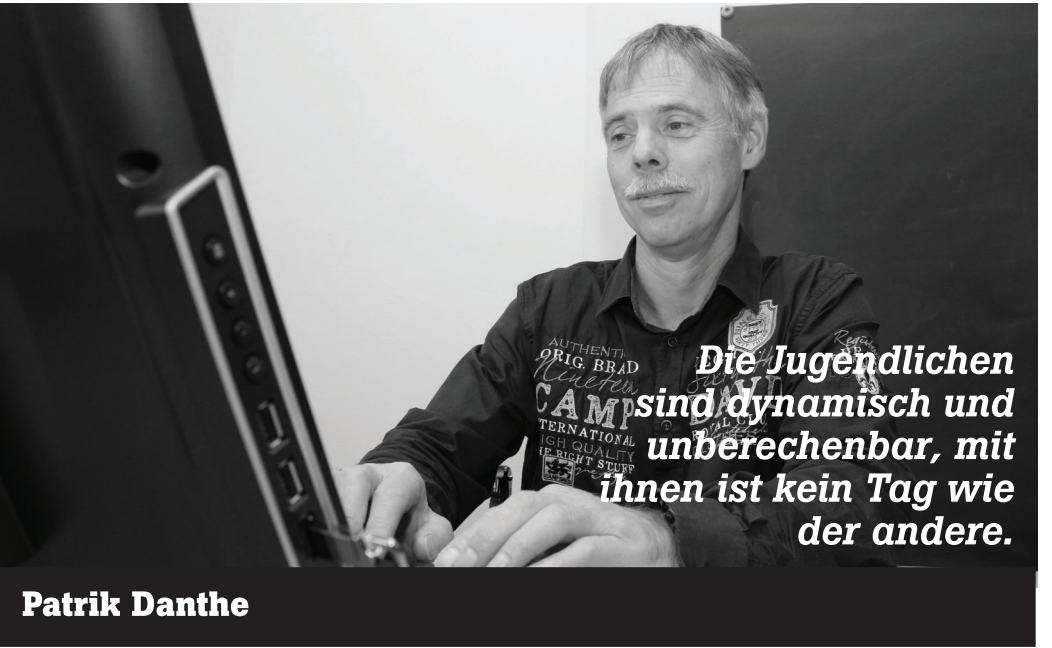
Die berufliche Weiterbildung fördern
Patrik Danthe profitiert auch im Unterricht von seiner bevorzugten Stellung und informiert die Jugendlichen über ihre Möglichkeiten nach der Berufslehre: „Das System in der Schweiz ist so gut organisiert, dass man sich immer weiterbilden kann. Es ist wichtig, dass sie sich bewusst werden,

dass die berufliche Bildung mit der Lehre nicht abgeschlossen ist.“ Er hat auch schon, zusätzlich zu seinem Lehreramte, ein paar Jugendliche mit EFZ für einen Sprachaufenthalt in die Deutschschweiz geschickt. „Da ich viel in der deutschsprachigen Schweiz gearbeitet habe, vor allem in Zürich, habe ich einige gute Kontakte dort.“ Lächelt.

Das Restaurant der GIBS schliesst bald, wir haben gerade noch Zeit um das letzte Thema anzusprechen: Die Zukunft der Ausbildung für die Fleischfachleute. Patrik Danthe: „Sie müssen sich den Betrieben anpassen, die sich weiterentwickeln. Heute schlachten und entbeinen viele nicht mehr selbst, um sich nur auf den Verkauf zu konzentrieren. Das ist vor allem in Zürich und in Basel der Fall.“

Er war der Übersetzer für Das Karree
Jetzt gehen die Lichter aus und der Wirt will abschliessen. „Ach ja, damit du das auch weisst, ich habe Gérard Yerly informiert, dass ich das Amt des Übersetzers für Das Karree meiner Tochter übergebe. Sie hat schon vor einer Weile angefangen diese Aufgabe zu übernehmen, aber jetzt ist es offiziell.“ Komm schon Patrik, eine letzte Übersetzung fürs Vergnügen: Dieser Steckbrief.

Eric Plancherel



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 86.50	Fr. 82.50
Rumpsteak		Fr. 76.50	Fr. 82.00
Filet		Fr. 100.50	Fr. 101.50
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 54.00	Fr. 60.50
Siedfleisch mager		Fr. 28.50	Fr. 26.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 42.50	Fr. 49.50
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Nierstückplätzli		Fr. 40.50	Fr. 39.50
Halsplätzli		Fr. 23.00	Fr. 23.00
Koteletts		Fr. 23.50	Fr. 25.00
Schulterbraten		Fr. 19.50	Fr. 20.00
Geschnetzeltes		Fr. 27.00	Fr. 28.50
Schweinbratwurst		Fr. 22.70	Fr. 18.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 82.00	Fr. 88.00
Plätzli Stotzen		Fr. 78.50	Fr. 81.00
Schulterbraten		Fr. 39.50	Fr. 45.00
Geschnetzeltes		Fr. 50.50	Fr. 55.00
Kalbhaxen		Fr. 36.00	Fr. 35.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 26.50	Fr. 37.00 (Reines rindfleisch)
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 44.00	Fr. 36.00
Hackfleisch		Fr. 22.50	Fr. 19.50
Fleischvogel		/	Fr. 38.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 26.50	Fr. 24.00
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 23.50	Fr. 30.00
Pferdesteak		Fr. 39.00	Fr. 48.00 (Schweiz)
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 15.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 23.50 (Deutschland)	Fr. 21.00 (Ungarn)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 33.50	Fr. 42.00*
Racks (Import)		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Koteletts		Fr. 46.50	Fr. 51.50*
Nierstück (import)		Fr. 57.50	Fr. 57.50

*Terra Suisse

Keine Aktionspreise !

NEWS

La maîtrise de boucher-charcutier subventionnée par la Confédération

C'est la bonne nouvelle 2018 pour la formation ! Désormais, toute personne qui suit un cours préparatoire à un examen fédéral bénéficiera d'un soutien financier.

Quelles formations sont concernées ?

Les cours préparatoires aux examens professionnels fédéraux (brevets, diplômes ou maîtrises).

Quel est le montant de la subvention ?

Le 50% des frais de cours avec une subvention maximale de fr. 9'500.-- pour un examen professionnel et fr. 10'500.-- pour un examen professionnel supérieur.

A partir de quand la subvention est-elle accordée ?

Toute personne qui passe un examen fédéral après le 1er janvier 2018 et qui a suivi un cours préparatoire ayant commencé après le 1er janvier 2017 peut demander la subvention.

Où se renseigner ?

www.sbf.admin.ch/contributions

Les Fribourgeois cartonnent à Bâle

Ils ont remporté 23 médailles d'or, 11 d'argent et 10 de bronze lors du Concours de la qualité organisé par l'Union professionnelle suisse de la viande, organisé dans le cadre de la MEFA, le salon de l'industrie de la viande et de la production alimentaires, du 18 au 22 novembre 2017.

Bravo à tous nos artisans bouchers-charcutiers qui s'investissent pour ces concours qui sont une des vitrines de notre savoir-faire.

NEWS

Die höhere Fachprüfung genießt eine eidgenössische Subvention

Es ist die gute Nachricht fürs Jahr 2018 und die Weiterbildung! Von nun an werden alle Personen, die einen Vorbereitungskurs und eine höhere Fachprüfung absolvieren, finanziell unterstützt.

Welche Ausbildungen sind betroffen?

Vorbereitungskurse für die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Betriebsleiter und/oder Meister.

In welchem Umfang wird subventioniert?

50% der Kosten des Vorbereitungskurses, jedoch maximal CHF 9'500.- für den Betriebsleiter und CHF 10'500.- für die höhere Fachprüfung. Für zinslose Darlehen kann beim SFF angefragt werden.

Ab wann wird einer Subvention zugesprochen?

Alle Personen, die Ihre Fachprüfung nach dem 1. Januar 2018 absolvieren und einen Vorbereitungskurs besucht haben, der nach dem 1. Januar 2017 begonnen hat, können eine Subvention verlangen.

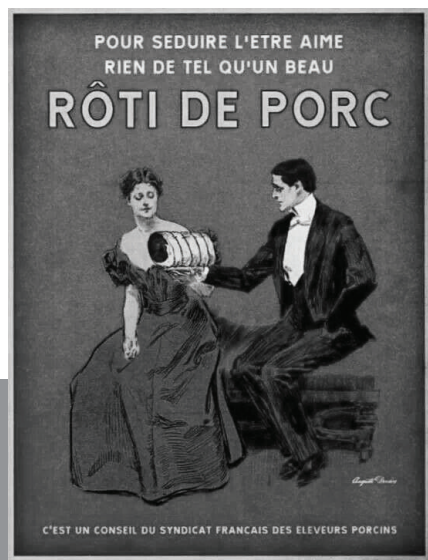
Wo finde ich Informationen?

<https://www.sbf.admin.ch/sbf/de/home/bildung/hbb/finanzierung.html>

Erfolgreiche Freiburger in Basel

Sie haben 23 Gold, 11 Silber und 10 Bronzemedallien beim Qualitätswettbewerb des SFF gewonnen! Der Wettbewerb fand im Rahmen der MEFA anlässlich des vom SFF organisierten Branchentreffpunktes der Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion vom 18. bis am 22. November 2017 statt.

Herzlichen Glückwunsch an alle Fleischfachleute, die sich für diesen Wettbewerb engagieren und unser Handwerk und Knowhow zur Schau stellen!



Célèbre affiche d'Auguste Derrière, début 1900

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

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.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



LA RECETTE

de Laurent Droux

Fagottini de poulet aux morilles et ail sauvage

Ingrédients

15 Filets de poulet frais
20 g Morilles séchées
5-6 Feuilles d'ail sauvage ciselées
2 Echalotes hachées au couteau
1 c.s. Miel
30 g Tomates séchées ciselées
30 g Olives noires dénoyautées coupées en rondelles
2 c.s. vinaigre balsamique brun
1 dl Huile d'olive extra-vierge
Sel, poivre noir du moulin

Préparation

1. Tremper les morilles, les couper en quart et bien les nettoyer
2. Faire revenir les morilles dans un peu d'huile d'olive, puis déglacer avec le vinaigre balsamique brun
3. Ajouter le solde d'huile d'olives, les olives, les tomates, l'ail sauvage, les échalottes et le miel
4. Laisser infuser ce mélange 24h au frigo
5. Entailler les filets de poulet, les farcir avec la duxelles, les refermer et les ficeler tel de petits fagots
6. Faire rôtir les fagottinis à la poêle et terminer la cuisson au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes



REZEPT

von Laurent Droux

Poulet-Fagottini gefüllt mit Morcheln und Bärlauch

Zutaten

15 frische Pouletbrüstli
20 g getrocknete Morcheln
5-6 zerschnittene Blätter Bärlauch
2 gehackte Schalotten
1 EL Honig
30 g getrocknete Tomaten
30 g schwarze Oliven, entkernt und in Scheiben geschnitten
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 dl Olivenöl extra vergine
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Morcheln einweichen, jeweils in 4 Stücke schneiden und gut reinigen
2. Die Morcheln in wenig Olivenöl dämpfen und mit dem Balsamicoessig ablöschen
3. Den Rest Olivenöl, Oliven, Tomaten, Bärlauch, Schalotten und Honig hinzufügen
4. Die Mischung 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
5. Die Pouletbrüstli einschneiden, mit der Füllung füllen, wieder schliessen und zuschnüren
6. In der Pfanne kurz anbraten und im auf 180°C vorgeheizten Ofen während 15 Minuten fertig garen

MARMY

Viande en gros SA

Estavayer-le-Lac



L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Depuis 1895 connue dans
les boucheries de toute
la Suisse pour ses boyaux
naturels.

Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches,
saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à 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



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