

La Feuille

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

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



20^{ÈME} ÉDITION | 20. AUSGABE

DANS LES COULISSES DU 100^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE L'ASSOCIATION

Rencontre avec le Président du Comité, Christian Deillon

HINTER DEN KULISSEN DES 100. GEBURTSTAGS DES VERBANDES

Begegnung mit dem Vorstandspräsidenten, Christian Deillon

SOMMAIRE

Le petit mot du président	2
100 ans, ça se fête!	3
À l'approche des examens: portrait de trois apprenti(e)s	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten	2
100 Jahre, das muss man feiern!	4
Kurz vor den Prüfungen: Steckbrief von drei Lernenden	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8



À l'approche des examens: portrait de trois apprenti(e)s p.5
Kurz vor den Prüfungen: Steckbrief von drei Lernenden S.6

Agenda

11 avril 2019	Assemblée cantonale
1er avril 2019	Comité de l'Association cantonale
4 et 5 mai 2019	Concours international de jeunes bouchers, Frankfurt
8 mai 2019	Assemblée des délégués, Spiez
3 juin 2019	Comité de l'Association cantonale

Agenda

11. April 2019	Kantonale Versammlung
1. April 2019	Vorstandssitzung des kantonalen Verbandes
4. und 5. Mai 2019	Internationaler Wettbewerb der Fleischerjugend IWF, Frankfurt
8. Mai 2019	Delegiertenversammlung, Spiez
3. Juni 2019	Vorstandssitzung des kantonalen Verbandes



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. Les entreprises de livraison).

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

«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
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
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Le petit mot du Président

Sur Fribourg, il y a bientôt plus de centres commerciaux par habitant qu'aux Etats-Unis! Migros a prévu d'investir 100 millions pour retourner dans les villages et autres endroits stratégiques. Coop n'est pas en reste et suit la tendance, on le sait bien. Voyez plutôt: Migros construit à Neyruz alors qu'il est prévu un nouveau centre à 5km pour quelques centaines de millions de francs. Ils s'installent à Attalens, Farvagny etc... Ils sont partout et ne laissent que des miettes autour d'eux! Il y a quelques temps, j'ai «sermonné» mon syndic qui soutenait ces extensions à tout va, sous prétexte qu'il préférerait que les consommateurs fassent leurs courses dans un magasin situé sur sa commune plutôt que chez les autres. Si créer dix emplois dans une Migros pour en perdre dix chez les artisans semble neutre sur le plan comptable, il n'en est rien. La perte du savoir-faire, des traditions, du fait-maison est inestimable et

définitif! Quand est-ce que nos politiques comprendront-elles qu'en laissant faire, qu'en laissant tomber ces commerces de proximité, c'est bien plus que des emplois qui disparaissent? J'ai bien peur que la réponse ne soit: jamais...

Malgré cela, continuons à être exemplaires, à faire notre travail avec savoir-faire, envie et passion, et surtout à prendre soin de nos habitués et clients. Car c'est là notre force face aux supermarchés.

Chers Membres, je vous souhaite un excellent début de printemps!

Président: Gérard Yerly



Das kleine Wort des Präsidenten

In der Region Freiburg gibt es bald mehr Einkaufszentren pro Einwohner als in den USA! Die Migros hat vor, 100 Millionen CHF zu investieren, um in Dörfer und an andere strategische Orte zurückzukehren. Coop ruht auch nicht und folgt dem Trend, das weiss man ja. Die Migros baut in Neyruz ein Geschäft auf, obwohl 5km weiter ein Einkaufszentrum im Wert von mehreren hundert Millionen geplant ist. Es gibt weitere Niederlassungen in Attalens, Farvagny und so weiter. Sie sind überall und hinterlassen nur Brotkrumen. Vor einiger Zeit habe ich meinem Gemeindeamman «die Leviten gelesen», weil er diese Ausdehnungen um jeden Preis unterstützt, unter dem Vorwand et hätte es lieber wenn die Konsumenten in seiner Gemeinde einkaufen statt in einer

anderen. Zehn Stellen bei der Migros zu schaffen um zehn Stellen ein einem traditionellen, handwerklichen Betrieb zu verlieren mag auf buchhalterischer Ebene aufgehen, dem ist aber in Wirklichkeit überhaupt nicht so. Der Verlust des Könnens, der Traditionen, des Hausgemachten ist unschätzbar und unwiderruflich! Wann werden unsere Politiker/innen verstehen, dass wenn sie dies einfach geschehen lassen, wenn sie die lokalen Geschäfte fallen lassen, weit mehr als nur Arbeitsstellen verloren gehen? Ich fürchte die Antwort ist: nie...

Trotz allem: Wir werden weiterhin vorbildlich sein, unseren Beruf mit Können, Begeisterung und Leidenschaft ausführen und vor

allem uns um unsere Stammkunden und Bekannten kümmern. Denn genau darin liegt unsere Kraft gegenüber den Supermärkten.

Sehr geehrte Mitglieder, ich wünsche Euch einen hervorragenden Start in den Frühling!

Präsident: Gérard Yerly

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!



- 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

100 ans, ça se fête !



«de g. à dr. : Christian Ayer, Christian Pauli, Nicolas Bertschy, Hubert Roschy, Christian Deillon, François Blanc»



100^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE L'ASSOCIATION

«Bœuf à la broche pour le souper du samedi»

L'année prochaine, l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg fêtera ses cent ans d'existence. L'occasion de marquer le coup de manière originale, grâce à une manifestation qui aura lieu les 25 et 26 avril 2020 à Morat. Pour en apprendre plus sur l'événement et les coulisses de son organisation, rencontre avec Christian Deillon, Président du Comité du 100^e anniversaire.

Ce n'est pas tous les jours qu'il est possible de fêter ses 100 ans, y compris pour une association. Pour bien passer ce cap, la volonté était de proposer quelque chose de spécial : «Nous avons envie de mettre sur pied un événement différent et encore plus sympathique qu'un simple souper de gala pour les membres, qui serait passé inaperçu pour le reste de la population.» Un comité constitué de professionnels de la branche a ainsi été mis sur pied, afin de se charger de l'organisation de cet anniversaire si spécial.

En automne 2017 déjà, six membres ont été mandatés par l'association pour former le comité et prendre en charge cet événement : Christian Deillon, Nicolas Bertschy, François Blanc, Hubert Roschy, Christian Ayer et Christian Pauli. Le brainstorming a ensuite commencé en été 2018, lors de la première séance officielle : «Nous voulions être ouverts à toutes les idées, partir d'un focus large pour ensuite préciser et concrétiser les différents éléments.» En ce début 2019, la plupart des décisions ont été prises et les tâches ont été réparties entre les membres du comité. Tous les éléments validés sont surveillés afin de s'assurer de leur qualité.

Le lieu choisi, Morat, n'est pas un hasard : «Au début, le comité avait proposé Fribourg. Mais finalement, nous avons eu envie de présenter une autre partie du canton et une plus petite ville. Morat est un très bon compromis pour romands et alémaniques, ce qui est important pour l'association. Il y a aussi beaucoup de possibilités pour se loger. Et finalement, le côté médiéval est parfaitement adapté à l'un de nos vœux pour cette manifestation : inviter différentes confréries en lien avec la gastronomie et le vin à venir défiler.» De quoi s'imaginer

«L'idée première est de faire la fête et de mettre le feu à Morat.»

cent ans en arrière en replongeant dans le folklore et les traditions.

Ce défilé sera une part importante de l'anniversaire et se déroulera le samedi dès 16h. Mais d'autres activités seront également prévues : «Le samedi soir, en parallèle du souper de gala pour les patrons membres, nous allons offrir le repas à tous les employés des boucheries qui auront fait le déplacement. Pour cela, nous avons prévu un bœuf entier grillé à la broche pendant quatorze heures. Il y aura également un marché du terroir en même temps, pour tous les visiteurs.» Le dimanche se tiendra le Congrès suisse, lors duquel le terroir et le folklore du canton de Fribourg seront mis en avant, à travers un menu de la Bénichon, un concert de cor des Alpes et un Chœur des Armaillis. «Le but de ce week-end est de donner une image sympathique du métier et de remettre les humains au centre, de montrer que les bouchers ont du panache. Et bien entendu, l'idée première est de faire la fête et de mettre le feu à Morat.»

Et les bouchers dans tout ça ? «Il est important que le plus grand nombre d'entre eux puisse venir participer à cette manifestation, sinon elle perd tout son sens. Nous allons donc demander à tous les établissements bouchers du canton de bien vouloir fermer le samedi après-midi, afin de laisser l'occasion à leurs employés de venir défiler et profiter de la fête. Nous avons également l'intention de créer un habit spécial avec le futur logo du 100^e qui pourra être porté dans toutes les boucheries pendant les mois précédant l'événement.»

La manifestation commence ainsi à prendre vie, avec de belles surprises prévues. Pour le comité, les prochaines étapes sont maintenant d'attendre une confirmation écrite de la part de la commune de Morat avant de pouvoir réserver les places, restaurants et hôtels et de contacter les différentes confréries. De plus, chaque membre est tenu d'avancer sur ses tâches attribuées, afin de présenter du concret à l'assemblée générale de l'association en avril. Une chose est sûre, le rendez-vous est pris : venez tous faire la fête à Morat, les 25 et 26 avril 2020.

Anais Henry

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



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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



**Emmentaler
REBER**

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

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

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

100 Jahre, das muss man feiern!

Nächstes Jahr feiert der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg seinen 100. Geburtstag. Das soll bei einer Veranstaltung am 25. und 26. April 2020 in Murten auf originelle Weise gefeiert werden. Begegnung mit Christian Deillon, dem Präsidenten des Vorstandes des 100. Geburtstags, der uns mehr über die Feier und dessen Organisation erzählt und uns verrät, was hinter den Kulissen alles läuft.

Den 100. Geburtstag kann man nicht oft feiern, das ist auch für Verbände so. Um diese Hürde gut zu überschreiten will man etwas spezielles veranstalten: «Wir wollen einen etwas anderen Event auf die Beine stellen, der noch sympathischer sein soll als ein einfaches Galadinner für die Mitglieder. Das würde nämlich für den Rest der Bevölkerung unbemerkt bleiben.» Ein neu gegründeter Vorstand, bestehend aus Fachleuten aus der Fleischbranche, soll sich nun um die Organisation dieses so ausserordentlichen Geburtstags kümmern.

Schon im Herbst 2017 wurden sechs Mitglieder beauftragt, den Vorstand zu bilden und alles rund um den Event zu übernehmen: Christian Deillon, Nicolas Bertschy, François Blanc, Hubert Roschy, Christian Ayer und Christian Pauli. Das Brainstorming begann im Sommer 2018 anlässlich der ersten offiziellen Sitzung: «Wir wollten für alle Ideen offen sein und von einem breiten Fokus ausgehen um danach die verschiedenen Elemente zu klar abzuzeichnen und konkreter zu werden.» Nun ist es Anfang 2019, die meisten Entscheidungen sind bereits getroffen und die Aufgaben sind verteilt. Die verschiedenen Elemente werden laufend kontrolliert um ihre Qualität sicherzustellen.

Der Austragungsort, Murten, wurde nicht zufällig gewählt: «Am Anfang hatte der Vorstand Freiburg vorgeschlagen. Aber schlussendlich wollten wir einen anderen Teil des Kantons und eine kleinere Stadt vorstellen. Murten ist ein sehr guter Kompromiss für Romands und Deutschschweizer, was dem Verband sehr wichtig ist. Es gibt auch viele Möglichkeiten für Unterkünfte. Zudem bietet die mittelalterliche Seite der Stadt den perfekten Rahmen für einen unserer Wünsche für diesen Event: Verschiedene Bruderschaften rund um die Gastronomie und den Wein für einen Umzug einzuladen.» Da sieht man sich gleich wie vor 100 Jahren in die Folklore und die Traditionen eintauchen.

Der Umzug ist ein wichtiger Teil der Feier und wird am Samstag ab 16 Uhr stattfinden. Aber es sind auch andere Aktivitäten geplant: «Am Samstagabend wird, parallel zum Galadinner für die Chefmitglieder, allen Angestellten das Essen offeriert. Dafür haben wir einen ganzen

« Es ist wichtig, dass die Fleischfachleute an diesem Anlass mitmachen können, sonst verliert die Feier ihren ganzen Sinn. »

100. GEBURTSTAGS DES VERBANDES

Ochs vorgesehen, der vierzehn Stunden lang am Spiess gegrillt wird. Für die Besucher wird es zudem gleichzeitig einen Markt für heimische Produkte geben.» Am Sonntag wird der schweizerische Kongress stattfinden. Zu diesem Anlass sollen die regionalen kulinarischen Erzeugnisse und die Folklore des Kantons Freiburg im Vordergrund stehen. Dazu wird ein Chilbi-Menü, ein Alphornkonzert und ein Konzert vom Chor der Armaillis angeboten. «Das Ziel des Wochenendes ist es, den Leuten ein sympathisches Bild vom Beruf zu geben und den Menschen wieder ins Zentrum zu stellen; zu zeigen, dass die Fleischfachleute ein stolzes Auftreten haben. In erster Linie geht es aber natürlich darum, zusammen zu feiern und Murten in Partylaune zu versetzen.»

Was ist mit den Fleischfachleuten? «Es ist wichtig, dass so viele Fleischfachleute wie möglich am Anlass mitmachen können, sonst verliert die Feier ihren ganzen Sinn. Wir werden also alle Fleischfachgeschäfte des Kantons Freiburg bitten, ihre Läden am Samstagnachmittag zu schliessen damit ihre Angestellten den Umzug sehen und von der Feier profitieren können. Wir wollen auch spezielle Kleider herstellen lassen mit dem Logo des 100. Geburtstags, die in allen Fleischfachgeschäften in den Monaten vor dem Anlass getragen werden können.»

« In erster Linie geht es darum, zusammen zu feiern und die Murten in Partylaune zu versetzen. »

Der Event nimmt also langsam Form an und es sind schöne Überraschungen in Sicht. Der nächsten Schritt für den Vorstand ist nun die schriftliche Bestätigung der Gemeinde Murten zu erhalten, damit Restaurants und Hotels reserviert und die Bruderschaften kontaktiert werden können. Zudem soll jedes Mitglied seine Aufgaben erfüllen, damit der Generalversammlung des Verbandes im April ein konkreter Vorschlag präsentiert werden kann. Eins ist sicher, der Termin ist gebucht: Am 25. und 26. April 2020 wird in Murten gefeiert!

Anais Henry

Au service de l'industrie suisse de la viande


CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA





Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

A l'approche des examens...

Rencontre avec trois apprenti(e)s de dernière année

Tous les professionnels le savent bien : les examens de fin d'apprentissage sont des passages obligés pour qui souhaite obtenir son CFC et poursuivre sa carrière. Lucie Déforel, Arnaud Gaspar et Damien Galley sont tous les trois en dernière année de leur apprentissage de boucher-charcutier et devront passer leurs examens finaux entre mi-avril et mi-juin. Retour sur leur formation et leurs impressions.

Arnaud, apprenti à la Boucherie Clément à Ependes et Damien, à la Boucherie Limat à Prez-vers-Noréaz sont tous les deux en option transformation, même si pour Arnaud, la vente est demandée par son patron et fait tout de même partie de son travail quotidien. Lucie, apprentie à la Boucherie Gremaud à Bulle, a quant à elle préféré l'option commercialisation : « J'ai fait différents stages et me suis rendue compte que j'aimais beaucoup le contact avec la clientèle. C'était donc important pour moi d'avoir cet aspect dans mon métier. Et en boucherie, on a une relation plus proche avec les clients que dans d'autres domaines et magasins. »

Le métier de boucher-charcutier n'était pas forcément une évidence dès le départ pour eux, et notamment pour Arnaud, originaire de Belgique, qui a d'abord commencé des études : « J'ai arrêté l'université en sciences médicales car cela ne me plaisait pas. J'ai également fait deux ans d'études en physiothérapie en Belgique, mais j'ai malheureusement échoué. Je me suis retrouvé en apprentissage un peu par hasard, suite à un appel de mon cousin en Suisse qui m'a dit qu'une boucherie cherchait un apprenti. Et je ne regrette pas du tout de m'être lancé dans cette voie ! » Quant aux deux autres apprentis, ce sont les stages scolaires qui les ont fait découvrir, apprécier et choisir ce métier.

A quelques mois de la fin de leur CFC, ils portent un regard positif sur la formation, aussi bien au travail qu'en cours, comme expliqué par Lucie : « Ce qu'on voit en entreprise est concret et nous est utile dans la vie de tous les jours. Quant aux cours, ils sont tous très intéressants, il n'y a pas de branche superflue. » Pour Arnaud, que toutes les options suivent le même programme théorique est un vrai point positif : « Cela permet d'avoir une vue d'ensemble du métier, de connaître les bases de l'abattage et de la vente même si ce n'est pas ma spécialisation. » Enfin, Damien apprécie le ratio travail/cours : « Je trouve très bien d'avoir un jour de cours par semaine, c'est un bon rythme. Je n'aimerais pas avoir uniquement de la pratique pendant plusieurs semaines et ensuite une semaine entière de cours, je pense que je perdrais le fil. »

« En boucherie, on a une relation plus proche avec les clients. »
- Lucie Déforel

L'approche des examens est un moment stressant pour tous les apprentis, y compris pour Lucie, qui a peur d'être déstabilisée par les experts : « Ils sont réputés pour ne pas prendre de



Damien Galley



Lucie Déforel

pincettes pour dire ce qu'ils pensent, donc j'espère ne pas perdre mes moyens. » Damien a lui une première expérience du travail sous pression, suite à sa participation et sa deuxième place au Concours Romand des Apprentis 2018 : « Cela m'a appris à me mettre dans ma bulle quand je travaille sous le regard des gens. C'est un bon moyen de gérer le stress. » Quant à Arnaud, ses précédentes études lui ont donné l'habitude des examens : « L'avantage dans un apprentissage, c'est qu'on s'entraîne constamment pour les examens, vu que nous sommes jugés sur nos tâches quotidiennes. Ça aide à être plus confiant. »

Les futurs diplômés ont déjà toutes et tous une petite idée de leurs envies une fois leur CFC en poche. Arnaud souhaiterait rester en Suisse et trouver une place dans une boucherie. Lucie aimerait idéalement un poste en tant que vendeuse en boucherie, avec moins de préparations. Quant à Damien, il voudrait continuer à se former en vue d'obtenir son brevet : « Mon rêve serait d'avoir ma propre boucherie, mais c'est difficile avec un CFC car je n'ai pas toutes les connaissances requises, comme la gestion d'entreprise par exemple. J'aimerais aussi partir une année en Suisse-alémanique afin d'apprendre d'autres méthodes de fabrication et d'autres spécialités. » En tout cas, pour tous les trois, une chose est certaine : la boucherie est un domaine dans lequel il fait bon travailler.

Anais Henry

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2019	Mars 2019
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 86.50	Fr. 85.00
Rumsteak		Fr. 86.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 105.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56.00	Fr. 59.00
Emincé à mijoter		Fr. 41.00	Fr. 47.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 63.00	Fr. 64.00
Tranche dans le filet		Fr. 47.00	Fr. 46.50
Tranche dans le cou		Fr. 26.00	Fr. 26.00
Côtelette		Fr. 28.00	Fr. 28.50
Rôti épaule		Fr. 21.50	Fr. 23.00
Emincé		Fr. 29.50	Fr. 29.00
Saucisse à rôtir		Fr. 24.30	Fr. 19.50
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 83.50	Fr. 87.00
Escalope		Fr. 79.50	Fr. 79.00
Rôti épaule		Fr. 46.50	Fr. 45.00
Emincé		Fr. 56.50	Fr. 52.00
Côtes de veau		Fr. 57.00	Fr. 60.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2019	Mars 2019
Préparation de viande/cheval			
Steak haché		Fr. 23.50	Fr. 37.00
Brochette mixed grill		Fr. 37.00	Fr. 36.00
Viande hachée		Fr. 24.50	Fr. 24.00
Paupiette		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Cordon bleu de porc		Fr. 29.00	Fr. 32.00
Tranche panée de porc		Fr. 25.00	Fr. 30.00
Steak chasseur		Fr. 51.00	Fr. 47.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (Suisse)		Fr. 14.50	Fr. 14.00
Emincé de poulet (Suisse)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Tranche de dinde (Import)		Fr. 21.50	Fr. 21.00
		(Allemagne)	(France)
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi		Fr. 34.00	Fr. 45.00
Racks (Import)		Fr. 59.50	Fr. 59.00
Côtelette		Fr. 58.00	Fr. 49.00
Filet d'agneau (Import)		Fr. 59.50	Fr. 59.00

*Terra Suisse

Pas de prix en action !

Kurz vor den Prüfungen...

Begegnung mit drei Lernenden im letzten Lehrjahr

Alle Berufsleute wissen es: Die Lehrabschlussprüfungen sind eine unerlässliche Voraussetzung, um sein EFZ zu erhalten und seine Karriere weiter zu führen. Lucie Déforel, Arnaud Gaspar und Damien Galley sind im letzten Jahr ihrer Berufslehre als Fleischfachleute und werden ihre Abschlussprüfungen zwischen Mitte April und Ende Juni absolvieren müssen. Sie erzählen von ihrer Ausbildung und ihren Eindrücken.

Arnaud, Lernender in der Metzgerei Clément in Ependes und Damien von der Metzgerei Limat in Prez-vers-Noréaz haben beide die Vertiefung Fleisch-Verarbeitung gewählt, auch wenn Arnaud’s Vorgesetzter von ihm verlangt, dass er sich am Verkauf beteiligt und Verkaufen somit eine seiner täglichen Aufgaben ist. Lucie, Lernende in der Metzgerei Gremaud in Bulle, hat die Vertiefung Fleisch-Veredelung vorgezogen: «Ich habe verschiedene Schnupperlehren gemacht und habe festgestellt, dass ich den Kontakt mit den Kunden sehr mag. Es war für mich sehr wichtig, diesen Aspekt in meinem Beruf zu haben. Im Fleischfachgeschäft hat man zudem engeren Kontakt mit den Kunden als in anderen Bereichen oder Läden.»

Der Beruf des Fleischfachmannes war für die drei nicht unbedingt von Anfang an selbstverständlich. Besonders nicht für den aus Belgien stammenden Arnaud, der zuerst ein Studium angefangen hat: «Ich habe mein Uni-Studium in Medizinwissenschaften abgebrochen, weil es mir nicht gefallen hat. Ich habe auch zwei Jahre lang Physiotherapie in Belgien studiert, habe aber leider nicht bestanden. Ich bin etwas zufällig in einer Berufslehre gelandet, nachdem mein Cousin mich aus der Schweiz anrief und mir sagte, dass ein Fleischfachgeschäft auf der Suche nach einem Lernenden war. Ich bereue es überhaupt nicht, diese Richtung eingeschlagen zu haben!» Damien und Lucie haben während der Schulzeit Schnupperlehren gemacht und haben so diesen Beruf entdeckt, schätzen gelernt und ausgewählt.

Ein paar Monate vor dem Ende ihres EFZ werfen sie einen positiven Blick auf ihre Ausbildung, sowohl beim Arbeiten als auch im Unterricht, wie Lucie erklärt: «Was wir im Betrieb sehen ist konkret und hilft uns im Alltag. Der Unterricht hingegen ist immer sehr spannend, wir haben keine überflüssigen Fächer.» Für Arnaud ist es ein echter Vorteil, dass alle Vertiefungen dieselbe theoretische Ausbildung absolvieren: «Das erlaubt uns, einen guten Überblick über den gesamten Beruf zu haben. Ich kenne die Grundlagen der Schlachtung und des Verkaufs, auch wenn es nicht mein Schwerpunkt ist.» Schliesslich schätzt Damien das Verhältnis zwischen Arbeit und Schule: «Ich finde es sehr gut, einmal pro Woche Unterricht zu haben, das ist ein guter Rhythmus. Ich möchte nicht mehrere Wochen lang Arbeiten und dann eine ganze Woche lang in der Schule sein, ich würde den Faden verlieren.»

«Mein Traum ist es, mein eigenes Fleischfachgeschäft zu haben.» – Damien Galley



Die Vorbereitung auf die Prüfungen ist für alle Lernenden eine stressige Phase, auch für Lucie. Sie hat Angst, sich von den Experten verunsichern zu lassen: «Sie sind bekannt dafür sehr, direkt zu sein und zu sagen was sie denken. Ich hoffe, dass mich das nicht aus dem Konzept bringen wird.» Damien hat dank seiner Teilnahme und seinem zweiten Rang am Concours Romand der Lernenden 2018 bereits Erfahrung damit, unter Druck zu arbeiten: «Ich habe gelernt, mich auf mich und meine Arbeit zu konzentrieren, auch wenn Leute zuschauen. Das ist eine gute Art mit Stress umzugehen.» Arnaud hingegen ist durch sein Studium an Prüfungssituationen gewöhnt: «Der Vorteil in einer Berufslehre ist, dass man sich die ganze Zeit für die Prüfungen vorbereitet, da man ja unsere tägliche Arbeit beurteilt. Das hilft und gibt Selbstvertrauen.»

Die drei zukünftigen diplomierten Fleischfachleute haben alle schon eine Idee, wie es nach dem EFZ weitergehen soll. Arnaud möchte in der Schweiz bleiben und eine Stelle in einem Fleischfachgeschäft finden. Lucie würde idealerweise gerne als Verkäuferin angestellt werden und weniger Vorbereitungsarbeiten haben. Damien wiederum möchte sich weiter ausbilden, um seine Berufsprüfung zu machen: «Mein Traum ist es, mein eigenes Fleischfachgeschäft zu haben, aber das ist mit einem EFZ schwierig, weil mir gewisse Kenntnisse fehlen, zum Beispiel in der Betriebswirtschaft. Ich würde auch gerne ein Jahr in die Deutschschweiz gehen um andere Herstellungsmethoden und andere Spezialitäten kennen zu lernen.» Etwas ist auf jeden Fall für alle drei klar: Sie sind glückliche Fleischfachleute!

Anais Henry

Detailverkaufspreise

Artikel	Verkaufspreis	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Mars 2019	Mars 2019
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 86.50	Fr. 85.00
Rumpsteak		Fr. 86.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 105.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56.00	Fr. 59.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 41.00	Fr. 47.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 63.00	Fr. 64.00
Nierstückplätzli		Fr. 47.00	Fr. 46.50
Halsplätzli		Fr. 26.00	Fr. 26.00
Koteletts		Fr. 28.00	Fr. 28.50
Schulterbraten		Fr. 21.50	Fr. 23.00
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 29.00
Schweinbratwurst		Fr. 24.30	Fr. 19.50
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 83.50	Fr. 87.00
Plätzli Stotzen		Fr. 79.50	Fr. 79.00
Schulterbraten		Fr. 46.50	Fr. 45.00
Geschnetzeltes		Fr. 56.50	Fr. 52.00
Kalbhaxen		Fr. 57.00	Fr. 60.00

Artikel	Verkaufspreis	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Mars 2019	Mars 2019
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 23.50	Fr. 37.00
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 37.00	Fr. 36.00
Hackfleisch		Fr. 24.50	Fr. 24.00
Fleischvogel		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Schweins Cordon’Bleu		Fr. 29.00	Fr. 32.00
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 25.00	Fr. 30.00
Pferdesteak		Fr. 51.00	Fr. 47.00
Pouletfleisch frisch			De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 14.50	Fr. 14.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 21.50	Fr. 21.00
		(Deutschland)	(Frankreich)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 34.00	Fr. 45.00
Racks (Import)		Fr. 59.50	Fr. 59.00
Koteletts		Fr. 58.00	Fr. 49.00
Nierstück (import)		Fr. 59.50	Fr. 59.00

*Terra Suisse

Keine Aktionspreise !

Un nouveau site internet pour l’association

A la fin décembre 2018, l’Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg a lancé son nouveau site internet, remis au goût et aux technologies du jour :

www.bouchers-fribourgeois.ch

Il contient toutes les informations utiles concernant l’association et est régulièrement mis à jour avec des actualités, des événements et des petites annonces d’emploi ou de matériel.

N’hésitez pas à aller le consulter régulièrement et à nous faire part de vos news, offres et demandes que nous nous ferons une joie de publier et partager.



Un concours sur mesure pour Start ! 2019

A l’occasion de sa présence à Start ! Forum des Métiers 2019 en février dernier, l’association a mis en place un concours destiné aux jeunes visiteurs de son stand. Le but ? Savoir reconnaître différents couteaux utilisés en boucherie et leur usage. Tirés au sort parmi plus de 180 participants, dont 130 réponses justes, les trois gagnants ont remporté :

- 1er prix : un bon pour un escape game à Marly, d’une valeur de CHF 100.-
- 2e prix : un bon à Funplanet d’une valeur de CHF 50.-
- 3e prix : deux bons de cinéma d’une valeur de CHF 34.-

Une manière ludique et attractive de leur faire découvrir les outils essentiels à notre belle profession.

Der Metzgermeisterverband hat eine neue Internetseite

Ende Dezember hat der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg seine neue, den aktuellen Geschmäckern und Technologien angepasste Internetseite lanciert:

www.bouchers-fribourgeois.ch

Darauf findet Ihr alle Infos über den Verband. Die Seite wird auch regelmässig mit News, Events und Anzeigen über offene Stellen und Material aktualisiert.

Zögert nicht, die Internetseite regelmässig zu besuchen und lasst uns wissen, wenn ihr News, Angebote und Anfragen habt. Wir werden das Ganze mit Freuden veröffentlichen und teilen.

Ein Kurs um zu lernen, wie man soziale Netzwerke benutzt

Anlässlich des Start! Forum der Berufe 2019 im Februar hat der Metzgermeisterverband einen Wettbewerb für die jungen Besucher seines Standes durchgeführt. Das Ziel? Verschiedene Messer, die in der Metzgerei verwendet werden, erkennen und wissen wozu sie verwendet werden. 180 Leute haben teilgenommen, davon waren 130 Antworten korrekt. Die drei Sieger wurden ausgelost und haben folgende Preise gewonnen:

- 1. Preis: Gutschein für ein Escape Game in Marly im Wert von CHF 100.-
- 2. Preis: Gutschein für Funplanet im Wert von CHF 50.-
- 3. Preis: zwei Kinogutscheine im Wert von CHF 34.-

Eine spielerische und attraktive Art, jungen Leuten die wichtigsten Werkzeuge unseres schönen Berufes näher zu bringen.



IMPRESSUM

Textes / Texte
Anaïs Henry
anaïs.henry@fpe-ciga.ch

Graphisme / Grafiker
Agence DEP/ART

Photos / Fotos
Anaïs Henry
Christian Deillon

Tirage / Auflage
350 exemplaires

Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures

- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

pacovis

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

food solutions

L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

7

LA RECETTE

Feuilleté de poulet à l’italienne

Ingrédients

10	Pces	Suprêmes de poulet frais
400	Gr.	Pointe de jambon cru coupé en brunoise
20	Pces	Tomates séchées
20	Pces	Feuilles de basilic frais
20	Tr	Mozzarella à 20 gr
1	Kg	pâte feuilletée abaissée
1	Pce	œuf frais pour la dorure
		Sel, poivre

Préparation

1. Epicer les filets de poulet, les saisir et les laisser refroidir
2. Entailler le filet comme pour un cordon-bleu
3. Insérer à l’intérieur 40 gr de brunoise de jambon cru, deux tomates séchées et deux belles feuilles de basilic frais
4. Étaler sur un plan de travail la pâte feuilletée, aligner sur celle-ci les filets de poulet farcis et recouvrir chacun d’une belle tranche de mozzarella
5. Couper la pâte feuilletée entre chaque pièce et fermer joliment chacun de ces chaussons
6. Passer à la dorure
7. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes environ selon la grandeur

Bon appétit!



REZEPT

Poulet im Blätterteig auf italienische Art

Ingrédients

10	Stück	Frische Pouletfilets
400	Gr.	Rohschinkenanschnitte, in kleine Würfel geschnitten
20	Stück	Getrocknete Tomaten
20	Stück	Frische Basilikumblätter
20	Scheiben	Mozzarella à 20 g
1	Kg	Ausgewallter Blätterteig
1	Stück	Frisches Ei zum Bestreichen
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pouletfilets würzen, kurz anbraten und auskühlen lassen
2. Das Filet wie bei einem Cordon Bleu seitlich einschneiden
3. Filet mit 40g Rohschinkenwürfel, 2 getrockneten Tomaten und zwei schönen Basilikumblättern füllen
4. Den Blätterteig ausbreiten, die gefüllten Filets darauf legen und eine Scheibe Mozzarella auf jedes Filet legen
5. Den Blätterteig schneiden und Teigtaschen schön schliessen
6. Mit Ei bestreichen
7. Im vorgeheizten Ofen ungefähr 25min, je nach Grösse, bei 180°C garen

Guten Appetit!

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

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

À Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.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
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

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