

La Feuille Das Karree



BOUCHERS ET SAAV : SAVOIR TRAVAILLER ENSEMBLE

Rencontre avec Dr. Grégoire Seitert, vétérinaire cantonal

DIE FLEISCHFACHLEUTE UND DAS LSVW: EINE ZUSAMMENARBEIT

Begegnung mit Dr. Grégoire Seitert, Kantonstierarzt

SOMMAIRE

Le petit mot du président	2
La collaboration entre les bouchers et le SAAV	3
Le quotidien d'un abattoir régional avec Simon Rouiller	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
100 ans : venez les fêter avec nous!	7
La recette	8



100^e anniversaire
25 avril 2020 à Morat

J-214

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten	2
Die Zusammenarbeit zwischen den Fleischfachleuten und dem LSVW	4
Der Alltag eines regionalen Schlachthofes mit Simon Rouiller	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
100 Jahre: Feiern Sie mit uns!	7
Das Rezept	8



100. Geburtstag
25. April 2020 in Murten

Noch 214 Tage

Agenda

du 10 au 20 octobre 2019	Concours de qualité de l'UPS, Olma à St-Gall
du 16 au 19 octobre 2019	Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers, Olma à St-Gall
du 30 octobre au 3 novembre 2019	Salon Suisse des Goûts et Terroirs
13 novembre 2019	Assemblée des délégués, Spiez
25 et 26 avril 2020	100 ^e anniversaire, Morat

Agenda

vom 10. bis 20. Oktober 2019	SFF Qualitätswettbewerb, Olma St Gallen
vom 16. bis 19. Oktober 2019	Schweizer Meisterschaften der Jung-Fleischfachleute, Olma St Gallen
vom 30. Oktober bis 3. November 2019	Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs,
13. November 2019	Delegiertenversammlung, Spiez
25. und 26. April 2020	100. Geburtstag, Murten

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 rôtier, 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

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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

L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Le petit mot du Président

Nous allons élire ou réélire nos représentants au Conseil national ou au Conseil des Etats le 20 octobre prochain. A cette occasion, je vous recommande chaudement de voter pour Madame Nadine Gobet (Directrice de la Fédération Patronale et Economique de Bulle et ancienne secrétaire patronale de notre association), car il est nécessaire d'avoir des gens qui nous soutiennent et qui nous comprennent à des postes influents des arcades nationales. Une petite association comme la nôtre doit avoir des contacts, des appuis politiques afin de se faire entendre dans les méandres de la bureaucratie fédérale. Elle est depuis des années à nos côtés et elle sait nos problèmes, nos revendications au quotidien, elle est donc la plus à même de nous représenter à Berne. Votez et faites voter Nadine Gobet le 20 octobre prochain!

En parlant de votations, je reviens brièvement sur celle du 30 juin dernier qui a vu le peuple fribourgeois refuser l'extension d'une heure le samedi. Si je me suis exprimé souvent et beaucoup, je répète que je l'ai fait à titre privé et non pas en ma qualité de Président d'association. Nous n'avons jamais abordé le sujet officiellement en assemblée ou au comité, il était donc impensable de parler au nom de tous. Si le résultat me ravit, il est quand même nécessaire, voire indispensable, de mettre sur pied des états généraux du commerce de détail afin d'établir une vision d'avenir pour les petits commerces partout dans le canton, et non pas seulement pour la ville de Bulle ou de Fribourg.

L'idée est lancée... affaire à suivre!

Président: Gérard Yerly



Das kleine Wort des Präsidenten

Am 20. Oktober werden wir unsere Vertreter im Ständerat und im Nationalrat neu wählen. Ich möchte die Gelegenheit nutzen und Euch wärmstens empfehlen, für Frau Nadine Gobet, Direktorin der Fédération Patronale et Economique in Bulle und ehemalige Sekretärin unseres Verbandes zu stimmen. Es ist dringend nötig, dass Leute, die uns verstehen und uns unterstützen, die Posten besetzen, die auf nationaler Ebene Einfluss haben. Ein kleiner Verband wie der unsere muss Kontakte und politische Unterstützung haben, um im Labyrinth der bundesweiten Bürokratie Gehör zu finden. Frau Gobet ist seit Jahren auf unserer

Seite, sie kennt unsere alltäglichen Probleme und Forderungen und ist somit am Besten in der Lage, uns in Bern zu vertreten. Stimmen Sie ab und lassen Sie auch andere am 20. Oktober für Nadine Godet abstimmen! Ich möchte Ebenfalls die Abstimmung des 30. Juni ansprechen, bei welcher das Volk im Kanton Freiburg gegen eine Verlängerung der Öffnungszeiten an Samstagen gestimmt hat. Ich habe mich oft zu dieser Abstimmung geäußert, dies aber ausschliesslich im privaten Rahmen und nicht in meiner Rolle als Präsident des Verbandes. Wir haben dieses Thema nie offiziell in einer Versammlung oder einer Vorstandssitzung

besprochen, ich konnte also nicht im Namen anderer Mitglieder sprechen. Auch wenn mich das Resultat sehr erfreut, ist es notwendig, wenn nicht sogar unentbehrlich, den Allgemeinzustand des Detailhandels zu erfassen und eine Zukunftsvision für die kleinen Betriebe im ganzen Kanton, nicht nur in den Städten Bulle und Freiburg, zu erarbeiten.

Die Idee ist lanciert... Fortsetzung folgt!

Präsident: Gérard Yerly



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. 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



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

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

La collaboration entre les bouchers et le SAAV

Rencontre avec Dr. Grégoire Seitert

Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) joue un rôle primordial dans le bon fonctionnement des établissements et commerces actifs dans l'agroalimentaire, qui sont plus de 3'800 dans le canton. En 2018, 92 inspections ont été menées dans des boucheries. Dans cette collaboration entre le SAAV et les bouchers fribourgeois, l'association est un acteur-clé.

Depuis 2012, le poste de vétérinaire cantonal et de chef de service au SAAV est tenu par le docteur Grégoire Seitert. Né à Fribourg et au bénéfice d'un doctorat en sécurité alimentaire, il est très attaché à son canton: «Avant d'avoir ce poste, j'ai été vétérinaire cantonal à Genève pendant cinq ans, mais je suis resté domicilié dans le Vully et je faisais les trajets tous les jours.» Aujourd'hui, le SAAV compte 122 collaborateurs qui appliquent quatre lois fédérales et 75 ordonnances fédérales, ce qui représente plus de 5'000 pages.

«Nous voyons beaucoup d'améliorations chez les bouchers ces dernières années.»

La surveillance du SAAV est active dans cinq domaines : la protection des animaux, la santé animale, les médicaments vétérinaires et résidus, l'alimentation et la production primaire, les denrées alimentaires et objets usuels, compétent pour les boucheries. Afin de déterminer la fréquence des contrôles, le service se base sur une analyse des risques par rapport à la dangerosité de la catégorie de produit et à l'amplitude, c'est-à-dire au nombre de personnes potentiellement touchées: «Nous serons ainsi plus rigoureux avec une grande entreprise agroalimentaire qu'avec un petit commerce de village, par rapport au nombre de consommatrices et consommateurs.» Les contrôles sont également plus fréquents dans les établissements ayant déjà été non-conformes, afin d'éviter les risques de récidives.

En 2018, sur les 146 échantillons prélevés dans des boucheries fribourgeoises, 27% étaient non-conformes. Ce taux s'élevait à 35% en 2014, ce qui avait fait agir l'association: «Nous saluons l'engagement du président Gérard Yerly et du comité, qui ont vraiment fait un très bon travail en sensibilisant les membres à ce problème et en leur demandant de faire attention aux protocoles et bonnes pratiques.» Il faut noter que l'association rencontre le vétérinaire cantonal et le chimiste cantonal une fois par année afin de discuter des points positifs et négatifs des inspections par groupes de thématiques. Cette année, les éléments relevés montrent que les bouchers fribourgeois sont de bons élèves en matière d'analyses microbiologiques, de déclaration des pays de production, du respect de la chaîne du froid et de l'état des machines, installations et places de travail. Par contre, des efforts peuvent encore être faits dans la définition et le respect de la durée de conservation des produits, dans la déclaration des produits fournis aux restaurateurs, dans la séparation entre cru et cuit, et dans l'adaptation des locaux lors de nouvelles activités.

Pour Grégoire Seitert, travailler avec une association est beaucoup plus facile et il regrette que de nombreux artisans n'en fassent pas partie: «Ces discussions et échanges annuels avec le comité sont très constructifs, et nous voyons ainsi beaucoup d'améliorations chez les bouchers ces dernières années. C'est plus difficile d'atteindre les bouchers qui sont seuls et non-affiliés.» Il relève tout de même que tous les bouchers, qui se battent pour faire vivre leurs petites PME, méritent le respect et que l'Etat n'est pas là pour leur mettre des bâtons dans les roues:



Grégoire Seitert

«Nous essayons d'être stratégiques, en contrôlant le moins possible mais de la manière la plus efficace. Par contre, il est clair qu'il existe des règles et des protocoles à respecter et nous ne pouvons pas les ignorer. La production de produits de haute qualité et de proximité est un défi quotidien pour tous les acteurs, y compris le SAAV.» Pour lui, il est essentiel qu'il y ait une collaboration et un respect du travail mutuel entre bouchers et inspecteurs, afin que tout se passe au mieux.

Finalement, le SAAV n'est pas là uniquement pour les contrôles, mais aussi pour conseiller les boucheries et les abattoirs, parfois même en termes de communication: «Tout le monde doit être solidaire, car si un établissement fait quelque chose de faux, cela va potentiellement stigmatiser toute la branche. Nous sommes dans une société toujours plus citadine, dont le lien avec l'agriculture et la nature faiblit. C'est pourquoi il est important d'expliquer et de communiquer avec sa clientèle, toujours dans un esprit bienveillant et commercial.»

Anaïs Henry



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

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

pacovis food solutions

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
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

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



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

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

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solutions

Die Zusammenarbeit zwischen den Fleischfachleuten und dem LSVW

Begegnung mit Dr. Grégoire Seitert

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) spielt eine entscheidende Rolle für den ordnungsgemässen Betrieb von Unternehmen und Einrichtungen im Lebensmittelsektor, wovon es im Kanton Freiburg mehr als 3'800 gibt. Im Jahr 2018 wurden 92 Inspektionen in Fleischfachgeschäften durchgeführt. Bei dieser Zusammenarbeit zwischen dem LSVW und den Freiburger Fleischfachleuten ist unser Verband einer der Hauptakteure.

Seit 2012 ist der Posten des Kantonstierarztes und Amtsvorstehers des LSVW von Dr. Grégoire Seitert besetzt. Der gebürtige Freiburger besitzt nicht nur einen Dokortitel in Lebensmittelsicherheit, sein Heimatkanton liegt ihm auch sehr am Herzen: «Bevor ich diese Stelle hatte, war ich während fünf Jahren Kantonstierarzt in Genf, wohnte aber immer noch im Vully und pendelte jeden Tag hin und her.» Heute zählt der LSVW 122 Mitarbeiter, die jeden Tag vier Bundesgesetze und 75 Verordnungen umsetzen, was über 5'000 Seiten Text bedeutet.

«Wir verzeichnen sehr gute Fortschritte bei den Fleischfachleuten in den letzten Jahren.»

Das LSVW beaufsichtigt fünf Bereiche: Tierschutz, Tiergesundheit, Tierarzneimittel und Residuen, Fütterung und Primärproduktion, Lebensmittel und Verbrauchsgegenstände und ist weisungsberechtigt für Fleischfachgeschäfte. Die Häufigkeit der Kontrollen basiert auf einer Risikoanalyse bezüglich Bedrohlichkeit des Produktes und dem Ausmass der Bedrohung, das heisst der Anzahl Personen die potenziell betroffen sein könnten: «Wir sind dementsprechend strenger mit einem grossen Lebensmittelunternehmen als mit einem kleinen Dorfgeschäft, weil die Anzahl Konsumentinnen und Konsumenten viel grösser ist.» Ebenfalls häufiger kontrolliert werden Unternehmen, die in der Vergangenheit nicht konform waren, um das Risiko von Wiederholungsfällen zu minimieren.

Im Jahr 2018 wurden 146 Proben in Fleischfachgeschäften genommen, 27% davon waren nicht konform. Diese Quote belief sich 2014 auf 35%, was den Verband zum Handeln veranlasste: «Wir begrüssen das Engagement von Präsident Gérard Verly und des Vorstandes. Sie haben die Mitglieder für dieses Problem sensibilisiert, sie gebeten mehr Acht auf Protokolle und gute Verfahrenspraxis zu geben und dabei hervorragende Arbeit geleistet.» Es sei darauf hingewiesen, dass der Verband, der

Kantonstierarzt und der Kantonschemiker sich einmal im Jahr treffen um positive und negative Aspekte der Inspektionen nach Themengruppen zu besprechen. Die Elemente, die dieses Jahr hervorgehoben wurden, zeigen, dass die Stärken Freiburger Fleischfachleute bei den mikrobiologischen Analysen, der Deklaration des Herkunftslandes, der Einhaltung der Kühlkette und dem guten Stand der Maschinen, Anlagen und Arbeitsplätze liegen. Weitere Anstrengungen sind jedoch noch in den folgenden Bereichen nötig: Definition und Einhaltung der Haltbarkeit von Produkten, Deklaration der an Gastronomiebetriebe gelieferte Produkte, Trennung zwischen roh und erhitzt und Anpassung der Räumlichkeiten bei neuen Aktivitäten.

Für Grégoire Seitert ist die Arbeit mit einem Verband viel einfacher und er bedauert, dass zahlreiche traditionelle Geschäfte keinem Verband angehören: «Dieser jährliche Austausch mit dem Vorstand sind sehr konstruktiv und wir verzeichnen sehr gute Fortschritte bei den Fleischfachleuten in den letzten Jahren. Es ist viel schwieriger die Unternehmen zu erreichen, die alleine und nirgends angegliedert sind.» Er betont trotz allem, dass alle Fleischfachleute, die um ihre KMU kämpfen, grossen Respekt verdienen und dass der Staat ihnen keine Steine auf den Weg legen will: «Wir versuchen, strategisch vorzugehen und so wenig aber so effizient wie möglich zu kontrollieren. Es ist hingegen klar, dass es Regeln und Protokolle gibt, die wir respektieren müssen, das können wir nicht ignorieren. Die Herstellung von qualitativ hochwertigen und lokalen Produkten ist eine tägliche Herausforderung für alle Akteure, inklusive dem LSVW.» Für ihn ist die Zusammenarbeit zwischen Fleischfachleuten und Inspektoren und der gegenseitige Respekt für die Arbeit des anderen wesentlich, damit alles so reibungslos wie möglich abläuft.

Schlussendlich ist das LSVW ist nicht nur für Kontrollen zuständig, es agiert auch als Berater für Fleischfachgeschäfte und Schlachthöfe, manchmal sogar in Sachen Kommunikation: «Wir müssen alle solidarisch sein, denn wenn ein Unternehmen einen einzigen Fehler macht, kann das möglicherweise die gesamte Branche stigmatisieren. Wir leben in einer Gesellschaft, die immer städtischer wird und die den Bezug zur Landwirtschaft und zur Natur verliert. Est ist deshalb wichtig, seine Sache gut zu erklären und mit der Kundschaft zu kommunizieren, natürlich immer mit einer wohlwollenden und kommerziellen Absicht.

Anais Henry

Au service de l'industrie suisse de la viande


CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA





Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch


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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Le quotidien d'un abattoir régional

Rencontre avec Simon Rouiller

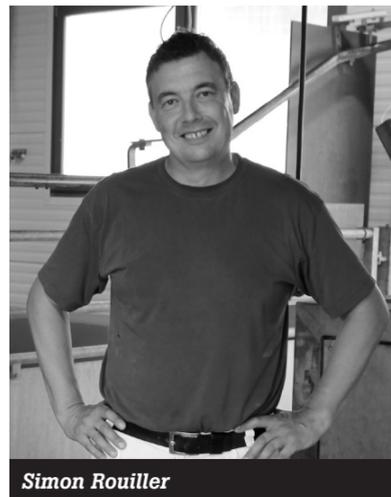
Toute boucherie a besoin de fournisseurs de confiance et l'un d'entre eux est extrêmement important : les abattoirs. Ceux de Vaulruz ont été construits en 2006 par Simon Rouiller, qui emploie aujourd'hui cinq collaborateurs et abat environ 4'500 porcs et 1'200 bovins par année, qu'il vend ensuite à une vingtaine de boucheries, ainsi qu'à des agriculteurs. Rencontre.

En 1987, lorsque Simon Rouiller a fait son apprentissage à la boucherie Ruffieux à la Tour-de-Trême, il n'y avait pas encore de spécialisations comme aujourd'hui et l'abattage faisait partie intégrante de la formation. Pourtant, sa première année et demi dans le monde professionnel, il l'a passée dans la vente, sans toucher à la fabrication. Il a vite réalisé que ce n'était pas sa tasse de thé et, après son école recrue, il a été employé à l'heure chez son papa qui tenait les abattoirs de Bulle. Quelques années plus tard, et après avoir trouvé de nouveaux clients, il a repris le bail jusqu'en 2006, année où il a construit ses propres abattoirs à Vaulruz : « Je suis venu m'installer ici car c'était la seule zone industrielle qui acceptait des abattoirs. Et au final, je ne pouvais pas rêver d'un meilleur endroit, juste à la sortie de l'autoroute. »

«J'aime qu'il n'y ait pas de comptoir entre les clients et moi.»

Pour Simon Rouiller, il y a plusieurs avantages à travailler dans un abattoir plutôt que dans une boucherie : « Je préfère le contact avec les clients que nous avons ici, c'est plus sympa, on rigole beaucoup et il n'y a pas de comptoir entre nous. Le deuxième point positif à mon avis, ce sont les horaires. On commence tôt le matin, mais nous avons trois après-midis de libre et tous nos week-ends. » Mais il avoue que le travail est aussi difficile et qu'il devient compliqué de recruter et de garder des employés. Quant à lui, il passe maintenant moins de temps à la chaîne d'abattage. Ce qu'il préfère, c'est le contact avec les clients et les livraisons, qui permettent de rendre ses journées très variées et conviviales.

Durant ses années de fonction, Simon Rouiller a vu le métier évoluer, surtout en ce qui concerne les normes imposées : « Quand j'ai commencé, nous rincions toujours la carcasse pour la nettoyer. Maintenant, ce n'est plus possible de faire comme cela, car s'il y a une contamination quelque part, la mouiller ne fera que l'étaler. Ce sont des normes et des manières de faire qui évoluent au fur et à mesure. »



Simon Rouiller

La collaboration avec le service vétérinaire fait d'ailleurs partie intégrante du métier, avec deux personnes sur place les jours d'abattage, une visite surprise par année et une ou deux rencontres et discussions informelles. Simon Rouiller est satisfait de la collaboration actuelle : « Nous avons des relations très amicales, les discussions sont toujours bienveillantes et constructives, nous ne nous sentons pas agressés. C'est très agréable de pouvoir travailler ensemble pour améliorer les choses. »

Ces dernières années, posséder un abattoir, c'est aussi risquer que des groupes extrémistes viennent faire des dégâts. Simon Rouiller n'a pour l'instant pas eu affaire à eux, mais se méfie tout de même :

« Ils semblent passer partout donc je ne pense pas être à l'abri. J'ai acheté deux caméras pour contrôler que personne ne vienne, mais je ne sais pas encore si je vais les installer. » Il sait qu'il n'a rien à se reprocher, les bêtes sont bien traitées et les vétérinaires toujours sur place lors de l'abattage. Mais il sait aussi que ces groupes peuvent ne montrer que ce qu'ils veulent.

Si aujourd'hui Simon Rouiller sert beaucoup de clients privés, son idéal serait de ne travailler qu'avec des boucheries, qui ont des commandes régulières et dont la vente se fait en vrac : « La plupart du temps, les boucheries jouent le jeu en commençant avec moi, et en ne se tournant vers les grandes entreprises que si je n'arrive pas à servir toutes leurs commandes. J'ai la chance d'avoir une clientèle très chouette ! »

Anaïs Henry

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Septembre 2019	Septembre 2019		PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Septembre 2019	Septembre 2019
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental	Préparation de viande			
Entrecôte		Fr. 89.50	Fr. 84.00	Steak haché		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Rumsteak		Fr. 89.50	Fr. 84.00	brochette mixed grill		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 107.50	Fr. 96.00	Viande hachée		Fr. 20.50	Fr. 20.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56.50	Fr. 58.00	Paupiette		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Entrecôte parisienne		Fr. 63.50	Fr. 64.00	Cordon bleu de porc		Fr. 28.00	Fr. 32.00
Ragoût		Fr. 35.50	Fr. 33.00	Tranche panée de porc		Fr. 24.50	Fr. 29.00
				Saltimbocca de porc		Fr. 53.50	Fr. 43.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse	Steak de cheval		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 59.00				
Tranche dans le filet		Fr. 43.50	Fr. 39.00	Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Tranche dans le cou		Fr. 24.50	Fr. 25.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Côtelette		Fr. 26.00	Fr. 26.00	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Lard frais		Fr. 18.50	Fr. 15.50	Emincé de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 33.50
Emincé		Fr. 29.50	Fr. 28.00	Tranche de dinde import		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Saucisse à rôtir		Fr. 24.30	Fr. 19.50			(Allemagne)	(France)
				Viande d'agneau			
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Gigot frais s/os du quasi		Fr. 35.50	Fr. 44.00
Filet mignon		Fr. 92.50	Fr. 88.00	Racks d'agneau		Fr. 59.50	Fr. 54.00
Escalope		Fr. 87.50	Fr. 81.00	Quasi d'agneau		Fr. 56.00 (Suisse)	Fr. 42.00
Rôti épaule		Fr. 42.50	Fr. 45.00	Filet d'agneau import		Fr. 59.50	Fr. 51.00
Emincé		Fr. 52.50	Fr. 54.00				
Grenadin		Fr. 87.50	Fr. 76.00				

Pas de prix en action !

*Terra Suisse

Der Alltag eines regionalen Schlachthofes

Begegnung mit Simon Rouiller

Jedes Fleischfachgeschäft braucht Lieferanten, denen es vertrauen kann. Ein Lieferant, der besonders wichtig ist, ist der Schlachthof. Derjenige in Vaulruz wurde 2006 von Simon Rouiller auf die Beine gestellt und beschäftigt heute fünf Mitarbeiter und schlachtet ungefähr 4'500 Schweine und 1'200 Rinder pro Jahr. Diese werden anschliessend an etwa zwanzig Fleischfachgeschäfte sowie einige Landwirte verkauft.

Als Simon Rouiller 1987 seine Lehre in der Metzgerei Ruffieux in La Tour-de-Trême absolvierte, gab es noch keine Fachrichtungen, wie es sie heute gibt, und das Schlachten war ein wesentlicher Bestandteil der Ausbildung. Trotzdem hat er die ersten eineinhalb Jahre in der Berufswelt im Verkauf verbracht, ohne mit der Verarbeitung in Berührung zu kommen. Er hat schnell gemerkt, dass das nicht sein Ding ist. Nach der Rekrutenschule war er Stundenweise bei seinem Vater am Schlachthof von Bulle angestellt. Ein paar Jahre später, nachdem sie neue Kunden gefunden hatten, übernahm er das Ruder und führte den Schlachthof bis 2006, als er seinen eigenen Schlachthof in Vaulruz aufbaute: «Ich habe mich hier niedergelassen, weil es die einzige Industriezone war, in der Schlachthöfe erlaubt waren. Der Ort könnte aber gar nicht besser sein, denn wir sind direkt an der Autobahnausfahrt.»

Für Simon Rouiller gibt es mehrere Vorteile, in einem Schlachthof zu arbeiten verglichen mit einem Fleischfachgeschäft: «Ich mag den Kontakt mit den Kunden hier besser, es ist sympathischer, wir lachen viel und es steht keine Theke zwischen uns. Ein weiterer Vorteil ist meiner Meinung nach den Arbeitszeiten. Wir fangen früh am Morgen an, aber wir haben drei freie Nachmittage und jedes Wochenende frei.» Er gibt aber auch zu, dass die Arbeit schwierig ist und dass es kompliziert wird, Arbeitskräfte zu finden und sie zu behalten. Simon Rouiller seinerseits verbringt heute weniger Zeit mit dem Schlachten selbst. Er bevorzugt den Kontakt mit den Kunden und die Lieferungen, seine Arbeitstage sind so abwechslungsreich und gesellig.

Während seinen Dienstjahren konnte er beobachten, wie der Beruf sich weiterentwickelt hat, vor allem was die vorgeschriebenen Normen betrifft: «Als ich angefangen habe, haben wir den Schlachtkörper immer ausgespült, um ihn zu reinigen. Heute ist das nicht mehr möglich, denn wenn eine Kontamination vorhanden ist, würde das Wasser sie nur verteilen. Es sind diese Normen und Vorgehensweisen, die sich mit der Zeit verändern.» Die Zusammenarbeit mit dem Veterinärdienst ist übrigens ein wesentlicher Bestandteil des Berufes, denn zwei Personen sind an



Simon Rouiller

Schlachttagen immer vor Ort und jedes Jahr finden zwei unangemeldete Kontrollen sowie ein oder zwei Treffen und informelle Gespräche statt. Simon Rouiller ist mit der aktuellen Zusammenarbeit sehr zufrieden: «Wir haben sehr freundschaftliche Beziehungen, die Gespräche sind immer wohlwollend und konstruktiv und wir fühlen uns nicht belästigt. Es ist sehr angenehm, zusammen arbeiten zu können, um Dinge zu verbessern.»

In den letzten Jahren ist der Besitz eines Schlachthofes auch mit dem Risiko verbunden, extremistische Gruppierungen anzuziehen, die Schaden anrichten. Simon Rouiller hat bis jetzt nicht mit ihnen zu tun gehabt, ist aber trotzdem auf der Hut: «Es scheint, als ob sie überall sind, ich denke deshalb nicht, dass ich verschont bleibe. Ich habe zwei Kameras angeschafft, um zu kontrollieren, dass niemand kommt, aber ich weiss noch nicht, ob ich sie installieren werde.» Er weiss, dass er sich nichts zu Schulden hat kommen lassen, die Tiere werden gut behandelt und die Tierärzte sind bei der Schlachtung immer anwesend. Er weiss aber auch, dass solche Gruppen nur das zeigen können, was sie wollen.

Simon Rouiller bedient heute viele Privatkunden. Er würde aber idealerweise lieber nur mit Fleischfachgeschäften zusammenarbeiten, die regelmässig grössere Mengen bestellen: «Meistens spielen die Fleischfachgeschäfte mit und bestellen zuerst bei mir. Sie wenden sich nur an grössere Unternehmen, wenn ich ihren Bestellungen nicht gerecht werden kann. Ich habe Glück, eine so großartige Kundschaft zu haben!»

Anais Henry

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	September 2019	September 2019		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	September 2019	September 2019
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 89.50	Fr. 84.00	Hackplätzli		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Rumpsteak		Fr. 89.50	Fr. 84.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 107.50	Fr. 96.00	Hackfleisch		Fr. 20.50	Fr. 20.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56.50	Fr. 58.00	Fleischvogel		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Pariser Entrecôte		Fr. 63.50	Fr. 64.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 28.00	Fr. 32.00
Ragout		Fr. 35.50	Fr. 33.00	Schweins schnitzel paniert		Fr. 24.50	Fr. 29.00
				Schweins Saltimbocca		Fr. 53.50	Fr. 43.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Pferdesteak		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 59.00				
Nierstückplätzli		Fr. 43.50	Fr. 39.00	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Halsplätzli		Fr. 24.50	Fr. 25.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Koteletts		Fr. 26.00	Fr. 26.00	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Frischer Speck		Fr. 18.50	Fr. 15.50	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.50
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 28.00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Schweinbratwurst		Fr. 24.30	Fr. 19.50			(Allemagne)	(France)
				Lammfleisch			
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 35.50	Fr. 44.00
Filet mignon		Fr. 92.50	Fr. 88.00	Racks		Fr. 59.50	Fr. 54.00
Plätzli Stotzen		Fr. 87.50	Fr. 81.00	Lammhüftli		Fr. 56.00 (Suisse)	Fr. 42.00
Schulterbraten		Fr. 42.50	Fr. 45.00	Lammfilet (import)		Fr. 59.50	Fr. 51.00
Geschnetzeltes		Fr. 52.50	Fr. 54.00				
Kalbsfilet		Fr. 87.50	Fr. 76.00				

Keine Aktionspreise!

*Terra Suisse

NEWS

Félicitations aux nouvelles et nouveaux diplômé(e)s

Vendredi 12 juillet, les apprenti(e)s bouchers/ères-charcutiers/ères ont reçu leurs diplômes, 16 CFC et 4 AFP, à Forum Fribourg. Le meilleur CFC a été obtenu par Damien Galley, formé à la Boucherie-Traiteur Bernard Limat à Prez-vers-Noréaz, et le meilleur AFP par Almaz Kidanemaryam, formée à la Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl à Grolley. Les nouvelles et nouveaux diplômé(e)s, ainsi que leurs proches et leurs formateurs, se sont ensuite retrouvés Chez Blanc à Matran, pour une soirée organisée par la Commission d'apprentissage et offerte par l'Association cantonale. Toutes nos félicitations et bon vent pour la suite!

Dix médailles pour la Boucherie-Traiteur Bernard Limat

Toutes nos félicitations à la Boucherie-Traiteur Bernard Limat, qui a remporté 10 médailles (9 d'or et une d'argent) pour ses 10 produits déposés lors du plus grand concours mondial de la boucherie à Francfort (IFFA 2019)! Félicitations aussi à leurs deux apprentis – Damien Galley, fraîchement diplômé, et Pierre Jaquier – qui ont chacun remporté une médaille d'or pour leurs produits.

Inscriptions pour le Brevet fédéral

Si vous avez des employés intéressés, n'hésitez pas à les inscrire à la prochaine session du Brevet fédéral, une formation importante pour la suite de leur carrière!

Vous pouvez obtenir plus d'informations et faire part des coordonnées des candidats à M. Paul von der Mühl, formateur au Centre de formation pour l'économie carnée suisse:

Email: paul.vondermuehll@abzspiez.ch

Tél.: 079 391 23 03

100 ans: venez les fêter avec nous!

A l'occasion du 100^{ème} anniversaire de l'association, une fête aura lieu le samedi 25 avril 2020 à Morat, suivie par le Congrès suisse de l'UPSV le dimanche 26 avril. Nous appelons tous les patrons à fermer leurs établissements le samedi après-midi, afin que leur personnel puisse participer au défilé et à la fête.

Nous comptons également sur vous, chers membres, pour être présents à la courte assemblée générale de l'association qui aura lieu le samedi à 14h, avant les festivités. Profitez également de participer à la soirée qui s'annonce grandiose, et de réserver une nuit d'hôtel à Morat pour être présents au Congrès suisse du dimanche.

Vous pourrez trouver prochainement toutes les informations nécessaires sur notre site internet www.bouchers-fribourgeois.ch (horaires, liste d'hôtels, plans, etc.).

Nous espérons que tous les bouchers fribourgeois répondront présents pour ce week-end unique et incroyable que nous nous réjouissons de partager avec vous tous.

NEWS

Herzlichen Glückwunsch an die neuen Absolventen

Am Freitag, 12. Juli, haben die Freiburger Fleischfachlernenden ihre Abschlussdiplome im Forum Fribourg erhalten, es wurden 16 EFZ und 4 EBA ausgehändigt. Das beste EFZ ging an Damien Galley, der in der Metzgerei Bernard Limat in Prez-vers-Noréaz ausgebildet wurde, das beste EBA erhielt Almaz Kidanemaryam von der Metzgerei Fragnière GmbH in Grolley. Die neuen Absolventeninnen und Absolventen sowie ihre Familien und Ausbilder trafen sich anschliessend im Chez Blanc in Matran zu einem von der Lehraufsichtskommission organisierten und vom Kantonalen Verband offerierten Abend. Herzlichen Glückwunsch und alles Gute für die Zukunft!

Zehn Medaillen für die Metzgerei Bernard Limat

Wir gratulieren der Metzgerei Bernard Limat herzlich zu 10 gewonnenen Medaillen! Die Metzgerei von Prez-vers-Noréaz hat am weltweit grössten internationalen Fleischfach-Wettbewerb (IFFA 2019) 10 Produkte präsentiert und 9 Gold sowie eine Silbermedaille gewonnen! Wir gratulieren auch ihren Lernenden, dem frisch diplomierten Damien Galley und Pierre Jaquier, die jeweils eine Goldmedaille für ihre Produkte gewonnen haben.

Einschreibungen für die Eidgenössische Berufsprüfung

Falls Eure Mitarbeiter interessiert sind, zögert nicht und schreibt sie für die nächste eidgenössische Berufsprüfung ein, eine äusserst wichtige Ausbildung für ihre weitere Karriere!

Für mehr Informationen oder um Leute für den Kurs einzuschreiben, wenden Sie sich an H. Paul von der Mühl, Ausbilder im Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft:

Email: paul.vondermuehll@abzspiez.ch

Tel: 079 391 23 03

100 Jahre: Feiern Sie mit uns!

Anlässlich des 100. Geburtstages des Verbandes findet am Samstag 25. April 2020 in Murten eine grosse Feier statt. Gleich am Sonntag, dem 26. April findet dann der Schweizer Kongress des SFF statt. Wir rufen alle Betriebsinhaber dazu auf, ihre Geschäfte am Samstagnachmittag zu schliessen, damit alle Mitarbeiter am Umzug und an den Feierlichkeiten teilnehmen können.

Wir zählen ebenfalls auf Euch, werte Mitglieder, um an der kurzen Generalversammlung des Verbandes anwesend zu sein, die am Samstag kurz vor den Festlichkeiten um 14 Uhr stattfinden wird. Nutzt die Gelegenheit an der Abendveranstaltung teilzunehmen, es erwartet Euch eine grossartige Feier! Und bucht eine Hotelübernachtung in Murten, um am Sonntag am Schweizer Kongress teilzunehmen.

Demnächst werdet Ihr alle nötigen Informationen zu diesem Anlass auf unserer Webseite www.bouchers-fribourgeois.ch (Zeiten, Hotelliste, Ortspläne, etc.) finden.

Wir hoffen, dass alle Freiburger Fleischfachleute an diesem einzigartigen und unglaublichen Wochenende dabei sein werden und wir freuen uns, diese Momente mit Euch zu teilen.

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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!

LA RECETTE

Vitello Tonnato

Préparation

800g	rôti de veau	Préchauffez le four à 180°/th. 6.
6	tomates grappe	Salez et poivrez le rôti de veau,
4	gousses d'ail	mettez-le dans un plat avec les
6	oignons nouveaux	tomates coupées en 4, les oignons
2	brins de thym	coupés en 2, les gousses d'ail et
4 c.s.	huile d'olive	le thym. Arrosez d'huile d'olive,
1	citron	enfournez 1h. Laissez refroidir et
	fleurs de câpres	placez au réfrigérateur.
3	brins de persil plat haché	

Pour la sauce

140g	thon à l'huile d'olive	Mixez le thon, l'huile d'olive, les
15cl	huile d'olive	anchois et le jaune d'œuf.
3	filets d'anchois à l'huile d'olive	
1	jaune d'œuf	

Le service

Servez le veau finement tranché, nappé de sauce, parsemé d'un peu de zeste de citron râpé et arrosé de jus de citron. Décorez de fleurs de câpres et de persil haché.

Bon appétit!



REZEPT

Vitello Tonnato

Vorbereitung

800g	Kalbsbraten	Den Ofen auf 180°/Stufe 6
6	Cherry-Tomaten	vorwärmen. Den Kalbsbraten mit
4	Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer würzen, die Cherry-
6	Frühlingszwiebeln	Tomaten in 4 teilen, die Zwiebeln
2	Thymianzweige	halbieren und das Ganze zusammen
4 EL	Öl	mit dem Knoblauch und dem
1	Zitrone	Thymian in eine Ofenfeste Form
	Kapernäpfel	geben. Mit dem Öl übergossen und
3	Zweige Blattpetersilie, gehackt	1 Std. im Ofen garen. Abkühlen
		lassen und in den Kühlschrank
		stellen.

Für die Sauce

140g	Thunfisch, in Öl eingelegt	Thunfisch, Olivenöl, Sardellen und
15cl	Olivenöl	Eigelb im Mixer vermischen.
3	Sardellenfilets, in Öl eingelegt	
1	Eigelb	

Der Service

Den Braten in feine Scheiben schneiden und mit Sauce übergießen. Mit etwas geriebener Zitronenschale bestreuen und wenig Zitronensaft darüber träufeln. Mit Kapernäpfel und gehackter Petersilie dekorieren.

E Guetel!



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

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



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



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

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

IMPRESSUM

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

Tirage/Auflage: 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker: Agence DEP/ART