

La Feuille Das Karree



ASSOCIATION DES MAÎTRES
BOUCHERS-CHARCUTIERS
DU CANTON DE FRIBOURG
METZGERMEISTERVERBAND
DES KANTONS FREIBURG

QUAND LES BOUCHERIES SONT CONFRONTÉES AUX QUARANTAINES

Témoignage de Sylvain Fragnière et réponses du Service du médecin cantonal

WENN FLEISCHFACHGESCHÄFTE MIT QUARANTÄNEN KONFRONTIERT SIND

Bericht von Sylvain Fragnière und Antworten des Kantonsarztamtes

SOMMAIRE

- Le petit mot du comité 2
- Comment faire face à une quarantaine?..... 3-4
- Résultats du bilan carbone des bouchers fribourgeois 5
- Recommandation des prix de vente..... 5
- News 7
- La recette 8

INHALT

- Das kleine Wort des Vorstandes..... 2
- Wie bietet man der Quarantäne die Stirn? 4
- Resultate der Kohlenstoffbilanz der Freiburger Fleischfachleute..... 6
- Empfehlungen für Verkaufspreise 6
- News 7
- Das Rezept..... 8



Comment faire face à une quarantaine? P. 3-4
Wie bietet man der Quarantäne die Stirn? S.4

Agenda

| | |
|-------------------------|---|
| du 6 au 10 janvier 2021 | EuroSkills 2021, Autriche |
| 24 mars 2021 | Assemblée des délégués, Spiez |
| 17 avril 2021 | Festivités du 100^{ème} anniversaire, Fribourg |
| 18 avril 2021 | Congrès national de l'UPS, Fribourg |

Agenda

| | |
|-------------------------------|---|
| vom 6. bis am 10. Januar 2021 | EuroSkills 2021, Österreich |
| 24. März 2021 | Delegiertenversammlung, Spiez |
| 17. April 2021 | Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum, Fribourg |
| 18. April 2021 | Nationaler Kongress des SFF, Fribourg |



pacovis

food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch



L'Echine d'Or
BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»



Bigler
1948
Une part de tradition.

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



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



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



Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch

Le petit mot du comité

Chères lectrices, chers lecteurs,

Par ces quelques lignes, j'aimerais commencer par remercier toutes les personnes qui ont œuvré et qui œuvrent aujourd'hui pour la formation de nos apprentis. Bravo à ceux qui, par leur pugnacité, veillent à ce que notre métier perdure et reste à un niveau digne des attentes des boucheries suisses.

S'il est important de pouvoir continuer à former la relève, ceci n'est évidemment pas possible sans formateurs! Or, à mon grand regret, le nombre de boucheries suisses est passé d'env. 1000, il y a dix ans, à 800 aujourd'hui. Et ce nombre ne cesse de diminuer...

En effet, trop de boucheries ferment leurs portes faute de reprenneur ou, devrais-je dire, faute de soutien financier qui permettrait à de jeunes bouchers/ères qualifié(s) de reprendre les rênes d'un commerce.

Il est regrettable que, de nos jours, un patron qui n'a pas de relève familiale doive lui-même endosser le rôle de la banque ou tout simplement fermer boutique.

Par conséquent, avec cet enjeu-là, nous nous devons de trouver des solutions pour pérenniser nos boucheries, continuer à transmettre notre savoir-faire et permettre ainsi à ce beau métier qu'est le nôtre de perdurer!

A bon entendeur!

Laurent Papaux

Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Mit diesen Zeilen möchte ich allen danken, die sich in der Vergangenheit und heute noch für die Ausbildung unserer Lernenden einsetzen. Glückwunsch an diejenigen, die durch ihren Kampfgeist dafür sorgen, dass unser Beruf fortbestehen kann und auf einem Niveau bleibt, das den Erwartungen der Schweizer Fleischfachleute würdig ist.

Es ist wesentlich, dass wir den Nachwuchs weiterhin ausbilden können, und das ist ohne Ausbilder natürlich unmöglich. Zu meinem grossen Bedauern ist jedoch die Zahl der Schweizer Fleischfachgeschäfte auf 800 gesunken, vor zehn Jahren waren es noch ca. 1000! Und die Zahl ist weiterhin am Sinken...

Tatsächlich müssen zu viele Fleischfachgeschäfte ihre Türen schliessen, weil sie keine Abnehmer finden, oder besser gesagt weil es an finanzieller Unterstützung mangelt, die es jungen, qualifizierten Fleischfachleuten ermöglichen würde, ein Geschäft zu übernehmen.

Es ist zu bedauern, dass ein Ladenbesitzer, der keinen Nachwuchs in der Familie hat, selbst die Rolle der Bank übernehmen oder das Geschäft gar aufgeben muss.

Es steht vieles auf dem Spiel, deshalb ist es unsere Pflicht, Lösungen zu finden, um die Zukunftsfähigkeit unserer Fleischfachgeschäfte zu sichern, um unser Knowhow weiterhin vermitteln zu können und so die Fortsetzung dieses großartigen Berufes zu ermöglichen!

In der Hoffnung, dass das Gesagte nicht auf taube Ohren stösst,

Laurent Papaux

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

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



Comment faire face à une quarantaine ?

Témoignage de Sylvain Fragnière et réponses du Service du médecin cantonal

Cet été, dans sa boucherie à Grolley, Sylvain Fragnière a vécu un scénario redouté par beaucoup de patrons : un collaborateur testé positif au COVID-19 et ses collègues placés en quarantaine. Il nous raconte son expérience, à l'heure où, même si depuis les mesures fédérales ont été renforcées afin d'éviter au maximum cette situation, les menaces de quarantaine pèsent toujours sur les commerces et entreprises.

Les vacances d'été de Sylvain Fragnière ont tourné court cette année, à la tête de la boucherie de Grolley depuis 2008 : « Le dimanche soir de ma première semaine de congé, j'ai reçu un téléphone d'un employé qui m'annonçait avoir été testé positif au COVID-19. » Le reste s'est enchaîné rapidement ; les masques n'étant à ce moment-là pas obligatoires, les quatre autres collaborateurs ont été mis en quarantaine par le médecin cantonal, excepté le patron qui était en vacances à ce moment-là : « La conséquence a été que ma boucherie n'a pas été fermée officiellement, puisque je pouvais encore travailler. Mais la gérer dix jours tout seul, c'était impossible, donc j'ai dû me résoudre à ne pas pouvoir rouvrir le mardi, en informant nos clients par une feuille collée sur la porte. » Si ses employés en quarantaine ont pu toucher les APG, Sylvain Fragnière n'a pas pu recevoir d'aides pour compenser la fermeture de la boucherie, puisqu'elle n'avait pas été ordonnée par les autorités.

Le lundi matin, le patron est retourné à la boucherie pour gérer les priorités, c'est-à-dire les commandes en cours et les frigos remplis de stocks : « J'ai eu de la chance de pouvoir compter sur la solidarité des restaurants que je livre, qui ont accepté de prendre plus de marchandise. Mes collègues du comité de l'association m'ont également proposé de reprendre une partie de mes stocks si j'en avais besoin. » Dix jours plus tard, le commerce a pu rouvrir et les collaborateurs sont revenus, sauf l'un d'entre eux dont les symptômes ont mis 20 jours à disparaître. Quant aux clients, s'ils ont été moins nombreux les quelques premiers jours de la réouverture, après une semaine ils étaient à nouveau tous au rendez-vous : « Nous étions au début des quarantaines, cela faisait un peu peur aux gens. Maintenant, malheureusement, c'est devenu un événement plus normal. »

Pour ses collègues, Sylvain Fragnière n'a malheureusement pas beaucoup de conseils à donner, si ce n'est de faire attention en prévention, en respectant les distances,



les masques et les désinfections : « Tu ne peux pas te préparer à ça dans une petite entreprise, où il est impossible de mettre en place des tournus entre deux équipes, par exemple. » Avec les nouvelles mesures, une quarantaine généralisée ne devrait plus arriver (cf. questions-réponses ci-dessous), mais si c'est tout de même le cas, les bouchers peuvent faire appel à leurs collègues de l'association et compter sur leur solidarité, notamment pour écouler leur surplus de stock.

QUESTIONS-RÉPONSES AVEC LE SERVICE DU MÉDECIN CANTONAL DE FRIBOURG

1. Que doit faire un(e) employé(e) de boucherie qui a des symptômes d'un refroidissement ?

Il faut qu'il ou elle se rende sur le site www.fr.ch et clique sur informations actuelles afin de s'inscrire pour faire un test. Les réponses au questionnaire Coronacheck permettront de déterminer si la personne concernée a besoin de faire le test et, le cas échéant, lui donnera un rendez-vous. En attendant les résultats, il ou elle devra s'isoler.

Für Fleischliebhaber Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER



naturachimica



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

2. Si un(e) employé(e) d'une boucherie est positif/ve et se retrouve en isolement, que se passe-t-il pour ses collègues?

Une enquête est effectuée par l'équipe du traçage afin de déterminer si la personne infectée a eu des contacts étroits avec ses collègues. Si une distance de 1.5m a été tenue ou si les personnes portaient un masque, elles ne seront alors pas en quarantaine.

3. Que se passe-t-il si un(e) employé(e) d'une boucherie est en quarantaine car il/elle a été en contact avec une personne positive au COVID-19?

La personne concernée est considérée comme un contact étroit, puisqu'elle est en quarantaine. Si elle devait développer des symptômes durant la quarantaine, elle devra se faire tester. Il n'y a par contre pas d'impacts pour les collègues.

4. Que se passe-t-il si un boucher est contraint de fermer son commerce car tous ses collaborateurs sont en quarantaine?

Si le plan de protection est appliqué, ce cas de figure ne devrait pas exister. Il est important de dire que les collaborateurs doivent tenir la distance de 1.5m et que si cela n'est pas possible, ils doivent porter le masque, ce qui évite les quarantaines. Ces mesures s'appliquent aussi lors de pauses en commun. On constate souvent que lorsque les collègues mangent ensemble, il n'y a plus de distance de 1.5m et on ne porte pas le masque. C'est exactement dans cette situation que les personnes se font mettre en quarantaine.

Anais Bourbia

Wie bietet man der Quarantäne die Stirn?

Bericht von Sylvain Fragnière und Antworten des Kantonsarztamtes

Diesen Sommer hat Sylvain Fragnière in seinem Fleischfachgeschäft in Grolley ein von vielen Chefs gefürchtetes Szenario erlebt: Ein Mitarbeiter wurde positiv auf COVID-19 getestet und seine Kollegen mussten in Quarantäne. Er erzählt von seinen Erfahrungen in einer Zeit wo, trotz der verschärften Massnahmen des Bundes, um solche Situationen möglichst zu vermeiden, die Quarantäne-Gefahr immer noch auf den Unternehmen und Firmen lastet.

Die Sommerferien von Sylvain Fragnière, der seit 2008 die Metzgerei Grolley führt, waren dieses Jahr von kurzer Dauer: «Am Sonntagabend meiner ersten Ferienwoche habe ich ein Telefon von einem Mitarbeiter erhalten, der mir sagte, dass er positiv auf COVID-19 getestet wurde.» Der Rest folgte schnell; Da Masken zu dieser Zeit nicht obligatorisch waren, wurden die anderen vier Angestellten vom Kantonsarzt unter Quarantäne gestellt, mit Ausnahme des Chefs, der zu dieser Zeit im Urlaub war: «Offiziell wurde meine Metzgerei dadurch nicht geschlossen, da ich noch arbeiten konnte. Aber das Geschäft zehn Tage lang allein zu führen war unmöglich, ich musste mich also dazu entscheiden, am Dienstag nicht wieder zu öffnen. Die Kunden wurden über ein Blatt, das ich an die Tür geklebt habe, informiert.» Seine Mitarbeiter konnten durch die EO entschädigt werden, Sylvain Fragnière selbst hat aber keine finanzielle Unterstützung erhalten um die Schliessung seines Fleischfachgeschäftes zu kompensieren, da sie nicht durch die Behörden verfügt wurde.

Am Montagmorgen ist der Chef zurück ins Geschäft, um das Wichtigste zu klären, das beinhaltete die laufenden Bestellungen und die vollen Lager: «Ich hatte das Glück auf die Solidarität der Restaurants, die ich beliefe, zählen zu können, die einverstanden waren, mehr Ware anzunehmen. Meine Kollegen aus dem Vorstand haben auch angeboten, einen Teil meines Vorrats zu übernehmen falls das nötig ist.» Zehn Tage später konnte das Geschäft wieder öffnen und alle Mitarbeiter sind wieder an die Arbeit gekommen, ausser eine Person, bei der es 20 Tage gedauert hat, bis die Symptome verschwunden waren. Die Kunden waren zwar in



den ersten Tagen nach der Wiedereröffnung weniger zahlreich, nach einer Woche waren aber wieder alle da: «Wir waren ganz am Anfang dieser Quarantänen, das hat die Leute noch etwas verängstigt. Heute ist das leider schon fast normal geworden.»

Sylvain Fragnière hat für seine Kollegen leider nicht viel gute Ratschläge zu geben, ausser dass man auf die Prävention achten sollte indem man Distanzen einhält,

Masken trägt und häufig desinfiziert: «In einem Kleinunternehmen kann man sich nicht auf einen solchen Fall vorbereiten, denn es ist zum Beispiel nicht möglich einen Turnus mit zwei Teams einzurichten.» Mit den neuen Massnahmen sollte eine allgemeine Quarantäne nicht mehr passieren (siehe Fragen & Antworten unten), falls es aber doch dazu kommen sollte, können die Fleischfachleute auf ihre Kollegen im Verband zugehen und auf ihre Solidarität zählen, zum Beispiel um einen Überschuss im Lager vertreiben zu können.

FRAGEN UND ANTWORTEN MIT DEM KANTONSARZTAMT

1. Was muss ein(e) Angestellte(r) eines Fleischfachgeschäftes tun, wenn er/sie Grippe-symptome hat?

Diese Person muss die Seite www.fr.ch besuchen und auf aktuelle Informationen klicken, um sich für einen Test anzumelden. Anhand der Antworten auf den Coronacheck-Fragebogen kann festgestellt werden, ob die betroffene Person den Test machen muss, und wenn ja, wird sie direkt einen Termin erhalten. Die Person muss sich isolieren, bis sie das Testresultat erhält.

2. Ein(e) Angestellte(r) eines Fleischfachgeschäftes ist COVID-19 positiv und befindet sich in Quarantäne. Was bedeutet das für ihre/seine Arbeitskollegen?

Das Contact-Tracing-Team führt eine Untersuchung durch, um herauszufinden, ob die infizierte Person engen Kontakt mit seinen Kolleg/innen hatte. Wenn die Distanz von 1.5m eingehalten wurde oder die Leute Masken trugen, müssen sie nicht in Quarantäne.

3. Was geschieht, wenn ein(e) Angestellte(r) eines Fleischfachgeschäftes sich in Quarantäne befindet, weil sie Kontakt mit einer positiv getesteten Person hatte?

Die betreffende Person gilt als enge Kontaktperson, da sie sich in Quarantäne befindet. Falls sie während der Quarantäne Symptome entwickelt, muss sie sich testen lassen. Auf ihre/seine Kollegen hat das keinen Einfluss.

4. Was geschieht, wenn ein(e) Fleischfachmann/frau sein Geschäft schliessen muss, weil alle Mitarbeiter sich in Quarantäne befinden?

Wenn die Schutzmassnahmen eingehalten werden, sollte das nicht passieren. Es ist wichtig, dass die Mitarbeiter den Abstand von 1.5m einhalten und dass sie, falls der Abstand nicht eingehalten werden kann, eine Maske tragen. Dadurch können Quarantänen vermieden werden. Diese Massnahmen gelten auch für gemeinsame Pausen. Oft wird während gemeinsamen Mahlzeiten der 1.5m Abstand nicht eingehalten und die Masken wird nicht getragen. Genau diese Situationen führen dazu, dass sich Mitarbeiter in Quarantäne begeben müssen.

Anais Bourbia

Übersetzung: Jessica Danthe

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



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

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1/62 Givisiez

Résultats du bilan carbone des bouchers fribourgeois

Durant cette année passée, plusieurs boucheries fribourgeoises ont accepté d'ouvrir leurs portes à Nicolas Dépraz, qui a réalisé leur bilan carbone. L'objectif était d'établir les émissions de CO₂ actuelles et relever les changements qui pourraient être apportés pour les diminuer. Dans cet article, nous vous présentons en avant-première les résultats de l'analyse et les prochaines étapes de ce projet.

Pour réaliser son analyse, Nicolas Dépraz a inscrit les données des participants dans un logiciel pour les calculs conçu par l'entreprise ClimateServices à Fribourg, qui s'occupe notamment du bilan carbone du canton. Les chiffres qui en ressortent sont standardisés et s'appliquent à toutes les entreprises fribourgeoises, et donc à toutes les professions.

Pour cette étude, Nicolas Dépraz s'est intéressé au fonctionnement de l'entreprise et non pas directement aux produits, car le bilan carbone de la viande n'est pas la responsabilité du boucher seul, mais également celle du producteur et du consommateur. Bien entendu, plus la matière première utilisée sera locale, évitant ainsi de longs trajets d'acheminement, plus le bilan carbone de la filière sera bon.

Suite à l'analyse réalisée dans plusieurs boucheries fribourgeoises, voici les résultats des différentes causes des émissions carbonées, en tonnes de CO₂ et en pourcentage par rapport aux émissions totales.

| CAUSES DES ÉMISSIONS | TONNES CO ₂ | % ÉMISSIONS TOTALES |
|-------------------------------|------------------------|---------------------|
| Trajets pendulaires | 29,6 | 36,8 % |
| Déchets urbains incinérés | 12,7 | 15,8 % |
| Véhicule entreprise - diesel | 10,8 | 13,4 % |
| Camionnette (fret) | 4,2 | 6 % |
| Eau purifiée | 3,4 | 4,2 % |
| Déchet carnés incinérés | 3,3 | 4,1 % |
| Camion (fret) | 2,8 | 3,5 % |
| Déchets carnés (biogaz) | 2,8 | 3,4 % |
| Véhicule privé - diesel | 2,5 | 3,1 % |
| Véhicule entreprise - essence | 2,4 | 3 % |
| Electricité hydraulique | 2 | 2,5 % |
| Papier, impressions et envois | 1,4 | 1,7 % |
| Pellet (chauffage) | 0,9 | 1,1 % |



Plusieurs points intéressants sont ressortis de cette analyse, notamment le fait que les bouchers fribourgeois ont d'ores et déjà adopté plusieurs bonnes pratiques. Nous pouvons citer par exemple les pompes à chaleur pour le chauffage et les chambres froides, ou encore la valorisation des déchets carnés.

D'autres points sont problématiques, mais difficilement améliorables à court et moyen terme. C'est le cas notamment des déplacements professionnels et livraisons par camions frigorifiques. Au contraire, d'autres éléments peuvent obtenir des solutions, en changeant quelque peu certaines habitudes. Les trajets pendulaires, qui représentent largement la majeure partie des émissions en CO₂, pourraient être encouragés à la baisse.

Les autres points améliorables sont par exemple la diminution de volume de déchets ou leur revalorisation, ou encore les habitudes de consommation des produits carnés par les consommateurs. Pour ce dernier point, la communication avec la clientèle est essentielle, afin de les sensibiliser et de leur donner envie de cuisiner différents morceaux de viande et non pas uniquement les plus beaux.

Maintenant que les résultats de cette analyse sont arrivés, il est temps de réfléchir sur la manière de les exploiter au mieux pour mettre en valeur tout le travail des bouchers fribourgeois au quotidien, également en faveur de l'écologie. Le comité de l'association va donc préparer un plan de communication et des propositions de valorisation à présenter lors de l'assemblée générale 2021. Tous les membres recevront ainsi plus d'informations d'ici quelques mois concernant la suite du projet. En attendant, le comité adresse ses sincères remerciements aux boucheries qui ont accepté de jouer le jeu et de participer à ce bilan carbone.

Recommandation des prix de vente

| ARTICLES | PRIX DE VENTE | COOP | MIGROS | ARTICLES | PRIX DE VENTE | COOP | MIGROS |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Viande de bœuf | PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER | Novembre 2020 Natura Beef | Novembre 2020 Simmental | Préparation de viande | PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER | Novembre 2020 | Novembre 2020 |
| Entrecôte | | Fr. 96.00 | Fr. 95.00 | Steak haché | | Fr. 27.50 | Fr. 27.00 |
| Rumsteak | | Fr. 98..50 | Fr. 76.00 | Brochette mixed grill | | Fr. 47.50 | Fr. 42.00 |
| Filet | | Fr. 111.50 | Fr. 100.00 | Viande hachée | | Fr. 23.00 | Fr. 24.00 |
| Steak (noix ou coin) | | Fr. 58.00 | Fr. 60.00 | Cordon bleu de porc | | Fr. 29.00 | Fr. 28.50 |
| Entrecôte parisienne | | Fr. 66.00 | Fr. 65.00 | Tranche panée de porc | | Fr. 26.00 | Fr. 24.00 |
| Ragoût | | Fr. 26.00 | Fr. 37.00 | Merguez | | Fr. 27.50 | Fr. 28.00 |
| Côte de bœuf | | Fr. 70.00 | Fr. 72.00 | Steak de cheval | | Fr. 27.00 | Fr. 36.00 |
| Viande de porc | | Seulement Natura | Terra Suisse | Volaille fraîche | | Coop Natura Plan | De La Région |
| Filet mignon | | Fr. 63.50 | Fr. 60.00 | Filet de poulet (CH) | | Fr. 34.00 | Fr. 33.00 |
| Tranche dans le filet | | Fr. 47.50 | Fr. 42.00 | Cuisse de poulet (CH) | | Fr. 13.00 | |
| Tranche dans le cou | | Fr. 26.00 | Fr. 26.00 | Emincé de poulet (CH) | | Fr. 33.50 | Fr. 33.00 |
| Côtelette | | Fr. 27.50 | Fr. 27.00 | Tranche de dinde (import) | | Fr. 28.00 | |
| Lard frais | | Fr. 19.50 | Fr. 16.50 | | | (France) | (France) |
| Emincé | | Fr. 29.50 | Fr. 32.00 | Viande d'agneau | | | |
| Saucisse à rôtir | | Fr. 25.70 | Fr. 28.00 | Gigot frais s/os du quasi (CH) | | Fr. 39.50 | |
| Viande de veau | | Seulement Natura | Terra Suisse | Racks d'agneau | | Fr. 59.50 | Fr. 54.50 |
| Filet mignon | | Fr. 99.00 | Fr. 89.00 | Quasi d'agneau | | Fr. 39.50 | Fr. 44.00 |
| Escalope | | Fr. 96.50 | Fr. 86.00 | Filet d'agneau (import) | | Fr. 57.50 | Fr. 47.00 |
| Rôti épaule | | Fr. 68.90 | Fr. 50.00 | | | | |
| Emincé | | Fr. 58.50 | Fr. 55.00 | | | | |
| Côtelettes | | Fr. 82.00 | Fr. 79.00 | | | | |

Pas de prix en action!

Resultate der Kohlenstoffbilanz der Freiburger Fleischfachleute

Im vergangenen Jahr haben mehrere Freiburger Fleischfachgeschäfte ihre Türen für Nicolas Dépraz geöffnet, der ihre Kohlenstoffbilanz erarbeitet hat. Das Ziel war es, die aktuellen CO₂-Emissionen zu ermitteln und Verbesserungen zu identifizieren, die diese Emissionen senken können. In diesem Artikel zeigen wir Euch in eine Vorschau der Resultate dieser Untersuchung und stellen die nächsten Schritte in diesem Projekt vor.

Für seine Analyse hat Nicolas Dépraz die Daten der Teilnehmer in eine Rechnungssoftware der Firma ClimateServices in Fribourg eingetragen. ClimateServices kümmert sich auch um die Kohlenstoffbilanz des Kantons. Die Zahlen, die daraus hervorgehen, werden standardisiert und können auf alle Freiburger Geschäfte angewendet werden, sie gelten demnach auch für alle Berufe.

Nicolas Dépraz hat sich für diese Studie mit der Vorgehensweise der Fleischfachgeschäfte beschäftigt und nicht direkt mit den Produkten, da die Kohlenstoffbilanz dieser Produkte nicht nur die Verantwortung der Fleischfachleute ist, sondern auch der Hersteller und Konsumenten. Selbstverständlich ist die Kohlenstoffbilanz einer Branche besser, wenn die Rohstoffe lokal bezogen und so lange Transportwege vermieden werden.

Die Analyse aus mehreren Freiburger Fleischfachgeschäften hat folgende Resultate ergeben, wobei die verschiedenen Ursachen von Emissionen in Tonnen CO₂ und Prozente der gesamten Kohlenstoffemissionen dargestellt sind.

| EMISSIONSURSACHEN | TONNEN CO ₂ | % TOTALER EMISSIONEN |
|------------------------------|------------------------|----------------------|
| Pendelstrecken | 29,6 | 36,8 % |
| Städtischer Abfall verbrannt | 12,7 | 15,8 % |
| Geschäftsfahrzeug – Diesel | 10,8 | 13,4 % |
| Kleinlastwagen (Fracht) | 4,2 | 6 % |
| Aufbereitetes Wasser | 3,4 | 4,2 % |
| Fleischabfälle verbrannt | 3,3 | 4,1 % |
| Lastwagen (Fracht) | 2,8 | 3,5 % |
| Fleischabfälle (biogaz) | 2,8 | 3,4 % |
| Privatfahrzeug – Diesel | 2,5 | 3,1 % |
| Geschäftsfahrzeug – Benzin | 2,4 | 3 % |
| Strom aus Wasserkraft | 2 | 2,5 % |
| Papier, Druck und Versand | 1,4 | 1,7 % |
| Pellet (Heizung) | 0,9 | 1,1 % |

Mehrere interessante Punkte sind aus dieser Analyse hervorgegangen, zum Beispiel die Tatsache, dass die Freiburger Fleischfachleute bereits mehrere gute Praktiken übernommen haben. Hier können die Wärmepumpen für die Heizung und die Kühlräume sowie die Verwertung von Fleischabfällen hervorgehoben werden.

Andere Punkte sind problematisch, jedoch kurz- und mittelfristig auch schwierig zu verbessern. Das ist vor allem für Dienstreisen und Lieferungen mit Kühltransportern der Fall. Im Gegensatz dazu können für andere Elemente Lösungen gefunden werden, indem gewisse Gewohnheiten geändert werden. Pendelstrecken zum Beispiel, die den grössten Anteil der CO₂-Emissionen ausmachen, könnten gesenkt werden.

Weitere Punkte, die verbessert werden können, sind zum Beispiel die Senkung des Abfallvolumens oder die Wiederverwertung dieser Abfälle. Zudem haben die Konsumgewohnheiten von Fleischprodukten durch die Konsumenten einen grossen Einfluss. Für diesen letzten Punkt ist die Kommunikation mit der Kundschaft zentral, damit diese sensibilisiert und dazu gebracht wird, verschiedene Fleischstücke zuzubereiten und nicht nur die besten Stücke.

Jetzt wo die Resultate dieser Untersuchung zu Verfügung stehen, ist es an der Zeit, sich Gedanken zu machen, wie diese am Besten genutzt werden können um die gesamte Arbeit, die die Freiburger Fleischfachleute täglich auch zugunsten der Umwelt leisten, zur Geltung zu bringen. Der Vorstand des Verbandes wird deshalb einen Kommunikationsplan und Vorschläge für Aufwertungen vorbereiten und an der Generalversammlung 2021 präsentieren. Alle Mitglieder werden so in den nächsten Monaten weitere Informationen zum diesem Projekt erhalten. In der Zwischenzeit bedankt sich der Vorstand aufrichtig bei den Fleischfachgeschäften, die an dieser Kohlenstoffbilanz teilgenommen haben.



Detailverkaufspreise

| ARTIKEL | VERKAUFSPREIS | COOP | MIGROS | ARTIKEL | VERKAUFSPREIS | COOP | MIGROS |
|----------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| | BEI IHREM FLEISCHFACHMANN | November 2020 | November 2020 | | BEI IHREM FLEISCHFACHMANN | November 2020 | November 2020 |
| Rindfleisch | | Natura Beef | Simmental | Pfannenfertiges | | | |
| Entrecôte | | Fr. 96.00 | Fr. 95.00 | Hackplätzli | | Fr. 27.50 | Fr. 27.00 |
| Rumpsteak | | Fr. 98..50 | Fr. 76.00 | Mixed-Grill Spiessli | | Fr. 47.50 | Fr. 42.00 |
| Filet | | Fr. 111.50 | Fr. 100.00 | Hackfleisch | | Fr. 23.00 | Fr. 24.00 |
| Plätzli, Nuss od. Eckstück | | Fr. 58.00 | Fr. 60.00 | Schweins Cordon'Bleu | | Fr. 29.00 | Fr. 28.50 |
| Pariser Entrecôte | | Fr. 66.00 | Fr. 65.00 | Schweinsschnitzel paniert | | Fr. 26.00 | Fr. 24.00 |
| Ragout | | Fr. 26.00 | Fr. 37.00 | Merguez | | Fr. 27.50 | Fr. 28.00 |
| Rinderkotelett | | Fr. 70.00 | Fr. 72.00 | Pferdesteak | | Fr. 27.00 | Fr. 36.00 |
| | | Seulement Natura | Terra Suisse | Pouletfleisch frisch | | Coop Natura Plan | De La Région |
| Schweinefleisch | | | | Pouletbrust (Schweiz) | | Fr. 34.00 | Fr. 33.00 |
| Filet mignon | | Fr. 63.50 | Fr. 60.00 | Pouletschenkel (Schweiz) | | Fr. 13.00 | |
| Nierstückplätzli | | Fr. 47.50 | Fr. 42.00 | Pouletgeschnetzeltes (Schweiz) | | Fr. 33.50 | Fr. 33.00 |
| Halsplätzli | | Fr. 26.00 | Fr. 26.00 | Trutenschnitzel (Import) | | Fr. 28.00 | |
| Koteletts | | Fr. 27.50 | Fr. 27.00 | | | (France) | (France) |
| Frischer Speck | | Fr. 19.50 | Fr. 16.50 | Lammfleisch | | | |
| Geschnetzeltes | | Fr. 29.50 | Fr. 32.00 | Gigot m. B. o. Huftknochen | | Fr. 39.50 | |
| Schweinbratwurst | | Fr. 25.70 | Fr. 28.00 | Racks | | Fr. 59.50 | Fr. 54.50 |
| | | Seulement Natura | Terra Suisse | Lammhüftli | | Fr. 39.50 | Fr. 44.00 |
| Kalbfleisch | | | | Lammfilet (Import) | | Fr. 57.50 | Fr. 47.00 |
| Filet mignon | | Fr. 99.00 | Fr. 89.00 | | | | |
| Plätzli Stotzen | | Fr. 96.50 | Fr. 86.00 | | | | |
| Schulterbraten | | Fr. 68.90 | Fr. 50.00 | | | | |
| Geschnetzeltes | | Fr. 58.50 | Fr. 55.00 | | | | |
| Kalbsfilet | | Fr. 82.00 | Fr. 79.00 | | | | |

Keine Aktionspreise!

NEWS

Nouvelle date pour le 100^{ème} anniversaire



En raison de la pandémie de coronavirus, la fête des 100 ans de notre Association prévue le printemps dernier a malheureusement dû être annulée et reportée. La volonté du comité d'organisation était de coupler le 100^e+1 anniversaire de notre Association cantonale au Congrès de l'UPS. Cette dernière a proposé la date du **18 avril 2021** pour le Congrès, le comité a donc décidé de fêter le 100^e+1 anniversaire de l'Association cantonale la veille, soit le **17 avril 2021**. Cet anniversaire sera célébré à **Fribourg**, et non pas Morat comme prévu en 2020, car l'hôtel qui devait nous accueillir change l'affectation de sa grande salle, ne permettant plus d'y organiser la fête et le repas. Cela a forcé le comité d'organisation à repartir d'une page blanche, ce qui leur a demandé beaucoup de travail pour retrouver des lieux, des restaurateurs, des animations, des aides financières, etc. Alors, au nom de toute l'Association, un tout grand MERCI à eux pour leur engagement et leur travail pour nous proposer un magnifique 100^{ème} anniversaire!

Le programme et toutes les informations utiles seront mis à jour en temps voulu sur notre site internet: www.bouchers-fribourgeois.ch/fr/100eme. En attendant, réservez déjà votre week-end!

Retour sur la Bénichon à l'emporter

Depuis le 5 septembre et pendant tout l'automne, notre Association a mis en place, en collaboration avec Terroir Fribourg, le menu de la Bénichon à l'emporter, chez 16 boucheries participantes. Pour CHF 59.-, les clients ont pu acheter un kit pour quatre personnes, contenant de la soupe aux choux, du jambon à l'os, du saucisson, du lard, des choux, des carottes, des pommes de terre et des poires à Botzi AOP pour le dessert. Le tout déjà prêt et à réchauffer chez eux en 20 minutes au bain-marie. L'action a remporté un franc succès et de nombreux clients ont profité de se régaler en famille ou entre amis, avec l'aide de leur boucherie préférée.

Report de Start! Forum des métiers

En raison de la pandémie de coronavirus et des incertitudes qu'elle engendre pour les manifestations, le comité d'organisation de Start! Forum des métiers a annoncé avec tristesse le report de la prochaine édition, qui devait avoir lieu du 2 au 7 février 2021 à Forum Fribourg. Notre Association devait être présente avec un stand afin de faire découvrir le métier aux jeunes en recherche d'un apprentissage et d'une carrière. Nous comprenons la décision du comité d'organisation et serons au rendez-vous en 2022, car ce Salon représente un rendez-vous incontournable pour trouver la relève de notre métier.

NEWS

Neues Datum für das 100-jährige Jubiläum

Aufgrund der Coronavirus-Pandemie musste das Fest zum 100-jährigen Jubiläum unseres Verbandes, welches im Frühling geplant war, leider abgesagt und verschoben werden. Der Vorstand möchte gerne das 100+1-jährige Jubiläum unseres kantonalen Verbandes mit dem Kongress des SFF verbinden. Das SFF hat den **18. April 2021** für den Kongress vorgeschlagen, somit hat der Vorstand entschieden, das 100+1-jährige Jubiläum des kantonalen Vorstandes am Vortag, also am **17. April 2021**, zu feiern. Das Jubiläum wird in **Freiburg** stattfinden, und nicht wie 2020 geplant in Murten, denn das Hotel, das uns beherbergen sollte, ändert die Nutzung seines großen Saals, so dass die Feier und das Essen nicht mehr dort stattfinden können. Dadurch war das Organisationkomitee dazu gezwungen, wieder von Neuem anzufangen, und erneut viel Arbeit zu investieren um einen neuen Ort, neue Restaurateure, neue Animationen, erneute finanzielle Unterstützung, usw. zu finden. Deshalb, im Namen des gesamten Verbandes, ein riesiges DANKE an das OK für ihr Engagement und den Einsatz, den sie geleistet haben, um uns ein so großartiges 100-jähriges Jubiläum bieten zu können!

Das Programm und alle nötigen Infos werden zu gegebener Zeit auf unserer Webseite aktualisiert: www.bouchers-fribourgeois.ch/de/100-jahriges. Haltet Euch in der Zwischenzeit dieses Wochenende frei!

Rückmeldung zur Kilbi zum Mitnehmen

Seit dem 5. September und während des ganzen Herbstes hat unser Verband in Zusammenarbeit mit Terroir Fribourg in 16 teilnehmenden Fleischfachgeschäften eine Kilbi zum Mitnehmen auf die Beine gestellt. Für 59.- CHF konnten Kunden ein Set für vier Personen kaufen, welches Kohlsuppe, Beinschinken, Saucisson, Speck, Kohl, Karotten, Kartoffeln und Büschlibimen AOP zum Dessert enthält. Das Ganze ist schon fertig zubereitet und muss zu Hause nur noch 20 Minuten im Wasserbad erwärmt werden. Die Aktion war ein grosser Erfolg und zahlreiche Kunden haben davon profitiert, um, mit Hilfe ihres Lieblings-Fleischfachgeschäftes, den Kilbi-Genuss mit Familien und Freunden teilen zu können.



Das Start! Forum der Berufe wird verschoben

Aufgrund der Coronavirus-Pandemie und der Unsicherheiten, die sie mit sich bringt, gab das Organisationskomitee des Start! Forum der Berufe mit Bedauern die Verschiebung der nächsten Ausgabe bekannt, die vom 2. bis 7. Februar 2021 im Forum Fribourg stattfinden sollte. Unser Verband wäre mit einem Stand vor Ort gewesen, wo junge Leute, die auf der Suche nach einer Lehrstelle und einer Karriere sind, unseren Beruf hätten entdecken können. Wir können die Entscheidung des Organisationskomitees gut verstehen und werden auch 2022 anwesend sein, denn dieses Forum ist ein Muss, um die nächste Generation unseres Berufsstandes zu finden.

«Die erschi grossi Liebi vo mire Tochter isch dr Bigler gsi.»

Wir sind gerne für Sie da:

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

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoekli@bigler.ch

Bigler
1948

À Portion Tradition.

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

pacovis
food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

LA RECETTE

Cuisse de dinde farcie aux pommes et airelles

Ingédients

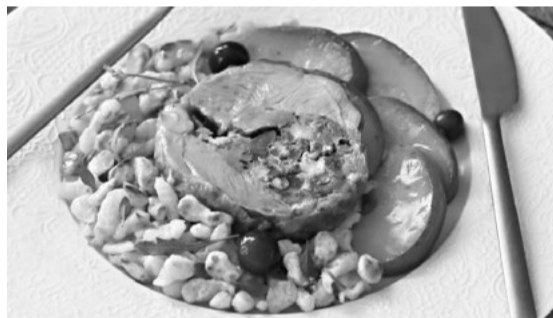
| | | | |
|-------|---------------------------------------|-------|--------------------------|
| 1 | cuisse de dinde désossée d'env. 1,5kg | 2c.s. | cerfeuil ciselé |
| | | 1c.c. | thym ciselé |
| 200g | foies de volailles | 1 | œuf |
| 1 | oignon | 20g | beurre |
| 1 | gousse d'ail | 2 | tranches de pain brioché |
| 4c.s. | persil ciselé | | |

Garniture

| | | | |
|------|--------------------------------|-------|------------------|
| 3 | pommes | 40g | beurre |
| 250g | airelles fraîches ou surgelées | 2c.c. | fond de volaille |

1. Pelez et hachez l'ail et l'oignon. Hachez les foies de volaille au couteau. Faites griller le pain brioché et taillez-le en petits cubes.
2. Chauffez le beurre dans une poêle. Faites-y confire l'oignon et l'ail 15 min. Disposez les foies de volaille et cuisez 5 min. Ajoutez les herbes et les cubes de pain. Mélangez bien, retirez du feu et laissez tiédir. Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau.
3. Chauffez le four à 180°C. Étalez la cuisse de dinde et garnissez-la de farce. Roulez-la et ficellez-la. Placez la viande dans un plat à sa dimension et enfournez-la pour 50 min en la retournant régulièrement.
4. Rincez les pommes et évidez-les. Découpez-les en tranches. Chauffez 20g de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les pommes 10 min.
5. Faites éclater les airelles 5 min dans une casserole avec le reste de beurre. Ajoutez 20cl d'eau et le fond de volaille. Laissez épaissir 5 min sur feu doux.
6. Tranchez la dinde, servez-la entourée des pommes en proposant la sauce aux airelles à part. Escortez-la éventuellement de spätzles revenus dans une poêle avec du beurre.

Bon appétit !



REZEPT

Gefüllte Trutenschenkel mit Äpfeln und Preiselbeeren

Zutaten

| | | | |
|-------|-------------------------------------|-------|----------------------|
| 1 | Trutenschenkel ohne Bein, ca. 1,5kg | 2c.s. | Kerbel grob gehackt |
| | | 1c.c. | Thymian grob gehackt |
| 200g | Geflügelleber | 1 | Ei |
| 1 | Zwiebel | 20g | Butter |
| 1 | Knoblauchzehen | 2 | Scheiben Brioche |
| 4c.s. | Petersilie grob gehackt | | |

Füllung

| | | | |
|------|--------------------------------------|-------|---------------|
| 3 | Äpfel | 40g | Butter |
| 250g | frische oder gefrorene Preiselbeeren | 2c.c. | Geflügelfonds |

1. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Geflügelleber von Hand schneiden. Das Briochebrot tosten und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch 15min darin dünsten. Geflügelleber dazu, 5min kochen. Kräuter und Briochewürfel hinzufügen. Gut rühren, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Wenn es lauwarm ist, Ei hinzufügen und noch einmal gut rühren.
3. Ofen auf 180°C vorwärmen. Trutenschenkel flach auslegen und Füllung darauf verteilen. Schenkel einrollen und mit einer Schnur festbinden. Fleisch in eine ofenfeste Form legen und 50min lang garen, Schenkel regelmässig drehen.
4. Äpfel waschen, aushöhlen und in Scheiben schneiden. 20g Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Äpfel 10min darin anbraten..
5. Restliche Butter mit den Preiselbeeren in einer Pfanne erwärmen, Preiselbeeren durch Rühren aufplatzen. 20cl Wasser und Geflügelfonds hinzufügen und 5min auf niedriger Hitze einkochen.
6. Trutenschenkel in Scheiben schneiden, mit Äpfeln garnieren und Preiselbeersauce separat servieren. Eventuell mit in Butter gewendeten Spätzle servieren.

Guten Appetit!

Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste
Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
Schafsaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.
Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.
Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

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



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.



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

IMPRESSUM

Textes/Texte: Anais Bourbia - anais.bourbia@fpe-ciga.ch

Photos/Fotos: Anais Bourbia

Traduction/übersetzung: Jessica Danthe

Tirage/Auflage: 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker: Agence DEP/ART