

La Feuille Das Karree



COMMENT SONT RÉGULÉES LES APPELLATIONS POUR LES SUBSTITUTS DE VIANDE ?

Réponses du chimiste cantonal et du directeur de l'UPSV

WIE SIND DIE BEZEICHNUNGEN FÜR FLEISCHERSATZPRODUKTE GEREGLT ?

Antworten des Kantonschemikers und des Direktors des SFF

SOMMAIRE

Le petit mot du comité	2
Quelles règles doivent respecter les substituts de viande ?	3-4
Quatre brevets dans le canton de Fribourg en 2020	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

INHALT

Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Welche Regeln gelten für Fleischersatzprodukte ?	4
Vier Berufsprüfungen im Kanton Freiburg im Jahr 2020	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8



Quatre brevets dans le canton en 2020.
Vier Berufsprüfungen im Kanton Freiburg im Jahr 2020.

Agenda

16 juillet 2021	Apéritif de remise des diplômes aux apprentis, à confirmer
28 août 2021	18 ^e Championnat Suisse de désossage, Langnau i. E, annulé
du 28 octobre au 1 ^{er} novembre 2021	Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle
10 novembre 2021	Assemblée des délégués, Spiez

Agenda

16. Juli 2021	Apero zur Diplomübergabe an die Lernenden. zu bestätigen
28. August 2021	18. Schweizer Meisterschaften im Ausbeinen, Langnau i. E, abgesagt
Von 28. Oktober bis 1. November 2021	Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs, Bulle
10. November 2021	Delegiertenversammlung, Spiez

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



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

Unsere Spezialitäten:

- Rinderdärme** für Cervelas, Trockenwürste und Salametli sowie Blut- und Leberwürste
- Schweinedärme** für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig
- Schafsdärlinge** 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



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss
favoritgefluegel.ch

La manufacture Swiss Premium Chicken

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

Emmental REBER

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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Le petit mot du comité

Chères lectrices, chers lecteurs,

On a tous été un jour apprentis. Qui se souvient de son premier jour d'apprentissage ? En tant que formateur, on doit se souvenir de comment nous étions à cette époque. Car à mon avis, c'est une réflexion qui peut nous aider à mieux comprendre les jeunes, leurs comportements et leur manière de penser.

Il faut l'admettre : pour un jeune, arriver dans le monde du travail n'est pas facile. Du côté des formateurs, la nouvelle génération ne nous facilite pas toujours la tâche, mais nous devons faire avec. Car l'avenir de notre métier restera la jeunesse, alors à nous de transmettre notre savoir avec la meilleure philosophie possible.

Pour ma part, c'est avec passion que je forme depuis 20 ans et j'encourage vivement tous ceux qui ne le font pas encore à le faire, de donner une chance aux jeunes, la relève de notre métier. C'est uniquement comme cela que notre savoir-faire pourra perdurer.

Norbert Tinguely



Manque sur la photo : Olivier Clément

Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Wir waren alle mal Lernende. Wer erinnert sich an seinen ersten Tag in der Lehre? Als Ausbildner müssen wir uns daran erinnern, wie wir damals waren. Denn meiner Meinung nach ist dies eine Überlegung, die uns helfen kann, die jungen Leute, ihr Verhalten und ihre Denkweise besser zu verstehen.

Seien wir ehrlich: Für einen jungen Menschen ist der Einstieg in die Arbeitswelt nicht einfach. Die neue Generation macht es uns als Ausbildner nicht immer leicht, aber wir müssen damit umgehen. Denn die Zukunft unseres Berufsstandes ist und bleibt die Jugend, also liegt es an uns, unser Wissen mit der bestmöglichen Philosophie weiterzugeben.

Ich für meinen Teil bilde seit 20 Jahren mit Leidenschaft aus und ermuntere alle, die es noch nicht tun, damit anzufangen, um den jungen Menschen, den Nachfolgern unseres Berufsstandes, eine Chance zu geben. Nur so können wir das Überleben unseres Wissens für die Zukunft sichern.

Norbert Tinguely

Quelles règles doivent respecter les substituts de viande ?

De plus en plus d'alternatives végétaliennes ou végétariennes aux produits d'origine animale sont disponibles sur le marché et peuvent induire le consommateur en erreur. Xavier Guillaume, chimiste cantonal de Fribourg, nous en dit plus sur les règles qui entourent ces produits, et Ruedi Hadorn, directeur de l'UPSV, rappelle les mesures prises par la branche contre les appellations trompeuses.

Interview de Xavier Guillaume, chimiste cantonal Fribourg

De quoi sont composés les substituts de viande ?

Ils se composent généralement d'une source de protéines provenant soit du monde végétal, soit de cultures de bactéries ou de champignons. La texture, l'aspect et le goût sont obtenus grâce à l'ajout de lipides et d'additifs. À ne pas confondre avec la viande «artificielle», produite à partir de cellules animales qui sont cultivées en laboratoire.

Comment les appellations de ces produits sont-elles traitées dans la loi ?

La Confédération a émis en juillet 2020 une lettre d'information fixant les critères admissibles pour la dénomination et la présentation de ces produits. Ainsi, certaines dénominations ne peuvent pas être utilisées pour des substituts, par exemple cervelas, mortadelle, salami, jambon, etc. On peut cependant utiliser des dénominations spécifiques faisant référence aux produits carnés, telles que «alternative végétalienne à (un produit carné)»; la condition préalable est que la différenciation par rapport au produit imité soit claire et que la présentation ne soit pas trompeuse. En outre, la mention d'une espèce animale (p.ex. «filet de bœuf végétalien») n'est pas autorisée pour ces substituts. Si les conditions qui précèdent sont respectées, il est possible d'utiliser des termes traditionnellement associés aux produits carnés (tels que filet, steak, escalope, brochette, émincé, hamburger ou saucisse), à la condition que l'origine végétale du produit soit clairement indiquée.



Xavier Guillaume,
chimiste cantonal Fribourg

Kantschemiker Freiburg

Est-ce que le SAAV effectue des contrôles de ces produits ?

Le SAAV vérifie la conformité légale de ce type de substituts, que ce soit lors d'inspections (pour les quelques établissements qui en fabriquent dans notre canton) ou par le biais d'analyses de laboratoire. Il contrôle également que l'étiquetage et la présentation de ces produits ne prêtent pas à confusion et est déjà intervenu avec succès dans plusieurs cas afin de faire corriger des étiquetages ou des dénominations. Le SAAV contribue ainsi à ce que les consommateurs et consommatrices puissent faire un choix éclairé entre les alternatives végétaliennes et végétariennes et les produits carnés traditionnels, dont le canton compte un nombre élevé de fabricants artisanaux qui travaillent en circuit court et dans le respect de la qualité.

Interview de Ruedi Hadorn, Directeur de l'UPSV

Qu'a demandé l'UPSV à la Confédération concernant les appellations des substituts de viande ?

Dans le cadre des consultations sur les ordonnances dans le cadre de la loi sur les denrées alimentaires, Largo en 2015 déjà, puis Stretto 3 en 2019, nous avons clairement exigé au nom de notre association que l'utilisation de termes spécifiques à la viande en combinaison avec des plats végétariens ou végétaliens soit réglementée de manière contraignante. Idéalement, nous souhaitons que la combinaison avec des désignations de denrées alimentaires animales ou des termes techniques des secteurs respectifs devrait être stipulée comme non autorisée au niveau de l'ordonnance.

Quelle a été la réponse ?

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a publié une lettre d'information en novembre 2019 et mise à jour en juillet 2020, qui empêche au moins les abus les plus grossiers avec l'utilisation d'espèces animales, d'appellations traditionnelles ou de désignations de produits IGP dans les aliments végétariens ou végétaliens. À l'inverse, les termes classiques tels que filet, steak, escalope, burger, etc. et en partie aussi les déviations phonétiques restent malheureusement autorisés de manière incompréhensible.

Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»

Bigler
Une part de tradition.

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

Joseph Altermatt
Mobile +41 79 569 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch

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

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

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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

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

Nos spécialités:

- boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
- boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, saucisses d'Ajoie
- menu de mouton pour viennes, merquez, cipollata
- boyau droits salés pour salamis, saucissons
- frites de porc pour saucissons
- poches de porc pour boutefas

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

**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

L'UPSV continue-t-elle de s'engager sur ce sujet?

Après que nous ayons fait les interventions susmentionnées, que nous nous soyons positionnés en conséquence à plusieurs reprises dans les médias et que nous ayons attiré l'attention de notre association européenne sur cette question il y a des années, la décision malheureusement négative du Parlement européen du 23 octobre de l'année dernière ne nous aide pas du tout ! Il s'agissait clairement du résultat de la pression exercée par les entreprises alimentaires internationales, qui ne voulaient pas manquer cette occasion, compte tenu des perspectives alléchantes d'un marché nouvellement ouvert. Compte tenu de la position de départ très difficile vis-à-vis des

autorités et du public, nous nous limitons actuellement essentiellement à des prises de position correspondantes dans les médias et à des interventions directes dans des cas concrets d'abus. Malheureusement, nous avons constaté à plusieurs reprises que les autorités cantonales compétentes se retranchent derrière la protection des données, ce qui explique que nous ne soyons pas directement informés des résultats de nos interventions, mais que nous puissions seulement les deviner – une situation tout à fait insatisfaisante !

Propos recueillis par Anaïs Bourbia

Welche Regeln gelten für Fleischersatzprodukte ?

Immer mehr vegane oder vegetarische Alternativen zu tierischen Produkten sind auf dem Markt erhältlich und können den Verbraucher in die Irre führen. Xavier Guillaume, Kantonschemiker in Freiburg, erzählt uns mehr über die Regeln, die diese Produkte umgeben, und Ruedi Hadorn, Direktor des SFF, erklärt uns die Massnahmen der Branche gegen irreführende Bezeichnungen.

Interview mit Xavier Guillaume, Kantonschemiker Freiburg

Woraus bestehen Fleischersatzprodukte?

Sie bestehen in der Regel aus einer Proteinequelle, die entweder von einer pflanzlichen Quelle oder aus Bakterien- oder Pilzkulturen stammen. Textur, Aussehen und Geschmack werden durch die Zugabe von Fett und Zusatzstoffen erreicht. Nicht zu verwechseln mit «künstlichem» Fleisch, das aus im Labor gezüchteten Tierzellen hergestellt wird.

Wie behandelt das Gesetz die Bezeichnung dieser Produkte?

Im Juli 2020 hat der Bund ein Informationsschreiben herausgegeben, in dem die zulässigen Kriterien für die Bezeichnung und Präsentation dieser Produkte festgelegt sind. So dürfen z. B. bestimmte Namen nicht für Ersatzprodukte verwendet werden, wie z. B. Cervelas, Mortadella, Salami, Schinken usw. Es dürfen jedoch spezifische Bezeichnungen verwendet werden, die sich auf Fleischprodukte beziehen, wie z. B. «vegane Alternative zu (einem Fleischprodukt)». Voraussetzung ist, dass die Unterscheidung vom nachgeahmten Produkt klar ist und die Präsentation nicht irreführend ist. Auch die Nennung einer Tierart (z. B. «veganes Rinderfilet») ist bei diesen Ersatzstoffen nicht erlaubt. Wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind, können Bezeichnungen verwendet werden, die traditionell mit Fleischerzeugnissen assoziiert werden (z. B. Filet, Steak, Schnitzel, Spiesse, Gehacktes, Hamburger oder Wurst), sofern der pflanzliche Ursprung des Erzeugnisses deutlich angegeben ist.

Führt das LSVW Kontrollen für diese Produkte durch?

Das LSVW überprüft die Gesetzeskonformität dieser Art von Ersatzprodukten, entweder bei Inspektionen (für die wenigen Betriebe, die in unserem Kanton produzieren) oder durch Laboranalysen. Sie prüft auch, ob die Kennzeichnung und Präsentation dieser Produkte nicht irreführend ist und hat bereits in mehreren Fällen erfolgreich interveniert, um Kennzeichnungen oder Bezeichnungen zu korrigieren. Auf diese Weise hilft das LSVW den Verbrauchern, eine informierte Wahl zwischen veganen und vegetarischen Alternativen und traditionellen Fleischprodukten zu treffen, von denen es im Kanton eine grosse Anzahl von Kleinherstellern gibt, die mit kurzfristiger Vermarktung und qualitätsbewusst arbeiten.

klar gefordert, die Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit vegetarischen bzw. veganen Speisen verbindlich zu regeln. Idealerweise so, indem die Verwendung der beiden Begriffe in Kombination mit (Sach-)Bezeichnungen von tierischen Lebensmitteln bzw. von Fachbegriffen der jeweiligen Branchen auf Verordnungsstufe als nicht zulässig festzuschreiben seien.

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



Interview mit Ruedi Hadorn, Direktor des SFF

Was hat der SFF bezüglich der Bezeichnungen von Fleischersatzprodukten vom Bund verlangt?

Wir haben im Rahmen der Vernehmlassungen der Lebensmittelverordnungspakete Largo bereits 2015 und Stretto 3 im Jahr 2019 seitens unseres Verbandes von Bund klar gefordert, die Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit vegetarischen bzw. veganen Speisen verbindlich zu regeln. Idealerweise so, indem die Verwendung der beiden Begriffe in Kombination mit (Sach-)Bezeichnungen von tierischen Lebensmitteln bzw. von Fachbegriffen der jeweiligen Branchen auf Verordnungsstufe als nicht zulässig festzuschreiben seien.

Wie lautete die Antwort?

Das zuständige Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat im November 2019 und aktualisiert im Juli 2020 ein Informationsschreiben veröffentlicht, das zum ersten Mal die grössten Missbräuche mit der Verwendung von Tierarten, traditionellen Bezeichnungen bzw. Bezeichnungen von IGP-Produkten bei vegetarischen bzw. veganen Lebensmitteln unterbindet. Umgekehrt bleiben jedoch klassische Begriffe wie Filet, Steak, Schnitzel, Burger, etc. und teils auch phonetische Abweichungen unverständlicherweise leider weiterhin zugelassen.

Engagiert sich der SFF weiterhin für dieses Thema?

Nachdem wir die obgenannten Interventionen getätigten, uns wiederholen auch in den Medien entsprechend positioniert und das Anliegen schon vor Jahren auch in unseren Europäischen Verband gebracht haben, hilft uns der leider ablehnende Entscheid des EU-Parlaments vom 23. Oktober letzten Jahres überhaupt nicht! Dieser kam ganz klar auf Druck der internationalen Nahrungsmittelkonzerne zustande, die sich diese Gelegenheit angesichts der verlockenden Aussichten auf einen sich neu eröffnenden Markt keinesfalls entgehen lassen wollten. Angesichts der nur sehr schwierigen Ausgangslage gegenüber Behörden und der Öffentlichkeit beschränken wir uns derzeit vor allem auf entsprechende Positionsbezüge in den Medien und direkte Interventionen bei konkreten Missbrauchsfallen. Leider müssen wir bei letzteren wiederholt feststellen, dass sich die zuständigen kantonalen Behörden gerne hinter dem Datenschutz verstecken, weshalb wir die Ergebnisse unsere Interventionen jeweils nicht direkt erfahren, sondern nur erahnen können – eine durchaus unbefriedigende Situation!

Interviews von Anaïs Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

naturachimica Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie carnée suisse Centro di formazione per l'economia del carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle der Produktheilqualität, 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

Quatre brevets dans le canton de Fribourg en 2020

Portrait de trois diplômés

L'année dernière, quatre bouchers ont réussi leur brevet dans le canton de Fribourg. Nous avons rencontré trois d'entre eux, Jérôme Deillion, Sébastien Derron et Samuel Fardel, qui nous racontent leur expérience. Quant au dernier, Florian Theurillat, il est rentré vivre et travailler dans son canton d'origine, le Jura.

Sébastien Derron, 26 ans, a d'abord fait un CFC de cuisinier avant de se tourner vers la boucherie. Après son école de recrue, il a travaillé pendant 11 mois à la Boucherie de St-Aubin, avant d'entrer chez Micarna en 2016 en tant que spécialiste en formation professionnelle. L'année dernière, il a été nommé responsable de la formation professionnelle de la viande ouest.

Samuel Fardel a 40 ans et, après son apprentissage à Lens, il a travaillé pendant 12 ans dans des boucheries valaisannes avant de partir deux ans en Nouvelle-Zélande. Depuis son retour en Suisse, il travaille à la Boucherie Blanc à Châtel-St-Denis où il occupe actuellement le poste de responsable de production.

Quant à Jérôme Deillion, 29 ans, il a d'abord obtenu un diplôme d'employé de commerce et une maturité professionnelle commerciale, avant de réaliser son CFC de boucher-charcutier dans le canton de Berne. Il a d'ailleurs participé aux SwissSkills lors desquels il a terminé à la 3^{ème} place. Après avoir perfectionné ses connaissances en Argovie et Haut-Valais, il a rejoint l'entreprise familiale à Romont en 2017 en tant que responsable de production.

Les motivations de Jérôme Deillion et Sébastien Derron pour passer le brevet étaient similaires: apprendre de nouvelles choses, perfectionner leurs connaissances et rencontrer et échanger avec de nouveaux collègues venant d'autres cantons. Quant à Samuel Fardel, c'est surtout sa rencontre avec son patron actuel, David Blanc, au bénéfice d'une maîtrise, qui lui a donné envie de se lancer dans cette formation.

Pour les trois bouchers, ces deux ans de brevet ont été une expérience intense mais très enrichissante, qui leur a beaucoup appris, non seulement sur le métier, mais aussi sur eux-mêmes et leurs limites. Ils sont unanimes pour dire que les rencontres faites et la camaraderie au sein de la classe étaient des points forts de leur formation. Il est sûr qu'il y a malgré tout eu des moments plus difficiles. Samuel Fardel et Sébastien Derron relèvent tous les deux que les examens finaux ont été intenses et émotionnellement forts, sans oublier le Covid qui a compliquée le tout. Jérôme Deillion souligne quant à lui le programme bien rempli et l'importance d'appliquer la théorie en entreprise dès le début.



Tous les trois sont unanimes pour dire que, malgré les difficultés et les sacrifices, l'expérience est inoubliable et très enrichissante, que ce soit à travers les rencontres et amitiés faites durant la formation, mais aussi pour l'excellent tremplin que le brevet représente dans une carrière professionnelle. D'ailleurs, Jérôme Deillion a décidé d'enchaîner avec la maîtrise et fait actuellement un brevet de «spécialiste en gestion PME», une condition obligatoire pour se présenter aux cours préparatoires de la maîtrise. Il espère pouvoir rapidement continuer sa formation avec pour objectif, à terme, de reprendre la boucherie familiale. Sébastien Derron envisage de son côté de continuer à se former dans la branche carnée pour gravir les échelons dans sa vie professionnelle. Quant à Samuel Fardel, il se plaît encore beaucoup à la Boucherie Blanc et souhaite continuer à y travailler.

Anaïs Bourbia

AIDE FINANCIÈRE DU SYNDICAT DES BOUCHERS DE FRIBOURG

Pour rappel, depuis 2018, le Syndicat des Bouchers contribue jusqu'à hauteur de CHF 10'000,- (sous certaines conditions) aux frais de brevets des candidats fribourgeois ou travaillant dans une entreprise fribourgeoise

affiliée à l'Association cantonale. La demande doit être déposée conjointement par le candidat et son entreprise de formation au plus tard le 31 décembre qui suit le début des cours théoriques.

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	1^{er} mai 2021	1^{er} mai 2021	Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	1^{er} mai 2021	1^{er} mai 2021
Entrecôte	Fr. 96.50	Fr. 95.00	Simmental	Steak haché		Fr. 28.00	Fr. 26.90
Rumsteak	Fr. 98.50	Fr. 76.00		Broquette mixed grill		Fr. 47.50	Fr. 42.00
Filet	Fr. 111.50	Fr. 100.00		Viande hachée		Fr. 23.50	Fr. 23.00
Steak (noix ou coin)	Fr. 62.00	Fr. 60.00		Cordon bleu de porc		Fr. 37.00	Fr. 33.00
Entrecôte parisienne	Fr. 72.00	Fr. 65.00		Tranche panée de porc		Fr. 26.00	Fr. 31.00
Ragoût	Fr. 37.50	Fr. 32.00		Merguez		Fr. 29.80	Fr. 28.00
Côte de bœuf	Fr. 74.00	Fr. 72.00		Steak de cheval		Fr. 36.50	Fr. 29.00
Viande de porc	Seulement Natura	Terra Suisse	Volaille fraîche				
Filet mignon	Fr. 63.50	Fr. 60.00	Filet de poulet (CH)			Fr. 36.50	Fr. 33.00
Tranche dans le filet	Fr. 42.50	Fr. 38.50	Cuisse de poulet (CH)			Fr. 19.50	
Tranche dans le cou	Fr. 26.50	Fr. 28.00	Emincé de poulet (CH)			Fr. 36.50	Fr. 33.00
Côtelette	Fr. 27.50	Fr. 27.00	Tranche de dinde import FR			Fr. 28.60	Fr. 39.50
Lard frais	Fr. 26.30	Fr. 25.50					
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. 66.50	Fr. 43.50
			Racks d'agneau import			Fr. 60.00	Fr. 56.00
Viande de veau	Seulement Natura	Terra Suisse	Quasi d'agneau import			Fr. 47.50	
Filet mignon	Fr. 99.00	Fr. 89.00	Filet d'agneau import			Fr. 59.00	Fr. 59.00
Escalope	Fr. 78.50	Fr. 69.50					
Rôti épaulé	Fr. 43.50	Fr. 37.50					
Emincé	Fr. 55.50	Fr. 45.00					
Côtelettes	Fr. 61.50	Fr. 59.00					

Pas de prix en action!

Vier Berufsprüfungen im Kanton Freiburg im Jahr 2020

Portrait von drei Diplomierten

Im vergangenen Jahr haben vier Fleischfachleute im Kanton Freiburg ihre Berufsprüfung bestanden. Wir haben drei von ihnen getroffen, Jérôme Deillon, Sébastien Derron und Samuel Fardel, die uns von ihren Erfahrungen berichten. Florian Theurillat hingegen kehrte in seinen Heimatkanton zurück, dem Jura, um dort zu leben und zu arbeiten.

Sébastien Derron, 26, machte zunächst ein EPZ als Koch, bevor er Fleischfachmann wurde. Nach der Rekrutenschule arbeitete er 11 Monate lang in der Metzgerei St-Aubin, bevor er 2016 als Berufsbildungsspezialist zu Micarna kam. Im vergangenen Jahr wurde er zum Leiter Berufsbildung West Fleischberufe ernannt.

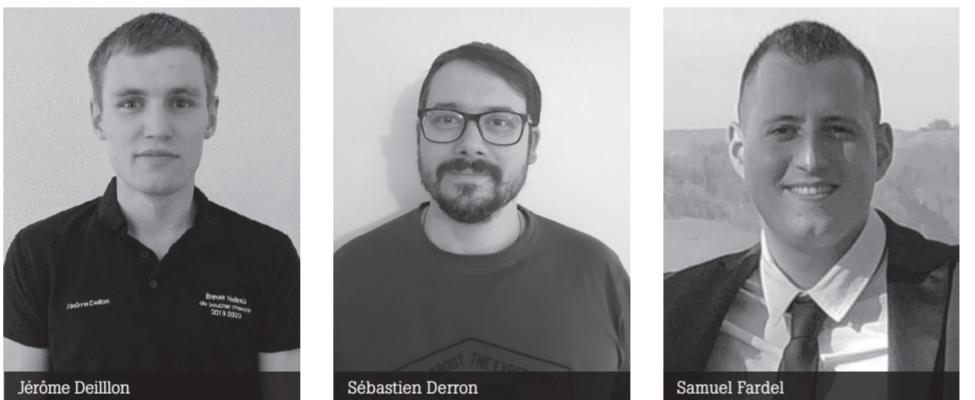
Samuel Fardel ist 40 Jahre alt und arbeitete nach seiner Lehre in Lens 12 Jahre lang in Walliser Metzgereien, bevor er für zwei Jahre nach Neuseeland ging. Seit seiner Rückkehr in die Schweiz arbeitet er in der Metzgerei Blanc in Châtel-St-Denis, wo er derzeit für die Produktion zuständig ist.

Jérôme Deillon, 29 Jahre alt, hat nach dem Handelsdiplom und der Berufsmatura eine Ausbildung zum Fleischfachmann im Kanton Bern absolviert. Er nahm auch an den SwissSkills teil, wo er den dritten Platz belegte. Nachdem er seine Fähigkeiten im Aargau und Oberwallis perfektioniert hatte, trat er 2017 als Produktionsleiter in das Familienunternehmen in Romont ein.

Jérôme Deillon und Sébastien Derron hatten ähnliche Beweggründe, die Berufsprüfung zu machen: Neues dazulernen, ihr Wissen perfektionieren, neue Kollegen aus anderen Kantonen treffen und sich austauschen. Für Samuel Fardel war es vor allem die Begegnung mit seinem jetzigen Chef, David Blanc, der die Meisterprüfung absolviert hat, die ihn dazu brachte, diese Ausbildung zu machen.

FINANZIELLE HILFE VOM METZGER-CENTER (SYNDICAT DES BOUCHERS) DER STADT FREIBURG

Zur Erinnerung: Seit 2018 beteiligt sich das Freiburger Unternehmen, das dem Kantonalverband angeschlossen ist. Der Antrag muss gemeinsam vom Kandidaten und seinem Ausbildungsbetrieb bis spätestens 31. Dezember nach Beginn der theoretischen Kurse gestellt werden.



Anais Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
Rindfleisch	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	1. Mai 2020	1. Mai 2020	Pfannenfertiges	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	1. Mai 2020	1. Mai 2020
Entrecôte		Fr. 96.50	Fr. 95.00	Hackplätzli		Fr. 28.00	Fr. 26.90
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. 23.50	Fr. 23.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 62.00	Fr. 60.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 37.00	Fr. 33.00
Pariser Entrecôte		Fr. 72.00	Fr. 65.00	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 26.00	Fr. 31.00
Ragout		Fr. 37.50	Fr. 32.00	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 28.00
Rinderkotelett		Fr. 74.00	Fr. 72.00	Pferdesteak		Fr. 36.50	Fr. 29.00
Schweinefleisch	Seulement Natura	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch	Coop Natura Plan	De La Région		
Filet mignon		Fr. 63.50	Fr. 60.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.50	Fr. 33.00
Nierstückplätzli		Fr. 42.50	Fr. 38.50	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 19.50	
Halsplätzli		Fr. 26.50	Fr. 28.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.50	Fr. 33.00
Koteletts		Fr. 27.50	Fr. 27.00	Trutenschnitzel (Import FR)		Fr. 28.60	Fr. 39.50
Frischer Speck		Fr. 26.30	Fr. 25.50	Lammfleisch	(Schweiz)	(Schweiz)	
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 32.00	Gigot m. B. o. Huftknöchen		Fr. 66.50	Fr. 43.50
Schweinbratwurst		Fr. 25.70	Fr. 28.00	Racks Import		Fr. 60.00	Fr. 56.00
Kalbfleisch	Seulement Natura	Terra Suisse	Lammhüftli Import			Fr. 47.50	
Filet mignon		Fr. 99.00	Fr. 89.00	Lammfilet Import		Fr. 59.00	Fr. 59.00

Keine Aktionspreise!

NEWS

ABZ Spiez - Cours de Formation continue

Nous vous rappelons que l'ABZ Spiez organise régulièrement des cours de formation continue, qui sont de vraies plus-values afin de se maintenir à jour dans les nouvelles pratiques et tendances de notre métier. Nous vous proposons notamment les deux formations suivantes à venir ces prochains mois à Pully, qui nous semblent particulièrement intéressantes:

- «Assemblage avec la devise : On mange aussi avec les yeux»
Mercredi 25.08.21, 9h30, Pully: Nouvelles possibilités d'assemblage sur un plateau avec viande, poisson, volaille, fromage et roulades. Avec quoi assembler tel ou tel aliment? Quelles sont les incompatibilités? Comment assortir les différents goûts et les couleurs des aliments? De nouveaux conseils et de nouvelles idées pour votre entreprise.

- «Cours sur l'emballage nouvelle génération»
Mercredi 27.10.21, 13h30, Pully: Il existe une demande croissante pour des emballages de qualité et respectueux de l'environnement. Avez-vous déjà pensé à optimiser vos méthodes d'emballage? Multivac Export AG vous présentera les dernières possibilités d'emballage de première qualité. Faites le premier pas vers un emballage écologique en vous inscrivant à ce cours.

Le catalogue entier des cours disponibles et des informations supplémentaires sont disponibles sur le site internet de l'ABZ Spiez (www.abzspiez.ch/fr/centre-formation).

NEWS

ABZ Spiez - Weiterbildungskurse

Wir möchten Sie daran erinnern, dass das ABZ Spiez regelmässig Weiterbildungskurse organisiert, die eine echte Bereicherung sind, um über die neuen Praktiken und Trends in unserem Beruf auf dem Laufenden zu bleiben. Wir schlagen Ihnen insbesondere die folgenden beiden Schulungen vor, die in den nächsten Monaten in Pully stattfinden und uns besonders interessant erscheinen:

- «Assemblage mit der Devise : Das Auge ist mit»
Mittwoch, 25.08.21, 9:30 Uhr, Pully: Neue Möglichkeiten für die Zusammensetzung von Fleisch, Fisch, Geflügel, Käse und Rouladen auf einer Servierplatte. Womit soll ich dieses oder jenes Lebensmittel verbinden? Welche Artikel sind nicht vereinbar? Wie lassen sich die verschiedenen Geschmäcker und Farben der Lebensmittel aufeinander abstimmen? Neue Tipps und Ideen für Ihr Geschäft.

- «Kurs zu Verpackungen der neuen Generation»
Mittwoch 27.10.21, 13:30 Uhr, Pully: Es gibt eine wachsende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen und umweltfreundlichen Verpackungen. Haben Sie schon über eine Optimierung Ihrer Verpackungsmethoden nachgedacht? Die Multivac Export AG zeigt Ihnen die neuesten Möglichkeiten für Premium-Verpackungen. Machen Sie den ersten Schritt zu einer umweltfreundlichen Verpackung, indem Sie sich für diesen Kurs anmelden.

Der gesamte Kurskatalog und zusätzliche Informationen finden Sie auf der Internetseite des ABZ Spiez (<https://www.abzspiez.ch/bildungszentrum>).

Christian Deillon ist neuer Präsident von Terroir Fribourg

Lors de l'assemblée générale de Terroir Fribourg, réalisée par voie de correspondance en raison des mesures sanitaires, Christian Deillon, de la Boucherie Deillon à Romont, a été élu pour reprendre la présidence, succédant à Daniel Blanc. Nous adressons toutes nos félicitations à Christian pour cette nomination et lui souhaitons beaucoup de plaisir dans cette nouvelle fonction. Merci à lui pour son engagement sans faille dans la défense et la promotion de notre branche et des produits du terroir en général.

Sébastien Derron rejoint la Commission de formation professionnelle (CFP)

Nos félicitations vont également à Sébastien Derron (que vous avez pu découvrir dans le portrait de cette édition), qui a été nommé pour rejoindre la Commission de formation professionnelle (CFP). Nous le remercions pour son engagement en faveur de la relève et lui souhaitons plein succès dans cette fonction.

Sébastien Derron wird Mitglied der Lehraufsichtskommission

Unsere Glückwünsche gehen auch an Sébastien Derron (den Sie vielleicht auf dem Portrait in dieser Ausgabe entdeckt haben), der in die Lehraufsichtskommission berufen worden ist. Wir danken ihm für sein Engagement für junge Menschen und wünschen ihm viel Erfolg in dieser Funktion.

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

Wir sind gerne für Sie da:
Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
jörg.linder@bigler.ch

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

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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

LA RECETTE

Plat de côtes au sirop d'érable

Ingrediénts pour 6-8 personnes

2 kg de plat de côtes de bœuf

Pour la marinade

1 c.s.	oignon déshydraté	1 c.s.	ail déshydraté
1 c.s.	paprika en poudre		

Pour le glaçage

10 cl	sirop d'érable	3 c.s.	moutarde forte
5 cl	vin blanc moelleux		

Préparation

- Mélangez les ingrédients de la marinade sèche et massez la viande avec. Mélangez les ingrédients du glaçage dans une casserole et portez à petite ébullition. Laissez réduire 5 min jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.
- Faites cuire la viande en cuisson indirecte sur le barbecue ou au four à 170°C pendant 15 min en la retournant à mi-cuisson. Badigeonnez la viande de glaçage de chaque côté et laissez cuire 5 min de plus. Vous pouvez ainsi laquer la viande plusieurs fois et la laisser sécher à feu doux pour que la viande croustille.

Des idées d'accompagnements

- Des asperges salées avec du gomasio ou du piment d'Espelette
- Des pommes de terre et patates douces cuites dans les braises, servies avec du cream cheese et de la ciboulette ciselée
- Des légumes d'été grillés au barbecue

Bon appétit !



REZEPT

Federstück mit Ahornsirup

Zutaten Für 6-8 Personen

2 kg Rinds-Federstück

Für die Marinade

1 EL	getrocknete Zwiebeln	1 EL	getrockneter Knoblauch
1 EL	Paprikapulver		

Für das Glasieren

10 cl	Ahornsirup	3 EL	scharfer Senf
5 cl	Weisswein süß		

Zubereitung

- Die Zutaten der trockenen Marinade vermengen und das Fleisch damit einreiben. Die Zutaten für das Glasieren in einer Pfanne mischen und zum Köcheln bringen. 5min reduzieren lassen bis die Glasur dickflüssig wird.
- Das Fleisch auf indirektem Feuer auf dem Grill oder bei 170°C im Ofen während 15min garen, bei Halbzeit das Fleisch wenden. Das Fleisch mit der Glasur auf allen Seiten bepinseln und nochmal 5min garen lassen. Sie können das Fleisch mehrmals auf diese Weise lackieren und auf kleinem Feuer knusprig werden lassen.

Vorschläge für Beilagen

- Spargeln mit Gomasio oder «Piment d'Espelette»
- Geröstete Kartoffeln und Süßkartoffeln mit Cream Cheese und gehacktem Schnittlauch
- Sommergemüse auf dem Grill

Guten Appetit!



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



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss
favoritgefluegel.ch



BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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



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
Traduction/Übersetzung : Jessica Danthe

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