

La Feuille

Das Karree



L'ARTISTE DERRIÈRE LA SÉRIGRAPHIE DU 100^{ÈME} ANNIVERSAIRE

Rencontre avec François Aeby dans son atelier à Fribourg

DER KÜNSTLER HINTER DEM SIEBDRUCK DES 100-JÄHRIGEN JUBILÄUMS

Treffen mit François Aeby in seinem Atelier in Freiburg

SOMMAIRE

Le petit mot du comité 2

Des cours interentreprises
essentiels pour la formation 3

La sérigraphie des 100 ans 5

Recommandation des prix de vente 5

News 7

La recette 8

INHALT

Das kleine Wort des Vorstandes 2

Die überbetrieblichen Kurse
sind wesentlich für die Ausbildung 4

Der Siebdruck zum 100-jährigen Jubiläum . 6

Empfehlungen für Verkaufspreise 6

News 7

Das Rezept 8



La sérigraphie des 100 ans P. 5
Der Siebdruck zum 100-jährigen Jubiläum S.6

Agenda

19 mai 2021	Conférence des présidents, nouvelle date
17 avril 2021	Festivités du 100 ^{ème} anniversaire, annulées
18 avril 2021	Congrès national de l'UPSV, annulé

Agenda

19. Mai 2021	Präsidentenkonferenz, neues Datum
17. April 2021	Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum, abgesagt
18. April 2021	Nationaler Kongress des SFF, abgesagt



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

Die Manufaktur für Swiss Premium Chicken



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

Ä Portion Tradition.

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

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.stoeckli@bigler.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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

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

Le petit mot du comité

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'un des défis importants de notre branche, depuis maintenant de nombreuses années, est celui de trouver de la relève pour perpétuer notre savoir-faire et notre si beau métier. Ce n'est déjà pas facile en temps normal de trouver des jeunes motivés pour venir faire des stages, puis des apprentissages, dans nos entreprises. Avec la crise actuelle, la tâche est d'autant plus compliquée.

Car cette année, nombre d'événements pour les écoliers ne peuvent pas avoir lieu, du moins pas sous leur forme habituelle. Je pense notamment à Start! Forum des Métiers qui n'a pas pu se dérouler à Forum Fribourg. Une version digitale a été mise en place les 17 et 18 mars passés pour tout de même présenter plus de 35 métiers aux jeunes et nous y avons participé. Mais, comme pour beaucoup de domaines, le digital ne peut pas remplacer le contact humain.

Et pourtant, à quelques mois de la prochaine rentrée scolaire, il est important de réunir tous nos efforts pour donner envie aux jeunes de nous rejoindre. C'est donc plus que jamais aux artisans de faire leur propre publicité. Réseaux sociaux, sites internet, vitrines, commerces : tous les canaux sont bons pour faire la promotion du métier auprès de la relève. N'hésitez pas à leur rappeler que, malgré la pandémie, les stages sont toujours possibles dans vos boucheries, en toute sécurité. Car finalement, c'est à travers la pratique que l'amour du métier se transmet le plus efficacement.

Sylvain Fragnière

Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Eine der wichtigsten Herausforderungen unserer Branche ist nun schon seit vielen Jahren Nachwuchs für unseren schönen Beruf zu finden, damit unser Wissen fortbestehen kann. Es ist in normalen Zeiten schon schwierig, junge und motivierte Leute für eine Schnupperlehre und dann für eine Berufslehre in unseren Geschäften zu finden. Mit der aktuellen Krise fällt einem die Aufgabe um so schwerer.

Dieses Jahr wurden zahlreiche Schüleranlässe abgesagt oder in einer alternativen Form durchgeführt. Ich denke hier vor allem an das Start! Forum der Berufe, das nicht im Forum Freiburg stattfinden konnte. Eine digitale Version wurde am 17. und 18. März durchgeführt, wo jungen Leute 35 verschiedene Berufe kennenlernen konnten, und wir waren einer davon. Aber, wie in vielen anderen Bereichen, kann das Digitale auch hier den menschlichen Kontakt nicht ersetzen.

Und trotzdem ist es, ein paar Monate vor dem nächsten Schulbeginn, wichtig, dass wir unsere Kräfte vereinen und junge Leute motivieren, zu uns zu kommen. Wir Handwerker sind heute mehr denn je gefordert, die Werbung in die eigenen Hände zu nehmen. Soziale Netze, Internetseiten, Vitrinen, Geschäfte : Jeder Weg ist gut, um beim Nachwuchs Werbung zu machen. Zögert nicht, sie daran zu erinnern, dass Schnupperlehren trotz der Pandemie in unseren Fleischfachgeschäften möglich sind, und das in aller Sicherheit. Denn schlussendlich wird die Liebe zum Beruf am Besten in der Praxis weitergegeben.

Sylvain Fragnière



Manque sur la photo : Olivier Clément

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

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salamettli sowie Blut- und Leberwürste

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
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



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

Des cours interentreprises essentiels pour la formation

Interview de Sascha Fliri, Responsable de la formation à l'ABZ Spiez

Les cours interentreprises constituent un pilier important de la formation des apprenti(e)s bouchers(ères)–charcutiers(ères). Ils permettent ainsi aux jeunes de toute la Suisse de pouvoir obtenir des connaissances communes et d'avoir le même horizon en matière de diversité des produits. Chaque année, le programme des cours est élaboré afin de répondre aux exigences de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle. Pour en savoir un peu plus sur ces cours et leur fonctionnement, rencontre avec Sascha Fliri, Responsable de la formation à l'ABZ Spiez.

Sascha Fliri, vous êtes Responsable de la formation à l'ABZ Spiez depuis février 2019. Quel a été votre parcours professionnel avant cela ?

Sascha Fliri : J'ai fait mon apprentissage de boucher dans le canton des Grisons, puis j'ai travaillé pendant huit ans dans quatre boucheries différentes en Suisse orientale et centrale. Après avoir passé mon brevet, j'ai rejoint l'ABZ Spiez il y a maintenant sept ans. Durant ces années, j'ai passé ma maîtrise et je me suis perfectionné dans le domaine de la didactique.

Quel est le rôle de l'ABZ Spiez dans la filière de la boucherie ?

La vie est de plus en plus rapide, y compris dans les entreprises. Il est donc important qu'une institution s'occupe de la formation des jeunes. En coopération avec les entreprises, l'ABZ Spiez peut faire avancer la branche, elle a donc un rôle important à jouer. Ce n'est qu'ensemble que nous sommes forts !

Quel est le but de ces cours interentreprises et pourquoi sont-ils importants pour la formation ?

À l'exception des cantons du Tessin, de Genève et de Vaud, les apprenti(e)s de toute la Suisse viennent suivre ces cours à Spiez, qui sont un complément à l'école professionnelle et à ce qui est enseigné chez l'employeur. Ainsi, grâce à la mise en œuvre des cours par une seule institution, ils sont toujours dispensés de la même manière, ce qui permet de créer un horizon commun de gamme de produits pour l'ensemble des apprenti(e)s, indépendamment de leur langue et de leur région. D'ailleurs, ces cours leur permettent aussi de découvrir des spécialités d'autres régions de Suisse qu'ils n'ont pas l'opportunité de réaliser en temps normal. Enfin, ils rencontrent leurs collègues de tout le pays, créant ainsi des liens importants pour le reste de leur vie et de leur carrière.

Comment le programme des cours est-il élaboré ?

Le programme des cours est établi conformément aux exigences de l'ordonnance sur la formation du SEFRI et du plan de formation de la branche, qu'il faut respecter. Après chaque révision, le contenu approximatif des cours est élaboré par un groupe puis adapté par chaque organisme de mise en œuvre et compilé dans un programme de cours. Tant que certains critères sont respectés – notamment les domaines de compétences opérationnelles et le contenu approximatif – les institutions peuvent choisir elles-mêmes la manière d'enseigner les cours.

Comment la formation a-t-elle évolué ces dernières années ?

Un constat qui a été fait ces dernières années est que de nombreuses entreprises se sont spécialisées et n'avaient donc plus la possibilité de former des apprenti(e)s sur toutes les parties du métier. Nous avons voulu prendre en compte cela dans notre dernière révision, et c'est la raison pour laquelle maintenant les jeunes ont plus de choix dans leur formation, en concertation avec leurs formateurs(trices), afin de prendre en compte leurs propres capacités et celles de l'entreprise. L'inconvénient est qu'il n'est plus possible de savoir à 100% ce qu'un(e) candidat(e) sait faire lorsqu'il ou elle postule à une offre d'emploi. Par contre, cette nouvelle image de la branche ouvre la possibilité aux entreprises qui n'ont plus d'apprenti(e)s d'en recruter à nouveau et d'assurer ainsi la pérennité du métier.

Les patrons ont-ils la possibilité de venir voir comment se déroulent les cours à l'ABZ Spiez ?

Bien entendu, les employeurs sont toujours les bienvenus à Spiez. Les apprenti(e)s apprécient généralement beaucoup que leur patron vienne les voir, et ainsi ce dernier peut voir ce qui se passe concrètement durant un cours. Et pour nous à l'ABZ Spiez, cela nous permet d'avoir le retour d'employeurs afin d'améliorer continuellement nos cours. D'ailleurs, nous sommes toujours à l'écoute des formateurs(trices) pour toute question et commentaire à nous adresser. C'est avec une culture directe et honnête que nous pouvons améliorer les cours de manière durable.

Si vous souhaitez consulter le programme complet des cours de cette année, vous pouvez vous adresser à notre secrétariat qui vous le fera parvenir : caroline.menoud@fpe-ciga.ch / 026 919 87 62.



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.ch

La manufacture
Swiss Premium Chicken



Ernmental

REBER



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

Die überbetrieblichen Kurse sind wesentlich für die Ausbildung

Interview mit Sascha Fliri, Leiter Bildung im ABZ Spiez

Die überbetrieblichen Kurse sind ein wichtiger Pfeiler in der Ausbildung der angehenden Fleischfachleute. Sie ermöglichen den Jugendlichen aus der ganzen Schweiz, gemeinsames Wissen zu erlangen und den gleichen Horizont in Bezug auf die Produktvielfalt zu haben. Der Lehrplan wird jedes Jahr neu erstellt, um den Anforderungen der Berufsbildungsverordnung des SBFI zu entsprechen. Um mehr über diese Kurse und ihre Funktionsweise zu erfahren, treffen wir Sascha Fliri, Leiter der Ausbildung im ABZ Spiez.

Sascha Fliri, Sie sind Leiter der Ausbildung im ABZ Spiez seit Februar 2019. Was war Ihre berufliche Laufbahn vor dem ABZ?

Sascha Fliri: Ich habe meine Metzgerlehre im Kanton Graubünden gemacht und danach acht Jahre lang in vier verschiedenen Metzgereien in der Ost- und Zentralschweiz gearbeitet. Nach meiner Berufsprüfung vor sieben Jahren bin ich ins ABZ Spiez eingetreten. In diesen Jahren habe ich meine Meisterprüfung absolviert und mich im didaktisch-methodischen Bereich weitergebildet..

Welche Rolle spielt das ABZ Spiez in der Fleischbranche?

Das Leben wird immer schneller, das betrifft auch die Betriebe. Es ist deshalb wichtig, dass eine Institution sich um die Ausbildung der jungen Leute kümmert. In Zusammenarbeit mit den Unternehmen kann das ABZ die Branche vorwärtsbringen, es spielt deshalb eine wichtige Rolle. Nur zusammen sind wir stark!

Was ist das Ziel der überbetrieblichen Kurse und warum sind sie wichtig für die Bildung?

Mit Ausnahme der Kantone Tessin, Genf und Waadt kommen Lernende aus der ganzen Schweiz nach Spiez, um diese Kurse zu besuchen, die eine Ergänzung zur Berufsschule und dem Unterricht beim Arbeitgeber sind. Dank der Tatsache, dass die Kurse von einer einzigen Institution durchgeführt werden, werden sie immer auf die gleiche Weise gegeben, was einen gemeinsamen Horizont in Bezug auf die Produktvielfalt für alle Lernenden schafft, unabhängig von ihrer Sprache und Region. Ausserdem können sie in diesen Kursen auch Spezialitäten aus anderen Teilen der Schweiz kennenlernen, die sie sonst nicht produzieren würden. Schliesslich treffen sie ihre Kollegen aus dem ganzen Land und schaffen so wichtige Verbindungen für den Rest ihres Lebens und ihrer Karriere.

Wie wird das Kursprogramm erarbeitet?

Das Kursprogramm wird nach den Vorgaben der Bildungsverordnung des SBFI und dem Bildungsplan der Fleischfachleute erstellt, die eingehalten werden müssen. Nach jeder Überarbeitung wird der ungefähre Kursinhalt von einer ersten Gruppe entwickelt und dann von jeder durchführenden Stelle angepasst und zu einem Kursplan zusammengestellt. Solange bestimmte Kriterien erfüllt sind – insbesondere die Bereiche der operativen Kompetenzen und der ungefähre Inhalt – können die Einrichtungen die Art und Weise, wie die Kurse vermittelt werden, selbst wählen.

Wie hat sich die Ausbildung in den letzten Jahren weiterentwickelt?

Es wurde beobachtet, dass sich in den letzten Jahren viele Betriebe spezialisiert haben und somit nicht mehr die Möglichkeit hatten, Lernende in allen Bereichen des Berufes auszubilden. Dem wollten wir bei der letzten Überarbeitung Rechnung tragen. Deshalb haben die Jugendlichen jetzt in Absprache mit ihren Ausbildern mehr Wahlmöglichkeiten in ihrer Ausbildung, um ihre eigenen Fähigkeiten und die des Unternehmens zu berücksichtigen. Der Nachteil ist, dass es nicht mehr möglich ist, zu 100 % zu wissen, was ein Kandidat weiss, wenn er sich auf ein Stellenangebot bewirbt. Andererseits eröffnet dieses neue Image der Branche die Möglichkeit für Unternehmen, die keine Lernenden mehr haben, neue Lernende einzustellen und so den Fortbestand des Berufs zu sichern.



Haben die Arbeitgeber die Gelegenheit, ins ABZ Spiez zu kommen und sich die Kurse anzusehen?

Natürlich, Arbeitgeber sind in Spiez immer willkommen. Lernende schätzen es in der Regel sehr, wenn ihr Chef kommt, damit dieser sieht, was während eines Kurses tatsächlich passiert. Und für uns im ABZ Spiez bedeutet dies, dass wir ein Feedback von den Arbeitgebern erhalten, um unsere Kurse kontinuierlich zu verbessern. Ausserdem haben wir immer ein offenes Ohr für die Auszubildenden, wenn sie Fragen oder Anmerkungen haben. Nur mit einer direkten und ehrlichen Kultur können wir die Kurse nachhaltig verbessern.

Wenn Sie das vollständige Programm der diesjährigen Kurse einsehen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Sekretariat, das es Ihnen zusenden wird: caroline.menoud@fpe-ciga.ch / 026 919 87 62.



naturachimica



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

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle
der **Produktequalität**, der **Hygiene Ihrer Mitarbeiter**
sowie der **Betriebshygiene**

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

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

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

La sérigraphie des 100 ans

Rencontre avec François Aeby, artiste à Fribourg

Pour marquer les 100 ans de l’association, le comité en charge de la célébration a souhaité demander à un artiste de créer une œuvre unique, en 100 exemplaires. Il s’est ainsi tourné vers François Aeby, dont l’atelier se situe en vieille ville de Fribourg, tout proche de la cathédrale. Spécialisé dans la sérigraphie, c’est tout naturellement qu’il a choisi cette technique pour réaliser le visuel. Il ne s’est pas arrêté là, fabriquant également 100 cadres en métal, une tâche longue et fastidieuse. Rencontre avec cet artiste de Fribourg.

Dans son atelier situé à la Rue des Epouses en vieille ville de Fribourg, à quelques pas de la cathédrale, François Aeby, qui vient du monde de l’imprimerie, réalise aussi bien des sérigraphies que des objets d’art, du mobilier, ou encore des vitraux. Sa particularité est de proposer des œuvres clé en main, ce qui évite de devoir passer par plusieurs intermédiaires : « Je suis indépendant et peut tout faire moi-même, ce qui permet d’avoir un objet final prêt à être accroché. Par exemple, la fabrication des cadres est devenue l’une de mes signatures, c’est très rare qu’un client reparte avec une œuvre sans qu’elle ne soit encadrée par mes soins. »

« Il y a eu tout au long du processus une belle collaboration, une écoute et un respect du travail de l’autre. »

Né en vieille ville de Fribourg, François Aeby a grandi en connaissant bien les bouchers du quartier, qui étaient alors plus nombreux qu’aujourd’hui : « Il y avait quatre ou cinq boucheries proches de chez moi. Aujourd’hui, les temps ont bien changé et il n’y en a plus qu’une, celle de Nicolas Bertschy. » C’est donc avec plaisir qu’il a répondu favorablement quand le comité du 100^{ème} anniversaire l’a approché afin de réaliser une sérigraphie en souvenir de cette année si importante pour l’association : « Nous nous sommes ensuite rencontrés plusieurs fois, ils venaient parfois tenir leurs séances dans la cave de mon atelier, puis nous discussions des maquettes et des ajustements. »

Si nos collègues ont su très rapidement qu’ils souhaitaient une sérigraphie et de quel format, François Aeby avait carte blanche pour le reste : « Mon idée était de créer un visuel contemporain, qui donnerait envie au plus grand nombre de l’accrocher à son mur, même des personnes qui ne seraient pas forcément concernées directement par la boucherie. » C’est ainsi qu’il a choisi d’illustrer son œuvre avec des outils des bouchers entremêlés : « J’ai demandé à un ami boucher de contrôler les couteaux dessinés et j’ai bien fait : l’un d’eux était en fait un légumier ! »

Quelques allers-retours plus tard et le visuel définitif, ainsi que les couleurs, étaient choisis. Mais le plus gros du travail était encore à faire : les cadres en métal sur mesure,



pour avoir un objet final prêt à être accroché : « Au départ, je travaille avec des barres brutes de 6m de long qu’il faut couper, chanfreiner, meuler et usiner pour en obtenir 400 parties de cadre de la bonne couleur. » Un travail conséquent que les bouchers n’ont pas manqué de remarquer : « Chaque fois qu’ils venaient me voir, ils étaient très respectueux et admiratifs du temps que cela prenait de réaliser ces 100 sérigraphies. »

Pour François Aeby, il a été très agréable de travailler avec des bouchers fri-bourgeois, qui partagent nombre de ses propres valeurs : « Ce sont des gens de la terre, qui aiment leur métier et qui se battent au quotidien pour sa survie. Ils sont

terre-à-terre, indépendants et ponctuels, trois qualités que j’apprécie énormément. Et puis, il y a eu tout au long du processus une belle collaboration, une écoute et un respect du travail de l’autre. » C’est donc tout naturellement que l’artiste encourage chaleureusement les membres de l’association à acquérir une sérigraphie et à l’afficher dans leurs commerces : « C’est une belle manière de soutenir l’association, et donc le métier de boucher. »

Anaïs Bourbia

COMMANDEZ VOTRE SÉRIGRAPHIE DU 100^{ÈME} ANNIVERSAIRE

Il n’est pas trop tard pour commander votre exemplaire de la sérigraphie réalisée spécialement à l’occasion du 100^{ème} anniversaire de notre association. Numérotées jusqu’à 100, elles sont uniques et ne seront pas reproduites.

Elles sont vendues au prix de CHF 250.– pièce et sont disponibles auprès de Mme Caroline Menoud : caroline.menoud@fpe-ciga.ch 026 919 87 62

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2021	Mars 2021
Viande de bœuf		Natura Beef	Natura Beef
Entrecôte		Fr. 93.50	Fr. 92.00
Rumsteak		Fr. 94.50	Fr. 89.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 96.00
Steak (noix)		Fr. 64.10	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 68.00	Fr. 65.00
Ragoût		Fr. 37.50	Fr. 31.00
Côte de bœuf		Fr. 73.00	Fr. 64.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 58.00	Fr. 62.00
Tranche dans le filet		Fr. 44.50	Fr. 39.00
Tranche dans le cou		Fr. 26.50	Fr. 22.00
Côtelette		Fr. 32.50	Fr. 25.00
Lard frais		Fr. 24.00	Fr. 18.50
Emincé		Fr. 26.00	Fr. 28.00
Saucisse à rôtir		Fr. 24.00	Fr. 23.50
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 88.00	Fr. 90.00
Escalope		Fr. 80.50	Fr. 69.50
Rôti épaule		Fr. 43.50	Fr. 48.00
Emincé		Fr. 55.00	Fr. 45.00
Côtelettes		Fr. 59.50	Fr. 56.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2021	Mars 2021
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.00	Fr. 29.00
Brochette mixed grill		Fr. 36.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 23.50	Fr. 25.00
Cordon bleu		Fr. 36.00	Fr. 36.00
Tranche panée de porc		Fr. 22.50	Fr. 31.00
Merguez		Fr. 29.80	Fr. 26.50
Steak de cheval		Fr. 32.50	Fr. 44.50
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.40	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 19.50	Fr. 13.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 23.20	Fr. 15.00
Tranche de dinde (import)		Fr. 28.60	Fr. 20.00
Viande d'agneau		(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Gigot frais (CH)		Fr. 40.50	Fr. 39.00
Racks d'agneau		Fr. 57.50	Fr. 54.00
Quasi d'agneau		Fr. 46.50	Fr. 45.50
Filet d'agneau (import)		Fr. 57.50	Fr. 57.00

Pas de prix en action!

Der Siebdruck zum 100-jährigen Jubiläum

Treffen mit François Aeby, Künstler in Freiburg

Anlässlich des 100-jährigen Bestehens des Verbandes wollte das für die Feierlichkeiten zuständige Komitee einen Künstler bitten, ein einzigartiges Werk zu schaffen, und zwar in 100 Exemplaren. So wandte sich das Komitee an François Aeby, dessen Werkstatt sich in der Freiburger Altstadt, ganz in der Nähe der Kathedrale, befindet. Der Siebdruck-Spezialist wählte natürlich seine Lieblingstechnik für die Kunstwerke. Doch damit gab er sich noch nicht zufrieden und fertigte auch noch 100 Metallrahmen an, eine langwierige und mühsame Arbeit. Treffen mit diesem Künstler aus Freiburg.

In seinem Atelier in der «Rue des Epouses» in der Freiburger Altstadt, nur wenige Schritte von der Kathedrale entfernt, fertigt François Aeby, der aus der Welt der Druckerei kommt, Siebdrucke, aber auch Kunstobjekte, Möbel und Glasfenster an. Seine Besonderheit ist es, schlüsselfertige Werke anzubieten, wodurch der Weg über mehrere Zwischenhändler vermieden wird: «Ich bin unabhängig und kann alles selbst machen, was es mir ermöglicht, ein fertiges Objekt zum Aufhängen zu haben. Zum Beispiel ist das Anfertigen von Rahmen zu einem meiner Markenzeichen geworden, es ist sehr selten, dass ein Kunde ein Werk mitnimmt, ohne dass es von mir eingerahmt wurde.»

«Während des gesamten Prozesses war die Zusammenarbeit grossartig, man hatte immer ein offenes Ohr und Respekt für die Arbeit des Anderen.»

François Aeby ist in der Stadt Freiburg geboren und kannte die Quartiermetzgereien gut, von denen es damals noch mehr gab als heute: «In der Nähe von meinem Zuhause gab es vier oder fünf Metzgereien. Heute hat sich vieles verändert und es bleibt nur eine Metzgerei übrig, diejenige von Nicolas Bertschy.» Er hat deshalb gerne zugesagt, als das Komitee des 100-jährigen Jubiläums an ihn herantrat, um einen Siebdruck zum Gedenken an dieses für den Verband so wichtige Jahr anzufertigen: «Wir haben uns dann mehrmals getroffen, manchmal kamen sie und hielten ihre Sitzungen im Keller meiner Werkstatt ab, und dann besprachen wir die Modelle und Anpassungen.»

Unsere Kollegen wussten zwar sehr schnell, dass sie einen Siebdruck in einem bestimmten Format wollten, für den Rest liessen sie François Aeby aber freie Hand: «Meine Idee war es, ein zeitgemässes Bild zu schaffen, welches möglichst viele Leute dazu bringt, es an die Wand zu hängen, auch Leute, die nicht unbedingt direkt etwas mit dem Fleischberuf zu tun haben.» So entschied er sich dazu, sein Werk mit verschiedenen Metzger-Werkzeugen zu schmücken: «Ich habe einen befreundeten Fleischfachmann gebeten, die gezeichneten Messer zu überprüfen. Zum Glück, eines davon war ein Gemüsemesser!»



Ein paar Treffen später waren das endgültige Bild sowie die Farben ausgewählt. Aber der grösste Teil der Arbeit stand noch aus: die massgefertigten Metallrahmen, um ein fertiges Objekt zum Aufhängen zu haben: «Zunächst arbeite ich mit 6m langen Rohstangen, die geschnitten, abgeschrägt, geschliffen und bearbeitet werden müssen, um 400 Rahmenteile in der richtigen Farbe zu erhalten.» Ein erheblicher Arbeitsaufwand, der den Fleischfachleuten nicht entgangen ist. «Jedes Mal, wenn sie zu mir kamen, waren sie sehr respektvoll und bewundernd über die Zeit, die es brauchte, um diese 100 Siebdrucke zu machen.»

Für François Aeby war es sehr angenehm, mit den Freiburger Fleischfachleuten zusammenzuarbeiten, die viele seiner eigenen Werte teilen: «Es sind gemeinschaftliche Menschen, die ihren Beruf lieben und täglich um dessen Überleben kämpfen. Sie sind bodenständig, unabhängig und pünktlich, drei Eigenschaften, die ich sehr schätze. Und während des gesamten Prozesses war die Zusammenarbeit grossartig, man hatte immer ein offenes Ohr und Respekt für die Arbeit des Anderen.» Es ist daher ganz selbstverständlich, dass der Künstler die Mitglieder des Verbandes herzlich dazu ermuntert, einen Siebdruck zu erwerben und in ihren Geschäften auszustellen: «Es ist eine schöne Art, den Verband und damit den Beruf der Fleischfachleute zu unterstützen.»

Anaïs Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

BESTELLEN SIE IHREN SIEBDRUCK ZUM 100-JÄHRIGEN JUBILÄUM

Es ist noch nicht zu spät, um Euer Exemplar des Siebdrucks, das speziell für das 100-jährige Jubiläum des Verbandes erschaffen wurde, zu bestellen. Sie sind bis auf 100 nummeriert, deshalb einzigartig und werden nicht nachgebildet. Der Verkaufspreis beträgt 250.- und die Stücke sind verfügbar bei :

Mme Caroline Menoud :
caroline.menoud@fpe-ciga.ch
026 919 87 62

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2021	März 2021		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2021	März 2021
Rindfleisch		Natura Beef	Natura Beef	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 93.50	Fr. 92.00	Hackplätzli		Fr. 28.00	Fr. 29.00
Rumpsteak		Fr. 94.50	Fr. 89.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 36.50	Fr. 42.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 96.00	Hackfleisch		Fr. 23.50	Fr. 25.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 64.10	Fr. 60.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 36.00	Fr. 36.00
Pariser Entrecôte		Fr. 68.00	Fr. 65.00	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 22.50	Fr. 31.00
Ragout		Fr. 37.50	Fr. 31.00	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 26.50
Rinderkotelett		Fr. 73.00	Fr. 64.00	Pferdesteak		Fr. 32.50	Fr. 44.50
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 58.00	Fr. 62.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.40	Fr. 33.00
Nierstückplätzli		Fr. 44.50	Fr. 39.00	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 19.50	Fr. 13.00
Halsplätzli		Fr. 26.50	Fr. 22.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 23.20	Fr. 15.00
Koteletts		Fr. 32.50	Fr. 25.00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 28.60	Fr. 20.00
Frischer Speck		Fr. 24.00	Fr. 18.50				
Geschnetzeltes		Fr. 26.00	Fr. 28.00	Lammfleisch		(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Schweinbratwurst		Fr. 24.00	Fr. 23.50	Gigot Huftknochen (CH)		Fr. 40.50	Fr. 39.00
				Racks		Fr. 57.50	Fr. 54.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Lammhüfli		Fr. 46.50	Fr. 45.50
Filet mignon		Fr. 88.00	Fr. 90.00	Lammfilet (Import)		Fr. 57.50	Fr. 57.00
Plätzli Stotzen		Fr. 80.50	Fr. 69.50				
Schulterbraten		Fr. 43.50	Fr. 48.00				
Geschnetzeltes		Fr. 55.00	Fr. 45.00				
Kalbsfilet		Fr. 59.50	Fr. 56.00				

Keine Aktionspreise!

NEWS

Prix Hermann Herzer 2020 et don pour la formation



En fin d'année passée, l'ancien président de notre association, Gérard Yerly, a reçu le prix 2020 de la Fondation Hermann Herzer, visant à récompenser les professionnels pour leur engagement en faveur du métier. C'est en sa qualité d'ancien Président de l'Association, très engagé et actif pour la formation des jeunes et la reconnaissance du métier, que Gérard Yerly a reçu ce prix. Dans son hommage, la Fondation Hermann Herzer a d'ailleurs relevé que l'Association fribourgeoise était particulièrement innovante, permettant aux salles de classe de l'école professionnelle cantonale d'être toujours bien remplies.

C'est avec fierté que nous félicitons donc chaleureusement notre ancien Président pour ce prix bien mérité! Mais au-delà des félicitations, Gérard mérite également nos remerciements les plus sincères. En effet, il a choisi de faire don de la majorité de son gain à la formation professionnelle, un geste généreux qui permettra à l'association de continuer à soutenir les jeunes et assurer la relève de notre métier. Bravo Gérard et merci!

Prix de la communication de l'UPSV pour la Boucherie Deillon



Nos félicitations aussi à la Boucherie Deillon à Romont qui a remporté le Prix de la communication de l'UPSV grâce à sa campagne «Au naturel». Le but était de se différencier de la concurrence des grandes surfaces, en offrant aux consommateurs des produits régionaux, faits maison et durables. Le point principal a été de diminuer la part d'additifs dans les produits, mais d'autres changements ont eu lieu, comme l'utilisation d'épices bio et l'utilisation d'emballages plus écologiques. Un logo a été créé pour l'occasion, habillant les emballages des nouveaux produits sans additifs et la camionnette de l'entreprise. Bravo pour cette belle démarche, bien récompensée, en faveur des consommateurs et de notre métier!

Pas de festivités du 100^{ème} le 17 avril prochain

En raison de la situation sanitaire, les festivités du 100^{ème} qui avaient été reportées du 25 avril 2020 au 17 avril prochain ne pourront malheureusement pas avoir lieu cette année non plus. Pour la suite, le comité se laisse le temps de réfléchir quant à un éventuel report de la fête et la décision sera prise plus tard dans l'année. Il en va de même pour le Congrès suisse de l'UPSV, d'abord reporté au 18 avril prochain, puis annulé en raison des mesures actuelles.

Assemblée générale par correspondance

Pour la deuxième année consécutive, en raison des mesures sanitaires, l'assemblée générale de l'association aura lieu par voie de correspondance. Vous recevrez tous les documents nécessaires prochainement et nous nous réjouissons déjà de vous retrouver en présentiel l'année prochaine.

NEWS

Hermann Herzer Preis 2020 und Spende für die Ausbildung

Ende letzten Jahres hat der ehemalige Präsident unseres Verbandes, Gérard Yerly, den Preis der Hermann Herzer Stiftung 2020 erhalten, der für hervorragende fachliche Leistungen und Erfolge in der Fleischwirtschaft vergeben wird. Als ehemaliger Präsident unseres Verbandes hat sich Gérard Yerly mit Herzblut für die Ausbildung der Jugendlichen und die Anerkennung unseres Berufes eingesetzt und hat für dieses grossartige Engagement diesen Preis erhalten. Die Hermann-Herzer-Stiftung hob in ihrer Würdigung auch hervor, dass der Freiburger Verband besonders innovativ sei und dadurch die Klassenräume der kantonalen Berufsschule stets voll blieben.

Mit Stolz gratulieren wir daher unserem ehemaligen Präsidenten herzlich zu dieser wohlverdienten Auszeichnung! Aber über die Glückwünsche hinaus gebührt Gérard auch unser aufrichtigster Dank. Er hat sich sogar dazu entschlossen, den Grossteil seines Verdienstes für die Berufsausbildung zu spenden – eine grosszügige Geste, die es dem Verband ermöglicht, weiterhin junge Menschen zu unterstützen und die Zukunft unseres Berufsstandes zu sichern. Bravo Gérard und vielen Dank!

Kommunikationspreis des SFF für die Metzgerei Deillon

Unsere Glückwünsche gehen auch an die Metzgerei Deillon in Romont, die den Kommunikationspreis der Schweizer Fleischwirtschaft für ihre «Au naturel»-Kampagne gewonnen hat. Ziel war es, sich von der Supermarkt-Konkurrenz abzuheben, indem sie den Verbrauchern regionale, hausgemachte und nachhaltige Produkte anbietet. Der Hauptpunkt war die Reduzierung des Anteils an Zusatzstoffen in den Produkten, es wurden aber auch andere Änderungen vorgenommen, wie z. B. die Verwendung von Bio-Gewürzen und die Verwendung von umweltfreundlicheren Verpackungen. Zu diesem Anlass wurde ein Logo entworfen, das die Verpackung der neuen Produkte ohne Zusatzstoffe und den Lieferwagen des Unternehmens schmückt. Herzlichen Glückwunsch zu dieser Initiative zugunsten der Verbraucher und unseres Berufsstandes!

Keine Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum am 17. April

Aufgrund der gesundheitlichen Situation werden die Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum, die vom 25. April 2020 auf den 17. April dieses Jahres verschoben wurden, leider wieder nicht stattfinden können. Das Organisationskomitee lässt sich Zeit, um über eine mögliche Verschiebung des Festes nachzudenken, die Entscheidung wird später im Jahr getroffen. Das Gleiche gilt für den nationalen SFF-Kongress, der zunächst auf den 18. April dieses Jahres verschoben und dann aufgrund der aktuellen Massnahmen abgesagt wurde. Dieses Forum ist ein Muss, um die nächste Generation unseres Berufsstandes zu finden.

Generalversammlung via Korrespondenzweg

Zum zweiten Mal in Folge wird die Generalversammlung des Verbandes aufgrund der geltenden Hygienemassnahmen auf dem Korrespondenzweg durchgeführt. Sie erhalten in Kürze alle notwendigen Unterlagen und wir freuen uns, Sie im nächsten Jahr persönlich begrüßen zu dürfen.

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

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

Nos spécialités:

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

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

LA RECETTE

L'Epaule d'Agneau de Lait confite aux fines Herbes

Ingrédients

1	épaule d'agneau de lait de 750 g	0.5dl	d'huile d'olive
50g	mirepoix (oignons, carottes, céleris)	20g	de beurre
4	gousses d'ail		Fines herbes hachées (basilic,
1	brindille de thym		thym, romarin, persil plat)
1	branche de romarin		Fleur de sel
1	feuille de laurier		Mignonnette de poivre
0.5dl	de vin blanc		
	Sel, poivre du moulin		

Préparation

Mariner l'épaule (la veille) Parer, dégraisser légèrement l'épaule et la frotter avec l'ail. Déposer l'épaule dans un plat avec les parures, la mirepoix de légumes, les gousses d'ail écrasées, le laurier, le thym et le romarin. Arroser le tout d'huile d'olive. Recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais pendant 10-12 heures.

La cuisson Retirer la garniture aromatique. Assaisonner l'épaule de sel et de poivre du moulin. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et saisir sur toutes les faces afin qu'elle soit bien dorée. Mettre dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes en arrosant de temps en temps, puis baisser le four à 180°C. Disposer alors les parures d'agneau autour de l'épaule. Continuer la cuisson pendant 30 minutes environ en continuant d'arroser. Ajouter la mirepoix, l'ail et les herbes aromatiques. Remettre au four à 120°C pendant 1 heure. Arroser de temps à autre. Sortir l'épaule du four et la déposer dans un plat avec la graisse de cuisson. Recouvrir d'un papier d'aluminium afin de la laisser reposer.

La sauce Déglacer la cocotte au vin blanc, réduire de moitié. Mouiller à l'eau et laisser cuire doucement 15 minutes en dégraissant, puis filtrer la sauce. Réduire à consistance légèrement sirupeuse et finir avec une noix de beurre froid afin de donner une certaine onctuosité. Rectifier l'assaisonnement.

Finition Remettre l'épaule au four à 200°C et arroser 5 minutes avec la graisse et les sucs de cuisson. Saupoudrer avec les herbes hachées, sortir du four et parsemer d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin. **Bon appétit !**



REZEPT

Kandierte Milchlammschulter an Kräutersauce

Zutaten

1	Milchlammschulter von 750 g	0.5dl	Olivenöl
50g	Mirepoix (Zwiebel, Karotten, Sellerie)	20g	Butter
4	Knoblauchzehen		Gehackte Kräuter (Basilikum,
1	Zweig Thymian		Thymian, Rosmarin,
1	Zweig Rosmarin		Blattpetersilie)
1	Lorbeerblatt		Fleur de sel
0.5dl	Weisswein		Gebrochener Pfeffer
	Salz, Pfeffer von der Mühle		

Zubereitung

Schulter marinieren (am Vortag) Schulter parieren, leicht entfetten und mit Knoblauch einreiben. Lammschulter mit Abschnitten, Mirepoix, zerdrückten Knoblauchzehen, Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin in eine Form legen. Das ganze mit Olivenöl übergiessen. Mit Frischhaltefolie zudecken, 10-12 Stunden kühl stellen.

Garen Aromatische Garnitur entfernen. Die Schulter mit Salz und Pfeffer von der Mühle würzen. Öl im Schmortopf erhitzen und die Schulter auf allen Seiten sautieren bis sie eine goldene Farbe hat. Im vorgewärmten Ofen bei 220°C während 30min garen und regelmässig übergiessen, dann den Ofen auf 180°C zurückstellen. Die Abschnitte um die Schulter herum im Schmortopf verteilen. Weitere 30min garen und regelmässig übergiessen. Mirepoix, Knoblauch und aromatische Kräuter hinzufügen. Bei 120°C wieder für 1 Stunde in den Ofen schieben. Immer wieder übergiessen. Schulter aus dem Ofen nehmen und sie mit dem Fett in eine Form legen. Mit Aluminium zudecken und ruhenlassen.

Die Sauce Den Schmortopf mit Weisswein ablöschen, um die Hälfte einkochen lassen. Etwas Wasser begeben, 15 Minuten auf kleinem Feuer einkochen und Fett abschöpfen, dann die Sauce filtern. Einkochen, bis die Sauce dickflüssig wird und Butter begeben, um der Sauce eine gewisse Sämigkeit zu verleihen. Abschmecken.

Fertigstellen Die Schulter bei 200°C wieder in den Ofen und 5 Minuten mit dem Fett und dem Kochsud übergiessen. Gehackte Kräuter darüber streuen, aus dem Ofen nehmen und mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen. **Guten Appetit !**



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



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

Für Fleischliebhaber Pour les amateurs de viande



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

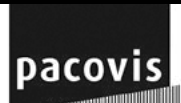
ERNST SUTTER



L' Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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



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

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Bourbia - anaïs.bourbia@fpe-ciga.ch

Photos/Fotos : Anaïs Bourbia

Traduction/übersetzung: Jessica Danthe

Tirage/Auflage : 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART