

La Feuille Das Karree

N°29 | septembre/September 2021



UNE ÉTAPE HISTORIQUE POUR LA BRANCHE CARNÉE EN SUISSE

Obtention de l'AOP pour le Jambon
de la Borne et le Boutefas



EIN HISTORISCHER SCHRITT FÜR DIE SCHWEIZER FLEISCHBRANCHE

Ein AOP für den Jambon de la Borne und den Boutefas

Agenda

du 28 octobre au 1 ^{er} novembre 2021	Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle <i>Lieu où se déroulera également le Concours de qualité UPSV 2021</i>
10 novembre 2021	UPSV, Assemblée des délégués, Spiez
24 novembre 2021	UPSV, Assemblée générale extraordinaire, Olten
<hr/>	
Von 28. Oktober bis 1. November 2021	Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs, Bulle <i>Ebenfalls Austragungsort des SFF Qualitätswettbewerb 2021</i>
10. November 2021	SFF, Delegiertenversammlung Spiez
24. November 2021	SFF, Ausserordentliche Generalversammlung, Olten

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Les deux premiers produits carnés AOP en Suisse	3-4
Le menu de la Bénichon à l'emporter – Portrait de La Jambonnière SA.....	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8
<hr/>	
Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Die zwei ersten AOP-Fleischprodukte der Schweiz	4
Das Kilbi-Menu zum Mitnehmen – Portrait der Jambonnière SA.....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise.....	6
News	7
Das Rezept.....	8

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



Bigler
1945

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

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 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

Le petit mot du comité

Chères lectrices, chers lecteurs,

Étant le dernier arrivé au comité, j'aimerais vous parler de mes débuts en tant que patron. En effet, après avoir effectué mon apprentissage et engrangé six années d'expérience, me voilà devant l'opportunité de me mettre à mon compte. Une année passée dans l'entreprise pour survoler et assister aux grands événements (Pâques, Bénichon, Noël, etc.). L'heure a sonné! Fin d'inventaire le mercredi 1er janvier 2020, fin prêt à relever le challenge, mais tout ne s'est pas passé comme attendu.

Lundi 16 mars, annonce du Conseil fédéral de la fermeture de tous les commerces non-essentiels! Un grand moment de questionnement, de doute et de panique. Faut-il remplir les stocks? Ou au contraire les limiter? Devrais-je mettre des employés en RHT? Faudra-t-il engager quelqu'un? Quelles mesures dois-je mettre en place?

Une situation sans précédent qui a chamboulé tout et tout le monde. Une chaîne économique stoppée net par la fermeture de nos clients et amis restaurateurs. Un des secteurs qui a le plus fait les frais de cette crise sanitaire. Notre monde qui tournait à 200 à l'heure s'est d'un coup mis au ralenti. Nous avons la chance d'avoir pu compter sur notre fidèle clientèle que je profite de remercier par ce biais.

Et je tiens aussi à saluer nos grandes instances politiques qui, malgré les critiques, ont géré cette situation inattendue et exceptionnelle! Ils n'avaient pas signé pour ça...

Frédéric Liard



Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Als jüngstes Mitglied des Vorstandes möchte ich Ihnen von meinen Anfängen als Geschäftsführer erzählen. Nachdem ich meine Ausbildung abgeschlossen und sechs Jahre Erfahrung gesammelt hatte, bot sich mir die Möglichkeit, mein eigenes Unternehmen zu führen. Nach einem Jahr im Betrieb hatte ich Zeit an den grossen Veranstaltungen (Ostern, Kilbi, Weihnachten, usw.) mitzuarbeiten. Nun ist es soweit! Das Inventar war am 1. Januar 2020 fertig, ich war bereit, die Herausforderung anzunehmen, aber alles lief nicht wie erwartet.

Am Montag 16. März 2020 hat der Bundesrat die Schliessung aller nicht notwendigen Geschäfte angeordnet! Ein Moment, der viele Fragen, Zweifel und sogar Panik mit sich brachte. Soll das Lager neu aufgefüllt werden? Oder sollte ich es aufs Minimum beschränken? Sollte ich Mitarbeiter auf Kurzarbeit setzen? Werde ich jemand neues einstellen müssen? Welche Massnahmen sollte ich ergreifen?

Eine noch nie dagewesene Situation, die alles und jeden auf den Kopf stellte. Eine Wertschöpfungskette, die durch die Schliessung unserer Kunden und der Restaurants zum Stillstand kam. Einer der Sektoren, der am stärksten unter dieser Gesundheitskrise gelitten hat. Unsere Welt, die auf Hochtouren lief, wurde plötzlich langsamer. Wir waren und sind immer noch in der glücklichen Lage, auf unsere treue Kundschaft zählen zu können, der ich auf diesem Wege danken möchte.

Und ich möchte auch unsere politischen Instanzen grüssen, die trotz der Kritik diese unerwartete und aussergewöhnliche Situation gemeistert haben! So hatten sie sich das auch nicht vorgestellt...

Frédéric Liard

Au service de l'industrie suisse de la viande

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

La manufacture
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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

Les deux premiers produits carnés AOP en Suisse

Jambon de la Borne AOP et Boutefas AOP

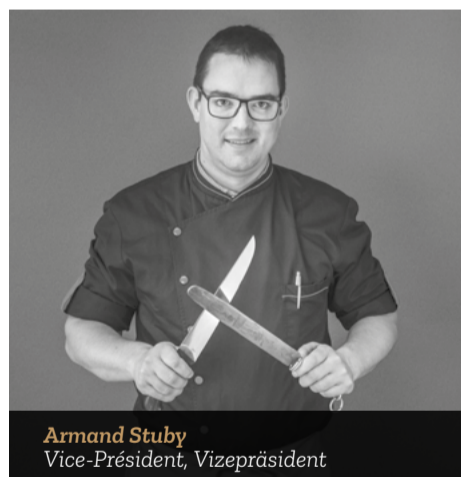
C'est un moment exceptionnel pour la branche : le Jambon de la Borne et le Boutefas ont obtenu leur AOP fin août, les deux premiers produits carnés en Suisse à recevoir la certification. Retour sur plus de vingt ans de combat, avec Christian Deillon et Armand Stuby, respectivement président et vice-président de l'Interprofession de la Charcuterie AOP.

Les premiers essais d'obtention de l'AOP remontent à la fin des années 1990, avec la demande déposée pour le Boutefas. Cependant, la zone géographique décidée ne comprenait alors que le canton de Vaud et les artisans fribourgeois ont fait opposition, prouvant par une étude que l'origine historique du produit se trouvait à Attalens. Quelques années plus tard, le projet de protéger le Jambon de la Borne a vu le jour, mais un arrangement au-delà des frontières administratives devait être trouvé, car nombre d'artisans bouchers utilisaient des porcs des deux cantons : « Les fribourgeois ont alors contacté leurs collègues vaudois, pour leur demander s'ils acceptaient de relancer les démarches pour le Boutefas, tout en incluant les districts francophones du canton de Fribourg. »

La création de l'Interprofession de la Charcuterie AOP s'est faite en 2006, après plusieurs années passées à réunir les acteurs de toute la chaîne, fribourgeois et vaudois. Le premier dossier de demande d'AOP a été déposé en octobre de la même année : « Si le savoir-faire des artisans a été rapidement reconnu, il y a eu un blocage par l'OFAG concernant les porcs utilisés. Il fallait prouver qu'ils se différenciaient des standards. »



Christian Deillon
Président, Präsident



Armand Stuby
Vice-Président, Vizepräsident

Le projet a ensuite peu évolué pendant dix ans, avant qu'une étude sur les porcs commandée par le canton de Vaud en 2016 ne relance le processus : « Il en est ressorti qu'un porc suisse, nourri avec du fourrage de la région, était supérieur. La viande fraîche et les produits transformés sont de meilleure qualité, mais également plus sains, car ils contiennent des oméga 3 et moins d'oméga 6, donc moins de cholestérol. »

Trouver ce porc différencié et prouver scientifiquement sa qualité supérieure a permis de relancer les démarches en 2017. Un nouveau comité a été formé, avec Christian Deillon à la présidence et Armand Stuby en tant que vice-président. Les autres membres qui composent le comité viennent de tous les métiers touchés par l'AOP, avec chaque fois un représentant fribourgeois et un vaudois : « C'était notre volonté d'avoir la meilleure représentation possible au sein du comité, pour pouvoir relayer les informations efficacement et que tout le monde soit inclus dans le processus. »

Une autre volonté était que les deux dossiers – Boutefas et Jambon de la Borne – évoluent au même rythme. Ils ont ainsi été déposés en même temps auprès de l'OFAG, en automne 2019. Après analyse et consultation par les deux cantons, la dernière étape a été de les publier dans la Feuille officielle suisse du commerce, le 27 mai dernier. Les deux produits sont désormais officiellement certifiés AOP et les acteurs de la filière ont deux ans pour se mettre en conformité. Mais pourquoi avoir tenu à faire les démarches pour l'AOP, et non pas l'IGP qui aurait été plus simple et rapide à obtenir ? Pour Christian Deillon, il y a une part de prestige, mais c'est surtout une question de philosophie : « Il était important que ce ne soit pas que le produit qui soit protégé, mais toute la manière de faire, tout au long de la chaîne. »

Concernant la mise en conformité, si les principaux changements devront se faire du côté des éleveurs de porcs, les artisans bouchers devront eux aussi jouer le jeu, en achetant leurs jambons frais uniquement dans les deux cantons et en passant des contrôles de certification. Mais le plus grand défi pour l'Interprofession de la Charcuterie AOP sera de convaincre les bouchers d'acheter et d'utiliser tous les morceaux de ces porcs régionaux : « Il est clair qu'ils seront un peu plus chers que les porcs standards et nous ne pouvons pas répercuter cette hausse de prix uniquement sur le Jambon de la Borne et le Boutefas. » Mais les arguments parlent d'eux-mêmes : des porcs de la région et meilleurs pour la santé. Des valeurs importantes pour les consommateurs d'aujourd'hui qui trouveront à coup sûr leur clientèle.

Anaïs Bourbia

L'Echine d'Or

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 dell'carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Les entreprises de livraison).

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

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

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

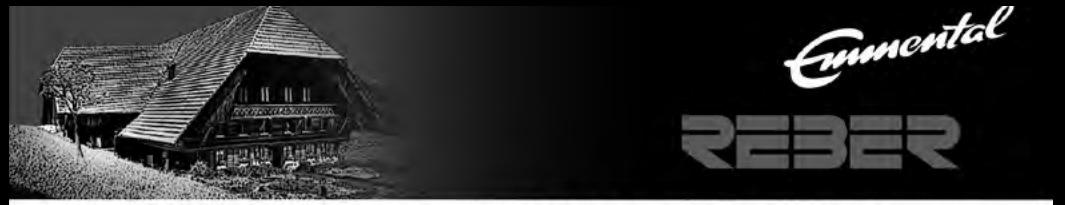
qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

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



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

Die zwei ersten AOP-Fleischprodukte der Schweiz

Jambon de la Borne AOP und Boutefas AOP

Es ist ein wichtiger Moment für die Fleischbranche: Der Jambon de la Borne und der Boutefas haben Ende August als erste Fleischprodukte in der Schweiz ein AOP bekommen! Ein Rückblick auf mehr als zwanzig Jahre Kampf mit Christian Deillon und Armand Stuby, Präsident und Vizepräsident der «Interprofession de la Charcuterie AOP.»

Die ersten Versuche, das AOP zu erhalten, gehen auf das Ende der 1990er Jahre zurück, als der Antrag für die Boutefas gestellt wurde. Das damals festgelegte geografische Gebiet umfasste jedoch nur den Kanton Waadt, und die Freiburger Fleischfachleute erhoben Einspruch, indem sie in einer Studie nachwiesen, dass der historische Ursprung des Produkts in Attalens liegt. Einige Jahre später wurde das Projekt zum Schutz des Jambon de la Borne ins Leben gerufen, es musste jedoch eine Vereinbarung über die administrativen Grenzen hinaus gefunden werden, da viele handwerkliche Fleischfachleute Schweine aus beiden Kantonen verwendeten: «Die Freiburger wandten sich daraufhin an ihre Waadtländer Kollegen, um sie zu fragen, ob sie bereit wären, die Verfahren für die Boutefas wieder aufzunehmen und dabei die französischsprachigen Bezirke des Kantons Freiburg mit einzubeziehen.»

Die Gründung der «Interprofession de la Charcuterie AOP» erfolgte 2006, nachdem mehrere Jahre damit verbracht wurden, die Akteure der gesamten Wertschöpfungskette aus Freiburg und Waadt zusammenzubringen. Der erste Antrag auf AOP wurde im Oktober desselben Jahres gestellt: «Obwohl das Know-how der traditionellen Fleischfachleute schnell anerkannt wurde, gab es eine Blockade durch das BLW bezüglich der verwendeten Schweine. Wir mussten beweisen, dass sie den Standardnormen überlegen sind.» Das Projekt entwickelte sich dann zehn Jahre lang wenig, bis eine vom Kanton Waadt in Auftrag gegebene Studie über Schweine im Jahr 2016 den Prozess wieder in Gang brachte: «Es zeigte sich, dass ein Schweizer Schwein, das mit Futter aus der Region gefüttert wurde, von höherer Qualität war. Frisches Fleisch und verarbeitete Produkte sind nicht nur qualitativ besser, sondern auch gesünder, da sie Omega-3- und weniger Omega-6-Fettsäuren enthalten, d.h. weniger Cholesterin.»

Die Entdeckung dieses differenzierten Schweinefleisches und der wissenschaftliche Nachweis seiner überlegenen Qualität ermöglichten es, den Prozess 2017 wieder aufzunehmen. Es wurde ein neuer Vorstand mit Christian Deillon als Präsident und Armand Stuby als Vize-Präsident gebildet. Die anderen Mitglieder des Vorstandes kommen aus allen von den AOPs betroffenen Berufen, mit je einem Vertreter aus Freiburg und Waadt: «Es war unser Wunsch, im Vorstand so gut wie möglich vertreten zu sein, damit wir Informationen effizient weitergeben können und alle in den Prozess einbezogen werden.»

Ein weiterer Wunsch war, dass sich die beiden Dossiers - Boutefas und Jambon de la Borne - im gleichen Tempo weiterentwickeln sollten. Sie wurden daher gleichzeitig, im Herbst 2019, dem BLW vorgelegt. Nach der Analyse und Vernehmlassung durch die beiden Kantone wurden sie in einem letzten Schritt am 27. Mai im Schweizer Handelsamtsblatt veröffentlicht. Die beiden Erzeugnisse sind nun offiziell AOP-zertifiziert, und die Akteure der Branche haben zwei Jahre Zeit, um die Anforderungen zu erfüllen. Aber warum haben sie darauf bestanden, AOPs zu beantragen und nicht IGPs, die einfacher und schneller zu erhalten gewesen wären? Für Christian Deillon geht es nicht nur um Prestige, sondern vor allem um eine Philosophie: «Es ist wichtig, dass nicht nur das Produkt geschützt wird, sondern die gesamte Art und Weise, wie die Dinge in der Wertschöpfungskette ablaufen.»



Was die Einhaltung der Vorschriften anbelangt, so müssen zwar die Schweinehalter die wichtigsten Änderungen vornehmen, aber auch die handwerklichen Fleischfachleute müssen mitspielen, indem sie ihren frischen Schinken nur in den beiden Kantonen kaufen und die Zertifizierungskontrollen bestehen. Die grösste Herausforderung für die «Interprofession de la Charcuterie AOP» wird jedoch sein, die Fleischfachleute davon zu überzeugen, alle Stücke dieser regionalen Schweine zu kaufen und zu verwenden: «Es ist klar, dass sie etwas teurer sein werden als die Standardschweine, und wir können diesen Preisanstieg nicht komplett auf die Jambons de la Borne und die Boutefas übertragen» Aber die Argumente sprechen für sich: Schweine aus der Region und besser für die Gesundheit. Dies sind wichtige Werte für die heutigen Verbraucher, und sie werden mit Sicherheit ihre Kunden finden.

Interviews von Anaïs Bourbia – Übersetzung : Jessica Danthe



Die Manufaktur für
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

ABATTOIR RÉGIONAL DU CHÂTELARD

A LOUER

Bâtiment très spacieux et lumineux, conforme aux normes sanitaires actuelles qui comprend :

- un local d'abattage
- un local de découpe
- un local de suage
- un magasin
- une chambre frigorifique
- un vestiaire
- un local technique

L'entier des installations est au bénéfice d'une autorisation d'exploitation cantonale.

Établi dans un cadre idéalement situé, au milieu de la zone de production et à 15min de la gare CFF et de l'autoroute.

L'entreprise bénéficie d'une clientèle fidèle, ancrée depuis plus de 40 ans.

Idéal pour une personne entreprenante et motivée qui souhaite promouvoir l'abattage à façon en phase avec la demande croissante de proximité.

Disponible dès le 1.11.2021

Renseignement auprès de :
Stéphanie Pugin, route de Sorens 72
079 360 94 04 | 026 652 24 42



A LOUER

Le menu de la Bénichon à l'emporter

La Jambonnière SA

Pour la deuxième année consécutive, et suite au succès de 2020, notre association a collaboré avec Terroir Fribourg afin de proposer des kits de la Bénichon à l'emporter. Au prix de CHF 72.-, ces menus tout prêts pour quatre personnes peuvent être commandés 72h à l'avance auprès des boucheries participantes. Parmi elles, La Jambonnière à Mézières a participé l'année dernière à la mise sur pied du projet.

Depuis 2008, deux associés sont à la tête de La Jambonnière SA à Mézières : Eric Barras et Laurent Gavillet : « Nous travaillions déjà tous les deux dans l'établissement quand l'ancien patron, Léon Python, est parti à la retraite et nous a proposé de reprendre les rênes. » Se lancer à deux dans l'aventure a permis de simplifier la reprise et la gestion de la boucherie, qui compte sept EPT en plus des deux associés : « Cela aurait été compliqué seul, car nous gérons tout de même de grands volumes ». Ainsi, chacun peut s'occuper de tâches distinctes, Eric Barras à la production, et Laurent Gavillet pour les commandes et l'administratif.

Avoir l'opportunité de reprendre une boucherie existante comprend des avantages : « Nous ne sommes pas partis de zéro, puisque La Jambonnière comptait déjà une clientèle fidèle et des produits phares. » Les quelques changements mis en place par les deux associés ont ainsi plutôt pour but de suivre les tendances de consommation : « De plus en plus de consommateurs souhaitent des produits prêts à consommer. Nous ajoutons donc petit à petit des nouveautés qui vont dans ce sens. Par exemple, nous proposons toujours plus de produits en barquettes, ce qui ne se faisait pas du tout auparavant. »

Les kits de la Bénichon s'inscrivent d'ailleurs plutôt bien dans cette tendance et c'est une idée qui a séduit Eric Barras en 2020 : « Je fais partie du comité de l'Interprofession de la Charcuterie AOP et c'est avec une partie de cette équipe qu'ont démarré les discussions visant à proposer une alternative aux manifestations de la Bénichon qui étaient annulées. » La Jambonnière ne fait pourtant pas de traiteur, mais l'équipe

s'est tout de même lancée dans le projet, la Bénichon étant la période la plus importante pour l'établissement de Mézières : « Nous appréhendions un peu la gestion des commandes et du volume que cela représenterait. Mais l'expérience a été très positive. » Même si, Eric Barras l'avoue, ces kits n'ont pas pu compenser entièrement les pertes liées aux annulations des Bénichons organisées par les jeunes des villages, que livrait généralement la boucherie.

Si la mise en place de ces kits en 2020 a été quelque peu faite dans l'urgence, cette année le projet est plus gérable, notamment en ce qui concerne la communication : « De notre côté, nous proposons l'action depuis la Bénichon de la Glâne, soit le 10 septembre dernier, jusqu'à la fin octobre. » La recette est identique à l'année dernière, tous les participants ayant eu des retours positifs des clients et de bonnes retombées : « Nous avons fait des tests, pour pouvoir ensuite donner une marche à suivre aux collègues et avoir des kits uniformes, peu importe où ils sont commandés. Même si chaque boucherie aura forcément sa touche personnelle dans la fabrication. » Quant au prix, il a été légèrement augmenté cette année afin de mieux correspondre au travail réalisé par les artisans dans la préparation des kits.

Impliqué dans la demande de l'AOP pour le Jambon de la Borne, Eric Barras souligne que cette Bénichon, y compris la version à l'emporter, a une saveur particulière : « L'aboutissement de ces démarches va certainement mettre un coup de projecteur sur le produit, ce qui était également un but dans la mise en place de ces kits. »

KITS BÉNICHON À L'EMPORTER

Du 20 août au 31 octobre, les boucheries participantes proposent des kits pour quatre personnes contenant le menu de la Bénichon prêt et à réchauffer, au prix de CHF 72.-, à commander 72 heures à l'avance. Toutes les informations sous www.benichon.org.

Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2021 Natura Beef	Sept. 2021 Simmental	Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2021	Sept. 2021
Entrecôte		Fr. 99.50	Fr. 89.50	Steak haché		Fr. 29.80	Fr. 29.50
Rumsteck		Fr. 99.50	Fr. 70.00	Brochette mixed grill		Fr. 27.50	Fr. 26.50
Filet		Fr. 115.00	Fr. 99.00	Viande hachée		Fr. 23.50	Fr. 23.00
Steak/noix		Fr. 57.50	Fr. 50.00	Cordon bleu de porc		Fr. 37.00	Fr. 29.00
Entrecôte parisienne		Fr. 98.40	Fr. 77.00	Tranche panée de porc		Fr. 37.50	Fr. 27.00
Ragoût		Fr. 38.00	Fr. 30.50	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 26.50
Côté de bœuf		Fr. 75.00	Fr. 70.00	Steak de cheval		Fr. 30.00	Fr. 33.00
Viande de porc		Naturafarm	Terra Suisse	Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 59.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 34.50	Fr. 33.00
Tranche dans le filet		Fr. 38.50	Fr. 29.50	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 13.00	Fr. 7.20
Tranche dans le cou		Fr. 24.00	Fr. 21.00	Emincé de poulet (CH)		Fr. 23.20	Fr. 33.50
Côtelette		Fr. 27.00	Fr. 23.00	Tranche de dinde import FR		Fr. 27.80	Fr. 16.00
Lard frais		Fr. 24.00	Fr. 25.00	Viande d'agneau		(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Emincé		Fr. 27.00	Fr. 24.00	Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 68.50	Fr. 47.00
Saucisse à rôtir		Fr. 26.50	Fr. 26.50	Racks d'agneau import		Fr. 57.50	Fr. 56.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Quasi d'agneau import		Fr. 69.30	Fr. 45.50
Filet mignon		Fr. 91.50		Filet d'agneau import		Fr. 57.50	Fr. 57.00
Escalope		Fr. 87.50	Fr. 73.00				
Rôti épau		Fr. 45.50	Fr. 42.50				
Emincé		Fr. 57.00	Fr. 50.00				
Côtelettes		Fr. 66.50	Fr. 57.50				

Pas de prix en action !

Das Kilbi-Menü zum Mitnehmen

La Jambonnière SA

Nach dem Erfolg von 2020 bietet unser Verband in Zusammenarbeit mit Terroir Fribourg zum zweiten Mal in Folge Kilbi-Menüs zum Mitnehmen an. Zum Preis von CHF 72.- können diese Fertigmensüs für vier Personen 72 Stunden im Voraus bei den teilnehmenden Fleischfachgeschäften bestellt werden. La Jambonnière in Mézières hat das Projekt im vergangenen Jahr mit ins Leben gerufen.

Seit 2008 stehen zwei Partner an der Spitze von La Jambonnière SA in Mézières: Eric Barras und Laurent Gavillet: «Wir waren beide bereits im Betrieb tätig, als der frühere Chef, Léon Python, in den Ruhestand ging und uns anbot, die Leitung zu übernehmen.» Die Übernahme und Führung der Metzgerei, in der neben den beiden Partnern sieben Vollzeitkräfte beschäftigt sind, wurde durch den gemeinsamen Einstieg vereinfacht: «Alleine wäre es kompliziert gewesen, weil wir relativ grosse Mengen verwalten.» So kann sich jeder Partner um seine eigenen Aufgaben kümmern, wobei Eric Barras für die Produktion und Laurent Gavillet für die Aufträge und die Administration zuständig ist.

Die Möglichkeit, eine bestehende Metzgerei zu übernehmen, hat ihre Vorteile: «Wir haben nicht bei null angefangen, denn La Jambonnière hatte bereits eine treue Kundschaft und Vorzeigeprodukte.» Die wenigen Änderungen, die die beiden Partner vorgenommen haben, zielen darauf ab, mit den Verbrauchertrends Schritt zu halten: «Immer mehr Verbraucher wollen verzehrfertige Produkte. Wir fügen also nach und nach neue Produkte hinzu, die in diese Richtung gehen. Zum Beispiel bieten wir immer mehr vorverpackte Produkte an, was früher nicht der Fall war.»

Die Kilbi-Menüs passen gut zu diesem Trend und es war eine Idee, die Eric Barras im Jahr 2020 hatte: «Ich gehöre dem Komitee der «Interprofession de la Charcuterie AOP» an und mit einem Teil dieses Teams begannen die Diskussionen, um eine Alternative zu den abgesagten Kilbi-Veranstaltungen anzubieten.» Obwohl La Jambonnière kein Traiteur-Betrieb ist, hat das Team das Projekt dennoch in Angriff genommen, denn die Kilbi ist die wichtigste Zeit für den Betrieb in Mézières: «Wir hatten Respekt davor, die Bestellungen und das damit verbundene Volumen zu bewältigen. Aber die Erfahrung war sehr positiv.» Trotzdem muss Eric Barras einräumen, dass die Verluste im Zusammenhang mit den Absagen der Kilbi-Veranstaltungen nicht vollständig kompensiert werden konnten.

Während die Zusammenstellung der Menüs im Jahr 2020 etwas überstürzt erfolgte, ist das Projekt in diesem Jahr überschaubarer, vor allem was die Kommunikation betrifft: «Wir unsererseits bieten die Aktion seit der Bénichon de la Glâne, d.h. seit dem 10. September, bis Ende Oktober an.» Das Rezept ist das gleiche wie im letzten Jahr, da alle Teilnehmer positive Rückmeldungen von Kunden und gute Ergebnisse erhalten hatten: «Wir haben einige Tests durchgeführt, damit wir unseren Kollegen ein einfache zu befolgendes Verfahren weiterleiten können und damit die Kunden einheitliche Menüs erhalten, egal wo sie bestellt werden. Trotzdem wird jede Metzgerei zwangsläufig ihre eigene persönliche Note im Produktionsprozess haben.» Der Preis wurde in diesem Jahr leicht erhöht, um die Arbeit der Mitarbeiter bei der Herstellung der Menüs besser zu berücksichtigen.

Eric Barras, der an der Beantragung des AOPs für den Jambon de la Borne beteiligt war, betont, dass dieses Kilbi-Menü, auch dasjenige zum Mitnehmen, einen besonderen Geschmack hat: «Das Ergebnis dieser Verfahren wird das Produkt sicherlich ins Rampenlicht rücken, was auch eines der Ziele bei der Erstellung dieser Menüs war.»

Anaïs Bourbia

Übersetzung: Jessica Danthe



Eric Barras et Laurent Gavillet
La Jambonnière SA, Mézières

KILBI-MENÜS ZUM MITNEHMEN

Vom 20. August bis zum 31. Oktober bieten die teilnehmenden Fleischfachgeschäfte Kilbi-Menüs zum Mitnehmen an. Das Menü ist zum Aufwärmen für vier Personen, kostet CHF 72.- und muss 72h im Voraus bestellt werden. Besuchen Sie www.benichon.org für weitere Infos.

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2021	Sept. 2021		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2021	Sept. 2021
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 99.50	Fr. 89.50	Hackplätzli		Fr. 29.80	Fr. 29.50
Rumpsteak		Fr. 99.50	Fr. 70.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 27.50	Fr. 26.50
Filet		Fr. 115.00	Fr. 99.00	Hackfleisch		Fr. 23.50	Fr. 23.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 57.50	Fr. 50.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 37.00	Fr. 29.00
Pariser Entrecôte		Fr. 98.40	Fr. 77.00	Schweins schnitzel paniert		Fr. 37.50	Fr. 27.00
Ragout		Fr. 38.00	Fr. 30.50	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 26.50
Rinderkotelett		Fr. 75.00	Fr. 70.00	Pferdesteak		Fr. 30.00	Fr. 33.00
Schweinefleisch		Naturafarm	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 59.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.50	Fr. 33.00
Nierstückplätzli		Fr. 38.50	Fr. 29.50	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 7.20
Halsplätzli		Fr. 24.00	Fr. 21.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 23.20	Fr. 33.50
Koteletts		Fr. 27.00	Fr. 23.00	Trutenschnitzel (Import FR)		Fr. 27.80	Fr. 16.00
Frischer Speck		Fr. 24.00	Fr. 25.00				
Geschnetzeltes		Fr. 27.00	Fr. 24.00	Lammfleisch		(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Schweinbratwurst		Fr. 26.50	Fr. 26.50	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 68.50	Fr. 47.00
				Racks Import		Fr. 57.50	Fr. 56.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Lammhüftli Import		Fr. 69.30	Fr. 45.50
Filet mignon		Fr. 91.50		Lammfilet Import		Fr. 57.50	Fr. 57.00
Plätzli Stotzen		Fr. 87.50	Fr. 73.00				
Schulterbraten		Fr. 45.50	Fr. 42.50				
Geschnetzeltes		Fr. 57.00	Fr. 50.00				
Kalbsfilet		Fr. 66.50	Fr. 57.50				

Keine Aktionspreise !

Renouvellement du comité et répartition des tâches

Lors de l'assemblée générale 2021, réalisée par voie de correspondance, les membres de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg ont approuvé à l'unanimité le renouvellement du mandat de notre président David Blanc, ainsi que trois membres du comité, Sylvain Fragnière, Norbert Tinguely et Laurent Papaux. Ils ont également élu un nouveau membre, Frédéric Liard de la Boucherie du Centre à Bulle. Merci aux membres du comité pour leur engagement !

La répartition des tâches au sein du comité a été définie comme suit : David Blanc assure la présidence et est responsable de la Commission de promotion des produits du terroir. Laurent Papaux est vice-président et en charge de la Commission Communication & Echanges. Norbert Tinguely s'occupe de la Commission d'apprentissage, de la Commission des cours interentreprises et de la surveillance des marchés – ventes directes. Enfin, Sylvain Fragnière est en charge de la Commission Start Forum des Métiers et Frédéric Liard de la Commission de la Caisse d'allocations familiales.

Remise des CFC et AFP

La remise officielle des CFC et AFP n'a pas pu avoir lieu cette année en raison des mesures sanitaires. Cependant, notre Association et la Commission de formation professionnelle ont organisé et offert le traditionnel apéritif à tous les diplômés, le 16 juillet dernier Chez Blanc à Matran. En plus de la volée 2021, les trois meilleurs de 2020 étaient également conviés, afin de recevoir leur prix qui n'avait pas pu leur être remis l'année dernière.

Pour cette année, les trois meilleur/es CFC sont :

- Thomas Remy, avec une note de 5.4
Formateur : Boucherie de Marsens Sàrl
- Axelle Favre, avec une note de 5.4
Formateur : Micarna SA
- Amanda Lehmann, avec une note de 5.3
Formateur : Metzgerei Lehmann AG

Et le meilleur AFP :

- Melake Gebremedhin, avec une note de 5.3
Formateur : Micarna SA

Toutes nos félicitations aux nouveaux diplômés et plein succès pour leur carrière. C'est un vrai plaisir de voir une si belle relève pour notre métier !



Erneuerung des Vorstandes und Verteilung der Aufgaben

An der Generalversammlung 2021, die auf dem Korrespondenzweg abgehalten wurde, haben die Mitglieder des Verbandes der Metzgermeister des Kantons Freiburg einstimmig die Erneuerung des Mandats unseres Präsidenten David Blanc sowie der drei Vorstandsmitglieder Sylvain Fragnière, Norbert Tinguely und Laurent Papaux genehmigt. Sie wählten auch ein neues Mitglied, Frédéric Liard von der Boucherie du Centre in Bulle. Vielen Dank an die Vorstandsmitglieder für ihr Engagement!

Die Aufgaben wurden innerhalb des Vorstandes wie folgt aufgeteilt: David Blanc ist Präsident und ist für die Kommission für die Förderung lokaler Produkte zuständig. Laurent Papaux ist Vize-Präsident und für Kommission Kommunikation und Austausch verantwortlich. Norbert Tinguely kümmert sich um die Lehraufsichtskommission, die Kommission für überbetriebliche Kurse und die Marktüberwachung – Direktverkauf. Sylvain Fragnière ist für die Kommission des Start Forum der Berufe und Frédéric Liard für die Kommission der Familienausgleichskasse zuständig.

Übergabe der EFZ und EBA

Die offizielle Übergabe der EFZ und EBA konnte in diesem Jahr aufgrund von Gesundheitsmassnahmen nicht stattfinden. Unser Verband und die Berufsbildungskommission haben jedoch am 16. Juli im «Chez Blanc» in Matran den traditionellen Aperitif für alle Absolventen organisiert und offeriert. Neben dem Jahrgang 2021 wurden auch die drei besten Absolventen des Jahrgangs 2020 eingeladen, ihre Preise entgegenzunehmen, die im letzten Jahr nicht vergeben werden konnten.

Die drei besten EFZ dieses Jahres sind:

- Thomas Remy, mit einer Note von 5.4
Ausbildungsbetrieb: Boucherie de Marsens Sàrl
- Axelle Favre, mit einer Note von 5.4
Ausbildungsbetrieb: Micarna SA
- Amanda Lehmann, mit einer Note von 5.3
Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Lehmann AG

Und das beste EBA:

- Melake Gebremedhin, mit einer Note von 5.3
Ausbildungsbetrieb: Micarna SA

Herzliche Gratulation an die neuen Fachleute und viel Erfolg für ihre Karriere. Es ist eine wahre Freude, eine so gute Nachfolge für unseren Beruf zu haben!

De gauche à droite (von links nach rechts) :

Tristan Girard – Nicolas Masson – Deleflie Noé – Pedro Daniel Pereira Teixeira
Amanda Lehmann (3ème) Simon Mettraux – Axelle Favre (2ème) – Thomas Remy (1er) – Colin Joye Junior Boby Bikie – Romain Gachet – Tiago Viçoso – Patrik Danthe.

Manque (fehlt) :

David Custodio – Mario Wuillemin en CFC

Manque (fehlt) :

Melake Gebremedhin (1er) – Tukue Melles Beyene – Girmay Weleslassie en AFP



naturachimica



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

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

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

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

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

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch



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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

LA RECETTE

Blanquette de veau aux morilles et vin jaune

Ingrédients pour 6-8 personnes

1,25kg	de poitrine ou d'épaule de veau en morceaux	1	citron
		60g	de beurre
40cl	de vin jaune du Jura	3 c.s.	de crème fraîche
2	carottes	1	jaune d'œuf
2	oignons	3	de c.s. farine
50g	de morilles séchées (ou 180g de fraîches)	1	bouquet garni
			Sel et poivre

Préparation 20min

- Réhydratez les morilles dans un grand bol d'eau froide (au moins 2h). Faites chauffer 2l d'eau et le vin blanc. Salez, poivrez, ajoutez les carottes et les oignons coupés en rondelles ainsi que le bouquet garni. Laissez bouillir pendant 15 min. Incorporez ensuite les morceaux de viande, et laissez cuire à couvert 30 min à feu doux en écumant une ou deux fois. Sortez ensuite la viande du bouillon avec une écumoire et réservez-la.
- Dans une sauteuse, faites fondre 40g de beurre, ajoutez la farine, faites-la légèrement blondir et mouillez peu à peu avec le bouillon de cuisson. Ajoutez les morceaux de viande qui doivent être bien immergés dans la sauce. Laissez mijoter à feu doux pendant 45 min.
- Pendant ce temps, égouttez les morilles, faites-les revenir dans le beurre restant et ajoutez-les 10 min avant la fin de la cuisson de la viande.
- Délayez le jaune d'œuf avec la crème et le jus de citron et incorporez-le dans la sauce pour la lier.
- Servez accompagné de riz, patates douces, vitelottes...

Cuisson 1h30

Bon appétit !



REZEPT

«Blanquette de veau» mit Morcheln und Vin Jaune

Zutaten Für 6-8 Personen

1,25kg	Kalbsbrust oder -schulter in Würfel geschnitten	1	Zitrone
		60g	Butter
40cl	«Vin Jaune» aus dem Jura	3	EL Crème Fraîche
2	Karotten	1	Eigelb
2	Zwiebeln	3	EL Mehl
50g	getrocknete Morcheln (oder 180g frische Morcheln)	1	Bund Kräuter
			Salz und Pfeffer

Zubereitung 20 Minuten

- Die getrockneten Morcheln im kalten Wasser einlegen (mindestens 2h). 2l Wasser mit dem Wein erhitzen. Salz, Pfeffer, in Scheiben geschnittene Karotten und Zwiebeln und die Kräuter hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch hinzufügen, zugedeckt weitere 30min köcheln lassen, dabei den Schaum ein paar Mal abschöpfen. Dann das Fleisch aus dem Bouillon herausnehmen und beiseitestellen.
- 40g Butter in einer Bratpfanne erwärmen, das Mehl hinzufügen und ein paar Minuten garen. Mit wenig Bouillon ablöschen, dann immer wieder ein wenig Bouillon hinzufügen. Das Fleisch gut mit der Sauce vermengen, bis das Fleisch ganz zugedeckt ist. 45min so köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Morcheln abtropfen, in der restlichen Butter andämpfen und 10min vor Schluss zum Fleisch hinzufügen.
- Das Eigelb mit dem Rahm und dem Zitronensaft aufschlagen und in die Sauce einarbeiten, um sie zu binden.
- Mit Reis, Süsskartoffeln, blauen Kartoffeln... servieren.

Garen 1:30

Guten Appetit !

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

Ä Portion Tradition.

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 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

CHE
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.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

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Bourbia - anaïs.bourbia@fpe-ciga.ch
Traduction/übersetzung : Jessica Danthe

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