

La Feuille

Das Karree

N°34 | décembre/Dezember 2022



DE L'ABATTOIR À L'ASSIETTE

Portrait de François Galley



VOM SCHLACHTHOF BIS IN DEN TELLER

Steckbrief von François Galley

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Portrait de François Galley	3
Interview d'Urs Egger, SAAV	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

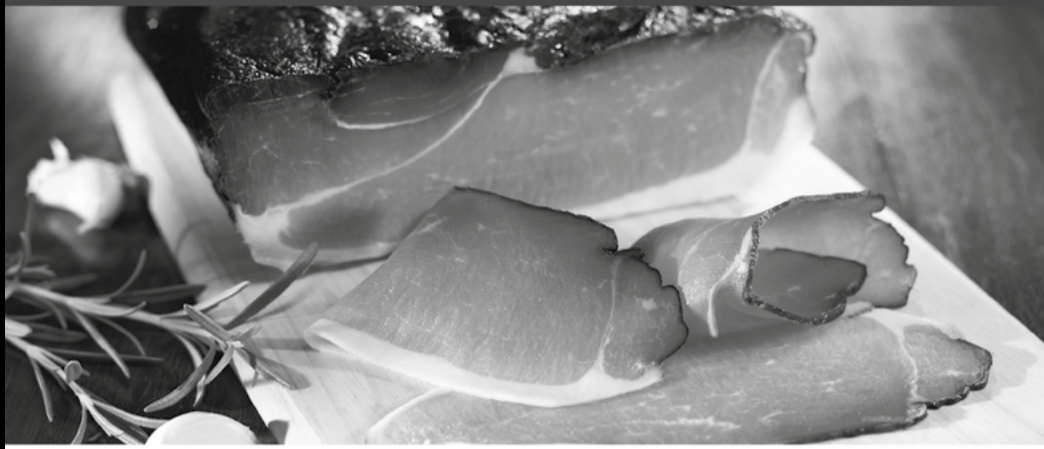
Das kleine Wort des Vorstandes	2
Steckbrief von François Galley	4
Interview mit Urs Egger, LSVW	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

du 7 au 12 février 2023 Start Forum des Métiers, Fribourg
10 mai 2023 Assemblée des délégués UPSV, Spiez

7. bis 12. Februar 2023 Start Forum der Berufe, Freiburg
10. Mai 2023 Delegiertenversammlung SFF, Spiez

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 

Au service de l'industrie suisse de la viande


CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM 

 swiss nutri valor

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

Le petit mot du comité

Rapport concernant les cours interentreprises
de l'ABZ Spiez

Les cours interentreprises de l'ABZ Spiez sont de nouveau en pleine activité depuis début août. A l'exception de trois contrats d'apprentissage, l'ABZ Spiez a de nouveau le même nombre d'apprentis dans les cours du premier semestre de formation que dans les années passées. En raison de la situation tendue sur le marché du travail, c'est un signe important en direction de la branche, même si ce n'est qu'un début. La coopération entre l'école professionnelle, l'entreprise et l'ABZ Spiez est plus importante que jamais, surtout lors d'absence de certains apprentis en raison de maladie, d'accident ou autre. Dans la majorité des cas, celle-ci fonctionne bien à très bien. Et si vraiment un problème survient, il est généralement résolu par un simple appel téléphonique. Un grand merci à toutes les entreprises formatrices qui assurent ainsi la survie de la branche.

Rapport recueilli auprès de l'ABZ Spiez par Sylvain Fragnière

Das kleine Wort des Vorstandes

Kurzbericht aus den überbetrieblichen Kursen im
ABZ Spiez

Die überbetrieblichen Kurse im ABZ Spiez sind seit anfangs August wieder voll am Laufen. Das ABZ Spiez hat im ersten Ausbildungsjahr bis auf 3 Lehrverhältnisse wieder gleich viele Auszubildende in den Kursen wie in den vergangenen Jahren. Durch die angespannte Situation auf dem Arbeitsmarkt ein wichtiges Zeichen in Richtung der Branche, auch wenn dies nur der Anfang ist. Die Kooperation zwischen Berufsfachschule, Betrieb und das ABZ Spiez ist wichtiger denn je; vor allem wenn einzelne Auszubildende einen Kurs wegen Krankheit, Unfall oder weiteres verpassen. Diese funktioniert in den meisten Fällen gut bis sehr gut. Und wenn doch mal eine Herausforderung ansteht, wird diese meistens mit einem Telefonat gelöst. Vielen herzlichen Dank allen Ausbildungsbetrieben damit das Fortbestehen der Branche gesichert wird.

Kurzbericht gesammelt bei der ABZ Spiez von Sylvain Fragnière




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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.
Passion pour la qualité. Depuis 1935.



PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis

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 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



Emmentaler
REBER

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



Interview

Urs Egger, SAAV

Urs Egger est le chef de l'inspectorat des denrées alimentaires et objets usuels au sein du SAAV. Pour La Feuille, il explique les analyses effectuées dans les boucheries fribourgeoises et leur importance.

Pouvez-vous expliquer votre rôle en quelques mots ?

Au sein du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV), j'occupe le poste de chef de l'inspectorat des denrées alimentaires et objets usuels avec, comme tâche principale, de contrôler la conformité des denrées alimentaires, des objets usuels, des eaux de consommation (eau potable, eaux de baignade et de douche) et des produits chimiques. Mon équipe se compose de dix personnes. En tant que responsable, je gère et veille au bon déroulement des tâches de cet inspectorat. Avant d'arriver au SAAV en 2013, j'ai notamment été copropriétaire d'une boucherie pendant 9 ans. J'ai également suivi des études pour obtenir un Bachelor en sécurité alimentaire et technologie et ai travaillé pendant plusieurs années dans l'industrie alimentaire en assurance qualité et en recherche et développement.

Pouvez-vous nous parler des différentes analyses effectuées cette année et de leurs résultats ?

En 2021, les laboratoires du SAAV ont analysé 1248 échantillons de denrées alimentaires ou d'objets usuels et environ 20% d'entre eux provenaient d'entreprises artisanales telles que boucheries, fromageries, boulangeries etc. Les prélèvements effectués lors des contrôles dans les boucheries ont pour but de vérifier les points critiques lors de la production de denrées alimentaires, comme le respect de la chaîne du froid ou les dates limites de consommation.

Les résultats montrent que, pour certains processus, des améliorations restent à faire. Par exemple, pour les produits échaudés ou les préparations de viande hachée, les bonnes pratiques ne sont souvent pas respectées ou les dates limites de consommation ne sont pas appropriées. Nous sommes conscients que les manipulations pour ces produits sont plus difficiles, et nous voulons encourager le personnel des boucheries-

charcuteries à respecter scrupuleusement les bonnes pratiques. Il est également important de se rappeler que les analyses effectuées par le SAAV ne remplacent pas les analyses à réaliser dans le cadre de l'autocontrôle.

Pourquoi ces analyses sont-elles importantes ?

Notre rôle est de veiller, grâce à des contrôles par sondage, à ce que les denrées alimentaires et objets usuels ne mettent pas en danger la santé des consommateurs ou ne les trompent. Ces contrôles se composent d'inspections et les analyses menées sont un outil de surveillance.

Comment se passe la collaboration avec les bouchers ?

L'entente entre le SAAV et les bouchers est cordiale et professionnelle. Nous partageons un même but : la sécurité alimentaire pour les consommateurs.

Quelle est l'évolution de la sécurité alimentaire dans le canton de Fribourg ?

Les mesures COVID édictées par la Confédération en 2021 ont impacté fortement certains commerces. Ainsi, on a vu une recrudescence de la vente en ligne et de produits de plus en plus complexes : ce ne sera plus seulement un cervelas qui sera vendu mais des mets composés, comme une salade prête à la consommation par exemple. On remarque également que de nombreuses boucheries se sont tournées vers le service-traiteur, ce qui a amené une série de nouveaux défis pour ces établissements, mais également pour notre service.

Quelles sont les finalités des campagnes d'analyse du SAAV ?

La loi fédérale sur les denrées alimentaires a pour but de vérifier que les produits carnés, achetés dans le canton par le consommateur, sont frais, de bonne qualité et sans danger pour sa santé. Ces campagnes permettent également de s'assurer que les mêmes règles sont appliquées par tous les établissements fribourgeois.



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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Nous sommes à votre disposition:

«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

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.
Passion pour la qualité. Depuis 1935.



PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis



Interview

Urs Egger, LSVW

Urs Egger ist der Leiter des Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeinspektorats beim LSVW. Er erklärt für Das Karree die Analysen, die in den Freiburger Fleischfachgeschäften durchgeführt werden, und ihre Bedeutung.

Können Sie Ihre Rolle in wenigen Worten erklären?

Im Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) ich Chef des Inspektorats für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Meine Hauptaufgabe besteht darin, die Konformität von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen, Trinkwasser (Trinkwasser, Bade- und Duschwasser) und Chemikalien zu kontrollieren. Mein Team besteht aus zehn Personen. Als Vorgesetzter verwalte ich die Aufgaben dieses Inspektorats und Sorge für einen reibungslosen Ablauf. Bevor ich 2013 zum LSVW kam, war ich unter anderem neun Jahre lang Mitinhaber eines Fleischfachgeschäftes. Ausserdem habe ich ein Bachelorstudium in Lebensmittelsicherheit und Technologie absolviert und mehrere Jahre in der Lebensmittelindustrie in der Qualitätssicherung sowie in der Forschung und Entwicklung gearbeitet.

Können Sie uns etwas über die verschiedenen Analysen sagen, die in diesem Jahr durchgeführt wurden, und über deren Ergebnisse?

Im Jahr 2021 analysierten die Labors des LSVW 1248 Proben von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, wobei etwa 20% der Proben aus Handwerksbetrieben wie Fleischfachgeschäften, Käsereien, Bäckereien usw. stammten. Die Proben, die bei den Kontrollen in den Metzgereien entnommen wurden, dienen dazu, kritische Punkte bei der Herstellung von Lebensmitteln zu überprüfen, wie z. B. die Einhaltung der Kühlkette oder der Mindesthaltbarkeitsdaten.

Die Ergebnisse zeigen, dass bei einigen Prozessen noch Verbesserungsbedarf besteht. Bei Brüherzeugnissen oder Hackfleischzubereitungen z. B. wird die gute Herstellungspraxis häufig nicht die bewährten Verfahren eingehalten oder die Mindesthaltbarkeitsdaten sind nicht angemessen. Wir sind uns bewusst, dass die Handhabung bei diesen Produkten schwieriger ist, und wir möchten das Personal

in Fleischfachgeschäften dazu ermutigen, die gute Praxis genau einzuhalten. Es ist auch wichtig, daran zu denken, dass die vom LSVW durchgeführten Analysen nicht die Analysen ersetzen, die im Rahmen der Selbstkontrolle durchgeführt werden müssen.

Warum sind diese Analysen wichtig?

Unsere Aufgabe ist es, durch Stichprobenkontrollen dafür zu sorgen, dass Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände die Gesundheit der Verbraucher nicht gefährden oder sie täuschen. Diese Kontrollen bestehen aus Inspektionen und die durchgeführten Analysen sind ein Instrument der Überwachung.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit den Fleischfachleuten?

Die Zusammenarbeit zwischen dem LSVW und den Fleischfachleuten ist herzlich und professionell. Wir teilen ein gemeinsames Ziel: Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher.

Wie hat sich die Lebensmittelsicherheit im Kanton Freiburg entwickelt?

Die vom Bund für 2021 erlassenen COVID-Massnahmen haben einige Geschäfte stark beeinflusst. So gab es einen Anstieg des Online-Verkaufs und immer komplexere Produkte: Es wird nicht mehr nur eine Cervelat verkauft, sondern zusammengesetzte Gerichte, wie zum Beispiel ein verzehrfertiger Salat. Es ist auch zu beobachten, dass sich viele Fleischfachgeschäfte dem Partyservice zugewandt haben, was eine Reihe neuer Herausforderungen für diese Betriebe, aber auch für unseren Service mit sich gebracht hat.

Welchen Zwecken dienen die Analysekampagnen des SAAV?

Das Bundesgesetz über Lebensmittel soll sicherstellen, dass die Fleischprodukte, die der Verbraucher im Kanton kauft, frisch, von guter Qualität und gesundheitlich unbedenklich sind. Mit diesen Kampagnen soll auch sichergestellt werden, dass in allen Freiburger Betrieben die gleichen Regeln gelten.



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie charnière 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

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

Portrait

François Galley, Croix-Blanche Posieux

Boucher-charcutier de formation, François Galley a repris avec sa femme Mireille la boucherie à Ecuwillens en 1989. Puis, il y a 17 ans, ils se sont lancés dans une nouvelle aventure en reprenant le restaurant de la Croix-Blanche à Posieux. Si la boucherie a été fermée à ce moment-là, François Galley a par contre gardé l'abattoir, dans lequel il aime travailler et dont la viande est proposée sur la carte du restaurant.

Après un apprentissage à la boucherie Limat à Prez-vers-Noréaz, François Galley a travaillé dans une grande structure à Schwytz, à un poste d'abattage-désossage à la chaîne: « J'étais curieux et je voulais voir autre chose qu'une petite boucherie. Le rythme était impressionnant, j'avais l'habitude de six cochons par semaine et là on en abattait 1'200. » Pour continuer l'apprentissage de l'allemand, il est ensuite retourné dans une plus petite structure, toujours en Suisse alémanique: « J'ai ensuite eu l'opportunité de devenir gérant d'une petite boucherie à Lausanne. J'ai toujours beaucoup aimé la vente, donc j'ai accepté. » Enfin, il a été responsable du magasin de la boucherie Limat à Neyruz, avant de se mettre à son compte en reprenant la boucherie à Ecuwillens avec son épouse en 1989.

Le magasin et l'abattoir étaient déjà dans la famille de François Galley: « Mon grand-père paternel en était le propriétaire, mais il n'était pas boucher. » À cette époque, le restaurant de la Croix-Blanche appartenait aux grands-parents maternels de François Galley. Son oncle l'a ensuite repris et développé: « Nous avons toujours beaucoup collaboré ensemble. » En 1990, le bâtiment entier a pris feu et le grand défi a été sa reconstruction: « Mon oncle avait vu le concept de micro-brasserie en Angleterre et cela lui plaisait. Il a fallu près de 10 ans et de nombreuses mises à l'enquête avant que la Croix-Blanche devienne ce qu'elle est aujourd'hui. »

Quelques années plus tard, au moment de remettre le restaurant, l'oncle de François Galley ne trouvait pas de repreneur qui convenait: « Quand il m'en a parlé, j'ai voulu saisir ce nouveau défi. J'en ai parlé à ma femme Mireille, car nous avons toujours tout fait à deux, et elle était d'accord de m'accompagner sur ce projet. » Il est devenu impossible de garder la boucherie à côté, car il aurait fallu engager deux personnes pour remplacer François, ce qui était hors budget: « Nous avons donc décidé de fermer le magasin, mais de garder l'abattoir. Pour moi, c'est l'endroit où je me sens le mieux et

où je vais pour me vider la tête. » Cela permet également d'adapter la carte du restaurant selon la carte du restaurant en fonction de ce que François Galley tue et de la saison.

Cette possibilité d'avoir le produit de A à Z – de l'abattoir à l'assiette des clients – est d'ailleurs une belle satisfaction: « C'est le cas pour une partie de notre carte et de nos bières. Pour l'équipe, c'est plus facile de proposer des produits de qualité et qu'ils connaissent. » Le retour en direct des clients est également une source de motivation pour François Galley: « Lorsque nous pouvons proposer notre viande sur la carte, les consommateurs en sont friands. Certains découvrent une qualité et un goût qu'ils ne connaissaient pas et c'est toujours valorisant pour nous. » François Galley a à cœur d'employer tous les morceaux comestibles des animaux de son abattoir. Un concept appelé « Du museau à la queue », qui existe depuis bien longtemps et évite le gaspillage, mais qui a été peu à peu oublié avec les changements de consommation: « Nous continuons de faire découvrir de nouveaux plats à nos clients et les retours sont toujours positifs. »

Anaïs Bourbia



Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Dec. 2022	Dec. 2022
		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumsteak		Fr. 99.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 101.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 59.00	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 66.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 40.00	Fr. 33.00
Côte de bœuf		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 54.00
Tranche dans le filet		Fr. 37.00	Fr. 32.50
Tranche dans le cou		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Côtelette		Fr. 24.00	Fr. 23.00
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 15.50
Emincé		Fr. 25.50	Fr. 27.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.40	Fr. 28.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 92.50	Fr. 84.50
Rôti épau		Fr. 48.50	Fr. 57.00
Emincé		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Côtelettes		Fr. 66.00	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Dec. 2022	Dec. 2022
Steak haché		Fr. 28.00	Fr. 33.50
brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Cordon bleu de porc		Fr. 29.50	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 25.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
Viande d'agneau		(Suisse)	(Suisse)
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.00	Fr. 63.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 48.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

Steckbrief

François Galley, Croix-Blanche Posieux

Der gelernte Fleischfachmann François Galley übernahm 1989 mit seiner Frau Mireille die Metzgerei in Ecuwillens. Dann, vor 17 Jahren, stürzten sie sich in ein neues Abenteuer, indem sie das Restaurant Croix-Blanche in Posieux übernahmen. Das Fleischfachgeschäft wurde damals zwar geschlossen, François Galley behielt jedoch den Schlachthof, in dem er gerne arbeitet und dessen Fleisch auf der Speisekarte des Restaurants angeboten wird.

Nach einer Lehre in der Metzgerei Limat in Prez-vers-Noréaz arbeitete François Galley in einem grossen Betrieb in Schwyz an einem Schlacht- und Ausbeinposten am Fließband: «Ich war neugierig und wollte etwas anderes sehen als eine kleine Metzgerei. Das Tempo war beeindruckend, ich war an sechs Schweine pro Woche gewöhnt, und hier wurden 1200 geschlachtet.» Um weiter Deutsch zu lernen, kehrte er anschliessend in eine kleinere Struktur zurück, wieder in der Deutschschweiz: «Danach hatte ich die Möglichkeit, Geschäftsführer einer kleinen Metzgerei in Lausanne zu werden. Da mir der Verkauf schon immer sehr viel Spass gemacht hat, habe ich das Angebot angenommen.» Schliesslich leitete er das Geschäft der Metzgerei Limat in Neyruz, bevor er sich selbstständig machte, indem er 1989 mit seiner Frau die Metzgerei in Ecuwillens übernahm.

Das Geschäft und das Schlachthaus waren bereits in der Familie von François Galley: «Mein Grossvater väterlicherseits war der Besitzer, aber er war kein Metzger.» Das Restaurant Croix-Blanche gehörte zu dieser Zeit den Grosseltern mütterlicherseits von François Galley. Sein Onkel übernahm es später und baute es aus: «Wir haben immer viel zusammengearbeitet.» 1990 brannte das gesamte Gebäude ab und die grosse Herausforderung war der Wiederaufbau: «Mein Onkel hatte das Konzept der Mikrobrauerei in England gesehen und es gefiel ihm. Es dauerte fast zehn Jahre und zahlreiche Genehmigungsverfahren, bis das Croix-Blanche zu dem wurde, was es heute ist.»

Einige Jahre später, als François Galleys Onkel das Restaurant übergeben wollte, fand er keinen geeigneten Nachfolger: «Als er mir davon erzählte, wollte ich diese neue Herausforderung annehmen. Ich habe meiner Frau Mireille davon erzählt, weil wir immer alles zu zweit gemacht haben, und sie war damit einverstanden, mich bei diesem



© La Croix-Blanche Posieux

Projekt zu unterstützen.» Es war unmöglich, die Metzgerei nebenan weiterzuführen, da man zwei Personen hätte einstellen müssen, um François zu ersetzen, was das Budget gesprengt hätte: «Wir haben also beschlossen, den Laden zu schliessen, aber die Schlachtereie weiterzuführen. Für mich ist es der Ort, an dem ich mich am wohlsten fühle und an den ich gehe, um auf andere Gedanken zu kommen.» Dies ermöglicht es auch, die Speisekarte des Restaurants je nach dem, was François Galley schlachtet, und je nach Jahreszeit anzupassen.

Die Möglichkeit, das Produkt von A bis Z - vom Schlachthof bis auf den Teller der Gäste – selbst zu verarbeiten, ist eine grosse Genugtuung: «Das gilt für einen Teil unserer Speisekarte und für unsere Biere. Für das Team ist es einfacher, Qualitätsprodukte anzubieten, die sie kennen.» Das direkte Feedback der Kunden ist für François Galley ebenfalls eine Motivationsquelle: «Wenn wir unser Fleisch auf der Karte anbieten können, sind die Verbraucher begeistert. Manche entdecken eine Qualität und einen Geschmack, den sie noch nicht kannten, und das ist immer gut für uns.» François Galley ist bestrebt, alle essbaren Teile der Tiere aus seinem Schlachthof zu verwenden. Ein Konzept namens «Von der Schnauze bis zum Schwanz», das schon lange existiert und Verschwendung vermeidet, aber mit dem veränderten Konsumverhalten allmählich in Vergessenheit geraten ist: «Wir bringen unseren Kunden weiterhin neue Gerichte näher und die Rückmeldungen sind immer positiv.»

Anaïs Bourbia

Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumpsteak		Fr. 99.00	Fr. 81.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 101.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 59.00	Fr. 60.00
Pariser Entrecôte		Fr. 66.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 40.00	Fr. 33.00
Rinderkotelett		Fr. 59.50	Fr. 65.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Schweinefleisch			
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 54.00
Nierstückplätzli		Fr. 37.00	Fr. 32.50
Halsplätzli		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Koteletts		Fr. 24.00	Fr. 23.00
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 15.50
Geschnetztes		Fr. 25.50	Fr. 27.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.40	Fr. 28.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Kalbfleisch			
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 92.50	Fr. 84.50
Schulterbraten		Fr. 48.50	Fr. 57.00
Geschnetztes		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Kalbskoteletts		Fr. 66.00	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.00	Fr. 33.50
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 29.50	Fr. 30.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 25.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 52.00
		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletfleisch frisch			
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Pouletgeschnetztes (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Trutenschnitzel DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
		(Suisse)	(Suisse)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 62.00	Fr. 63.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 48.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

News

Bernard Limat élu «Boucher-charcutier suisse de l'année 2022» par l'UPS

Lors de son assemblée des délégués le 9 novembre dernier, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) a remis le titre de «Boucher-charcutier suisse de l'année 2022» à Bernard Limat, de la boucherie de Prez-vers-Noréaz. Ce choix a été fait notamment pour récompenser l'engagement exceptionnel de Bernard Limat au service de la formation professionnelle et de la promotion de la relève. Toutes nos félicitations à Bernard pour ce titre!

Le Prix Hermann Herzer remis à Norbert Tinguely

Norbert Tinguely, de la boucherie de Marsens, a reçu le Prix Hermann Herzer. Celui-ci vise à encourager et récompenser des professionnels particulièrement méritants de la branche carnée. Toutes nos félicitations à Norbert pour ce prix!

Élections au Comité central de l'UPS

Cette assemblée des délégués a également été l'occasion pour l'UPS d'élire les membres de son comité central pour les quatre prochaines années. Huit membres ont reconduit leur mandat, soit Heiner Birrer, Bruno de Gennaro, Bernard Perroud (romand), Christian Rogenmoser, Roman Schnidrig, Martin Schwander, Jürg Spiess et Reto Sutter. De plus, trois nouveaux membres ont été élus:

- Christian Deillon (nommé par le Conseil romand pour représenter la Suisse romande)
- Philippe Gerber (nommé en tant que représentant des grandes entreprises de la Suisse romande)
- Erich Jörg (nommé par l'AMMS comme représentant de la Suisse italophone)

Pars en stage avec Mathilde Gremaud

Depuis 2020, le Service de l'orientation professionnelle et de la formation des adultes (SOPFA) de l'Etat de Fribourg a lancé une série de capsules vidéo, intitulées «Pars en stage avec Mathilde Gremaud». Cette dernière se rend ainsi à la découverte de nombreux métiers à travers des stages en entreprise. Cet automne, Mathilde Gremaud est venue découvrir le métier de boucher-charcutier, chez Norbert Tinguely à la Boucherie de Marsens. Vous pouvez retrouver la vidéo sur la page Facebook de notre association.

Mesures salariales pour 2023

Pour rappel, à partir du 1^{er} janvier 2023, une augmentation de salaire de 2,25% de la masse salariale brute totale de l'entreprise devra être appliquée. Une prime unique de CHF 300.- devra également être versée en janvier 2023 à tous les collaborateurs. Cela a été décidé par les partenaires sociaux pour pallier l'inflation et maintenir le pouvoir d'achat des collaborateurs.

News

Bernard Limat vom SFF zum «Schweizer Fleischfachmann des Jahres» gewählt

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) hat im Rahmen seiner Delegiertenversammlung am 9. November den Titel «Schweizer Metzger des Jahres 2022» an Bernard Limat von der Metzgerei in Prez-vers-Noréaz verliehen. Diese Wahl wurde insbesondere getroffen, um Bernard Limat für sein aussergewöhnliches Engagement im Dienste der Berufsbildung und der Nachwuchsförderung zu würdigen. Wir gratulieren Bernard Limat herzlich zu diesem Titel!

Hermann-Herzer-Preis geht an Norbert Tinguely

Norbert Tinguely von der Metzgerei in Marsens wurde mit dem Hermann-Herzer-Preis ausgezeichnet. Mit dem Herzer-Preis sollen besonders verdienstvolle Fachleute aus der Fleischbranche gefördert und ausgezeichnet werden. Wir gratulieren Norbert herzlich zu diesem Preis!

Zentralvorstandswahlen beim SFF

Diese Delegiertenversammlung bot dem SFF auch die Gelegenheit, die Mitglieder seines Zentralvorstands für die nächsten vier Jahre zu wählen. Acht Mitglieder haben ihr Mandat verlängert, nämlich Heiner Birrer, Bruno de Gennaro, Bernard Perroud (romand), Christian Rogenmoser, Roman Schnidrig, Martin Schwander, Jürg Spiess und Reto Sutter. Darüber hinaus wurden drei neue Mitglieder gewählt:

- Christian Deillon (vom Conseil romand als Vertreter der Westschweiz nominiert)
- Philippe Gerber (als Vertreter der Grossunternehmen in der Westschweiz nominiert)
- Erich Jörg (von der AMMS als Vertreter der italienischsprachigen Schweiz nominiert)

Mach eine Schnupperlehre mit Mathilde Gremaud

Seit 2020 hat das Amt für Berufsberatung und Erwachsenenbildung (BEA) des Staates Freiburg eine Reihe von Videos unter dem Titel «Mach eine Schnupperlehre mit Mathilde Gremaud» lanciert. Sie begibt sich auf Entdeckungsreise in zahlreiche Berufe und macht in unterschiedlichen Betrieben eine Schnupperlehre. Im Herbst war Mathilde Gremaud bei Norbert Tinguely in der Metzgerei von Marsens zu Besuch, um den Beruf der Fleischfachfrau zu entdecken. Sie können das Video auf der Facebook-Seite unseres Verbandes finden.

Lohnmassnahmen für 2023

Zur Erinnerung: Ab dem 1. Januar 2023 muss eine Lohnerhöhung von 2,25% der gesamten Bruttolohnsumme des Unternehmens vorgenommen werden. Im Januar 2023 muss allen Mitarbeitenden zudem eine einmalige Prämie von CHF 300 ausbezahlt werden. Dies wurde von den Sozialpartnern beschlossen, um der Inflation entgegenzuwirken und die Kaufkraft der Mitarbeiter aufrecht zu erhalten.



Die Manufaktur für
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

LA RECETTE

Pieds de porc au madère



Pour 4 personnes

8x	½ pieds de porc frais	1	oignon
3 càs	sauce liée, madère	2	branches de céleri
1 càs	de bouillon		Branche de thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre du moulin
½	poireau		
2	carottes		

Durée totale : 3h

- Mettre à tremper la veille les pieds de porc dans l'eau froide. Les sortir de l'eau et bien les rincer pour enlever toutes les impuretés.
- Dans une marmite d'eau, préparer un bouillon avec le poireau, les carottes, l'oignon piqué de laurier et girofle, le céleri, le bouquet garni.
- Ajouter les pieds.
- Laisser mijoter durant une bonne heure, puis réduire le feu et poursuivre la cuisson pendant une heure. Écumer soigneusement.
- Vérifier la cuisson, piquer la viande avec une fourchette, elle doit être souple, mais pas défaite.
- Préchauffer le four à 200°C
- Sortir les pieds, les désosser (seulement les gros os).
- Les placer dans un plat à gratin, ajouter le bouillon de cuisson, sans les recouvrir pour qu'ils puissent se colorer facilement, et les retourner pour qu'ils ne se dessèchent pas (2 à 3 fois), glisser votre plat au four et laisser une heure.
- Réserver l'excédent de bouillon au chaud pour rajouter si besoin, en cours de cuisson.
- A mi-cuisson, ajouter la sauce liée délayée dans le jus et remettre à mijoter.
- En fin de cuisson, ajouter le madère.
- Les pieds doivent se défaire facilement.
- En accompagnement, une jardinière de légumes cuite dans l'excédent de jus de cuisson des pieds et servir très chaud.

Bon appétit!

REZEPT

Schweinefüsse an madeira-sauce

Für 4 Personen

8x	½ frischer Schweinefuss	2	Karotten
3	EL Bratensauce, Madeira	1	Zwiebel
1 EL	Bouillon	2	Stangensellerie
½	Lauch		Thymianzweig, Lorbeeren, Nelken, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gesamtzeit: 3h

- Die Schweinefüsse am Vortag in kaltem Wasser einweichen. Aus dem Wasser nehmen und gut abspülen, um alle Unreinheiten zu entfernen.
- In einem Topf mit Wasser eine Brühe aus Lauch, Karotten, mit Lorbeer und Nelken gespickter Zwiebel, Sellerie und den Kräutern zubereiten
- Die Füsse hinzugeben.
- Eine gute Stunde lang köcheln lassen, dann die Hitze reduzieren und eine weitere Stunde lang garen. Den Schaum vorsichtig abschöpfen.
- Den Garzustand prüfen. Das Fleisch mit einer Gabel einstechen, es sollte weich sein, aber nicht zerfallen.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Die Füsse herausnehmen und entbeinen (nur die grossen Knochen).
- In eine Auflaufform legen, mit der Brühe übergiessen, ohne sie zu bedecken, damit sie Farbe annehmen können. Die Form in den Ofen schieben und eine Stunde garen. Während dem Garen
- 2-3-mal wenden, damit sie nicht austrocknen.
- Halten Sie die überschüssige Brühe warm, um sie bei Bedarf während des Garens nachzufüllen.
- Nach der Hälfte der Garzeit die mit dem Saft angerührte gebundene Sauce hinzufügen und erneut köcheln lassen.
- Am Ende der Garzeit den Madeira dazugeben.
- Die Füsse sollten sich leicht lösen lassen.
- Als Beilage eignet sich Gemüse, das im überschüssigen Saft der Füsse gekochte wurde. Heiss servieren.

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



Ä Portion Tradition.

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



La manufacture
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

IMPRESSUM

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

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