

La Feuille Das Karree



DANS LES COULISSES DE LA PRODUCTION DU JAMBON FUMÉ À LA BORNE

Portrait de Maxime Richoz, Au Jambon d'Or SA

HINTER DEN KULISSEN DER HERSTELLUNG DES «JAMBON DE LA BORNE»

Steckbrief von Maxime Richoz, Au Jambon d'Or AG

Sommaire / Inhalt

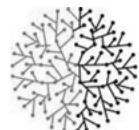
Le petit mot du comité	2
Portrait – Maxime Richoz, Au Jambon d'Or SA	3
Deux nouvelles maîtrises fédérales dans le canton	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Steckbrief - Maxime Richoz, Au Jambon d'Or AG	4
Zwei neue Metzgermeister im Kanton Freiburg	6
Empfehlung für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

5 février 2024	Cours de pâtés en croûte à la française avec Fabien Pairon, MOF
15 mai 2024	Assemblée des délégués UPSV, Spiez
du 20 au 29 septembre 2024	Championnats suisses 2024, Soleure

5. Februar 2024	Kurs Pasteten auf französische Art mit Fabien Pairon, MOF
15. Mai 2024	Delegiertenversammlung SFF, Spiez vom 20. bis 29. September 2024 Schweizermeisterschaften 2024, Solothurn



naturaCHIMICA

Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

Qualitätskontrolle ihrer Produkte
Hygiene des Arbeitsplätze
Hygiene des Personals

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

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

Le petit mot du comité La passion réunit et l'union fait la force!

Dans un monde en constante évolution, où les traditions et les métiers artisanaux sont souvent mis à rude épreuve, j'ai souhaité vous rappeler l'importance de votre corporation. En effet, en tant que professionnels bouchers-charcutiers, vous êtes les gardiens d'une tradition, d'un précieux savoir-faire et d'une passion inébranlable.

Vous êtes les artisans de la qualité, de l'authenticité et du goût. Votre travail ne consiste pas seulement à découper et à préparer la viande que l'on retrouve dans vos étals, mais à transmettre avec fierté un héritage culinaire qui perdure depuis des générations.

Dans un contexte où la consommation de viande est de plus en plus scrutée et où les défis surviennent à chaque tournant, c'est ensemble que vous êtes plus forts et pouvez faire face aux changements qui influencent sans cesse votre métier.

Je suis convaincue que vous êtes toutes et tous des passionnés et si je le sais, c'est grâce à vous, c'est grâce à la passion qui vous pousse à exceller jour après jour, la passion pour la qualité de vos produits, la passion pour le respect des traditions, et surtout la passion avec laquelle vous parlez de votre métier.

N'oubliez pas non plus que la passion est contagieuse. En partageant votre amour du métier autour de vous, avec les jeunes, vos apprentis et vos employés, vous assurez la pérennité de votre savoir-faire. Vous êtes les passeurs de tradition, et vous avez le devoir de former la nouvelle génération de bouchers-charcutiers.

L'association joue un rôle essentiel en créant un espace d'échange, de partage de connaissances et d'entraide entre ses membres. J'invite chacun d'entre vous à partager vos expériences, vos idées et vos préoccupations. L'association est votre voix, et nous nous engageons à vous soutenir au mieux dans vos besoins.

Je vous encourage plus que jamais à poursuivre les efforts, à participer activement à nos activités, à partager vos idées et cultiver ensemble cette passion qui vous anime.

En cette fin d'année, il me reste encore à vous souhaiter, au nom des membres du comité et de moi-même, de magnifiques fêtes de fin d'année et nos meilleurs vœux pour 2024.

Caroline Vionnet



«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
jörg.linder@bigler.ch



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

Das kleine Wort des Vorstandes Leidenschaft vereint und Einigkeit macht stark!

In einer sich ständig verändernden Welt, in der Traditionen und handwerkliche Berufe oft auf eine harte Probe gestellt werden, möchte ich euch an die Bedeutung eurer Gemeinschaft erinnern. Denn als Fleischfachleute seid ihr die Hüter von Traditionen, von wertvollem Know-how und einer unerschütterlichen Leidenschaft.

Ihr seid die Handwerker der Qualität, der Authentizität und des Geschmacks. Eure Arbeit besteht nicht nur darin, das Fleisch, das wir in euren Geschäften finden, zu zerlegen und zuzubereiten, sondern auch darin, mit Stolz ein kulinarisches Erbe weiterzugeben, das seit Generationen fortbesteht.

In einer Zeit, in der der Fleischkonsum immer mehr unter die Lupe genommen wird und Herausforderungen an jeder Ecke lauern, seid ihr nur gemeinsam stark und könnt den Veränderungen, die euren Beruf ständig beeinflussen, nur gemeinsam standhalten.

Ich bin davon überzeugt, dass ihr alle leidenschaftliche Menschen seid, und wenn ich das weiß, dann liegt das an euch, an der Leidenschaft, die euch Tag für Tag zu Höchstleistungen antreibt, an der Leidenschaft für die Qualität eurer Produkte, an der Leidenschaft für die Einhaltung von Traditionen und vor allem an der Leidenschaft, mit der ihr über euren Beruf spricht.

Denkt auch daran, dass Leidenschaft ansteckend ist. Indem ihr eure Liebe zum Beruf in eurem Umfeld, mit jungen Menschen, euren Lernenden und euren Angestellten teilt, sichert ihr den Fortbestand eures Wissens. Ihr seid die Vermittler der Tradition und habt die Pflicht, die nächste Generation von Fleischfachleuten auszubilden.

Der Verband spielt eine wesentliche Rolle, indem er einen Raum für den Austausch, die Weitergabe von Wissen und die gegenseitige Unterstützung seiner Mitglieder schafft. Ich lade jeden von euch ein, eure Erfahrungen, Ideen und Anliegen zu teilen. Der Verein ist eure Stimme, und wir verpflichten uns, euch in euren Bedürfnissen bestmöglich zu unterstützen.

Ich ermutige euch mehr denn je, eure Bemühungen fortzusetzen, aktiv an unseren Aktivitäten teilzunehmen, eure Ideen zu teilen und gemeinsam die Leidenschaft zu pflegen, die euch antreibt.

Zum Jahresende darf ich euch noch im Namen der Vorstandsmitglieder und von mir selbst wunderschöne Feiertage wünschen und unsere besten Wünsche für 2024 überbringen.

Caroline Vionnet



Wir verwerten sinnvoll.

www.centravo.ch

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

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

Nos spécialités:

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

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

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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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

PACOVIS.CH



Happy to Serve.

pacovis

Portrait

Au Jambon d'Or SA, Maxime Richoz

Maxime Richoz a repris l'entreprise Au Jambon d'Or à Prez-vers-Siviriez en mai 2021, après avoir travaillé pendant plus de quatre ans aux côtés du fondateur, Christophe Wicht, qui l'a formé pour la fabrication du jambon fumé à la borne et le service traiteur. Aujourd'hui, la borne du Jambon d'Or peut contenir 1500 jambons à la fois, ainsi que le lard et les saucissons. Cet automne, Maxime Richoz a également reçu la certification pour produire du Jambon de la Borne AOP, pour lequel il a déjà quelques clients.

Après son apprentissage réalisé à la Boucherie Lehmann à Ueberstorf, Maxime Richoz a travaillé une année à la Boucherie Tinguely à Marsens à 50%, ainsi que pour son père en tant que marchand de bétail. Il a ensuite rejoint Christophe Wicht, qui cherchait à remettre prochainement son entreprise Au Jambon d'Or. En travaillant à ses côtés, il a appris la fabrication du jambon fumé à la borne, ainsi que le service traiteur : « Le premier grand test a été en 2019, durant la Fête des Vignerons. Christophe devait y travailler et m'a ainsi laissé les rênes de l'entreprise durant cette période. Cela nous a prouvé à tous les deux que j'étais prêt pour la reprise. »

L'entreprise Au Jambon d'Or a été créée en 1990 par Christophe Wicht, qui avait construit une borne quelques années auparavant dans la ferme familiale de ses parents à Prez-vers-Siviriez. Il avait également repris la boucherie à Vuisternens-devant-Romont et exploitait une autre boucherie à Romont, qu'il a finalement remis car la production de jambons augmentait et lui demandait tout son temps. Maxime Richoz a repris l'entreprise en mai 2021, après avoir travaillé plus de quatre ans aux côtés de Christophe Wicht.

La transmission s'est faite de fil en aiguille et tout s'est déroulé parfaitement : « Il y a toujours une petite appréhension lors d'un changement de patron, mais les clients nous sont restés fidèles. » S'il maîtrisait déjà toutes les particularités de la production du jambon fumé à la borne, le défi le plus important a été le service traiteur : « Je m'étais toujours appuyé sur Christophe, donc c'était un beau challenge de me lancer seul dans les grandes manifestations et de prendre les décisions. Mais finalement, tout s'est bien passé et la demande a même augmenté depuis la reprise. »

Aujourd'hui, la production d'Au Jambon d'Or se monte à environ 20'000 jambons par année. Le processus commence par un salage à sec, de 5 à 6 semaines, suivi par cinq jours d'étuvage : « Cette étape est assez primordiale et permet de réduire le temps total



©fpe-ciga

nécessaire. » Les jambons passent ensuite trois semaines dans la borne, ce qui leur permet d'obtenir l'aspect et la couleur recherchés. D'autres spécialités sont également fumées dans la borne, notamment le lard et le saucisson. Pour la chaudière, un mélange de bois de sapin et de foyer est utilisé, ce qui permet d'obtenir un bon compromis entre la chaleur et la fumée.

Depuis cet automne, Maxime Richoz a reçu la certification pour produire du Jambon de la Borne AOP. Au niveau des quantités, il a pour l'instant la possibilité d'en saler environ 50 toutes les deux semaines, ce qui lui suffit pour le moment : « Nous n'avons pas encore de demande pour plus, il faut le temps que tout se mette en place. Il sera important que les bouchers jouent le jeu, ce qui dépendra probablement de l'intérêt des consommateurs, car le prix est plus élevé. »

Pour le futur de l'entreprise, le projet de Maxime Richoz serait de construire un endroit dédié pour la partie traiteur : « Nous n'avons plus assez de place actuellement, nous aurions besoin de locaux conçus spécifiquement pour les volumes actuels, avec un self pour faciliter le travail. » Deux ans et demi après la reprise, Maxime Richoz reste ainsi motivé et dynamique pour continuer à faire évoluer sa boucherie.

Anaïs Bourbia

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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

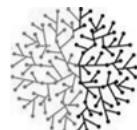
026/347.15.30

www.lechinedor.ch

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

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

La manufacture
Swiss Premium Chicken



naturaCHIMICA

Sécurité sanitaire des aliments - Autocontrôle

Natura Chimica SA, votre laboratoire accrédité pour

Le contrôle qualité de vos produits
L'hygiène des locaux
L'hygiène du personnel

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

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



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

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

1762 Givisiez

Steckbrief

Au Jambon d'Or SA, Maxime Richoz

Maxime Richoz übernahm das Unternehmen «Au Jambon d'Or» in Prez-vers-Siviriez im Mai 2021, nachdem er über vier Jahre lang an der Seite des Gründers Christophe Wicht gearbeitet hatte, der ihn in der Herstellung von «Jambon de la borne» und im Traiteur-Service ausbildete. Heute kann er 1500 Schinken sowie Speck und Würste auf einmal in der Kaminrauchsanlage räuchern. Diesen Herbst erhielt Maxime Richoz auch die Zertifizierung für die Herstellung von Jambon de la Borne AOP, für den er bereits einige Kunden hat.

Nach seiner Lehre in der Metzgerei Lehmann in Ueberstorf arbeitete Maxime Richoz ein Jahr lang zu 50% in der Metzgerei Tinguely in Marsens und für seinen Vater als Viehhändler. Danach schloss er sich Christophe Wicht an, der nach einer baldigen Übergabe seines Unternehmens «Au Jambon d'Or» suchte. Während er an seiner Seite arbeitete, lernte er die Herstellung vom «Jambon de la borne» sowie den Traiteur-Service kennen: «Der erste grosse Test war 2019 während des Winzerfests. Christophe musste dort arbeiten und überliess mir daher während dieser Zeit die Zügel des Unternehmens. Das hat uns beiden gezeigt, dass ich für die Übernahme bereit war.»

Das Unternehmen «Au Jambon d'Or» wurde 1990 von Christophe Wicht gegründet, der einige Jahre zuvor auf dem Familienhof seiner Eltern in Prez-vers-Siviriez eine Kaminrauchsanlage gebaut hatte. Er hatte auch die Metzgerei in Vuisternens-devant-Romont übernommen und betrieb ein weiteres Fleischfachgeschäft in Romont, welches er schliesslich abgab, weil die Schinkenproduktion zunahm und seine gesamte Zeit in Anspruch nahm. Maxime Richoz übernahm das Unternehmen im Mai 2021, nachdem er über vier Jahre lang an der Seite von Christophe Wicht gearbeitet hatte.

Die Übergabe erfolgte schrittweise und alles lief perfekt: «Bei einem Chefwechsel gibt es immer eine wenig Zweifel und Sorgen, aber die Kunden sind uns treu geblieben.» Zwar beherrschte er bereits alle Besonderheiten der Herstellung des «Jambon de la borne», doch die grösste Herausforderung war der Traiteur-Service: «Ich hatte mich immer auf Christophe verlassen, daher war es eine ziemliche Herausforderung, bei grossen Veranstaltungen alleine loszulegen und die Entscheidungen zu treffen. Aber letztendlich hat alles gut funktioniert und die Nachfrage ist seit der Übernahme sogar gestiegen.»

Heute produziert «Au Jambon d'Or» etwa 20'000 Schinken pro Jahr. Der Prozess beginnt mit einem fünf- bis sechswöchigen Trockensalzen, gefolgt von einer fünftägigen Dämpfung: «Dieser Schritt ist ziemlich entscheidend und verkürzt die benötigte Gesamtzeit.» Anschliessend verbringen die Schinken drei Wochen im Kaminrauch,

wodurch sie das gewünschte Aussehen und die gewünschte Farbe erhalten. Auch andere Spezialitäten werden im Kamin geräuchert, insbesondere Speck und Wurst. Für den Heizkessel wird eine Mischung aus Tannen- und Buchenholz verwendet, wodurch eine ideale Kombination zwischen Hitze und Rauch erzielt wird.

Seit diesem Herbst ist Maxime Richoz für die Herstellung des «Jambon de la borne AOP» zertifiziert. Was die Mengen angeht, kann er derzeit alle zwei Wochen etwa 50 Stück pökeln, was ihm im Moment reicht: «Wir haben noch keine Nachfrage nach mehr, es braucht Zeit, bis sich alles eingespielt hat. Es wird wichtig sein, dass die Fleischfachleute mitspielen, was wahrscheinlich vom Interesse der Verbraucher abhängt, da der Preis höher ist.»

Für die Zukunft des Unternehmens plant Maxime Richoz, einen eigenen Ort für den Traiteur-Teil zu bauen: «Wir haben derzeit nicht mehr genug Platz, wir bräuchten Räumlichkeiten, die speziell für das derzeitige Volumen konzipiert sind, mit einem Selbstbedienungsbereich, um die Arbeit zu erleichtern.» Zwei Jahre nach der Übernahme bleibt Maxime Richoz somit motiviert und dynamisch, um seine Metzgerei weiterzuentwickeln.

Anaës Bourbia
 Übersetzungen: Jessica Danthe



©fpe-ciga



ERNST SUTTER

für Fleischliebhaber

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

Unsere Spezialitäten:

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

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig

Schafsdärme 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 naturelle

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

Deux nouvelles maîtrises fédérales dans le canton

Interview de Jérôme Deillon et Alexandre Bertschy



Jérôme Deillon



Alexandre Bertschy

Alexandre Bertschy et Jérôme Deillon ont réussi leur maîtrise fédérale cet automne. Tous deux travaillent actuellement dans la boucherie familiale, respectivement à la Boucherie Bertschy à Fribourg et à la Boucherie Deillon à Romont, avec l'objectif de la reprendre en temps voulu. Pour La Feuille, ils expliquent ce que cette maîtrise représente pour eux et comment ils envisagent la suite de leur carrière.

Qu'est-ce qui vous a motivés à passer votre maîtrise ?

Alexandre Bertschy : Comme j'ai pour objectif de reprendre la boucherie de mes parents dans quelques années, j'ai voulu remplir mon « sac à dos » d'autant de connaissances que possible afin d'y être préparé de manière optimale.

Jérôme Deillon : Continuer à se perfectionner dans le métier en atteignant le plus haut niveau de formation dans notre branche et perpétuer une tradition familiale : avec un papa et grand-papa « Maître-artisans », j'avais envie de suivre leur voie.

Comment s'est-elle passée pour vous ?

AB : Comme l'examen de maîtrise n'a pas lieu chaque année et que je ne voulais pas attendre plus d'un an, je l'ai passé pendant quelques mois en doublon avec l'IFCAM. En conséquence, les premiers mois ont été très fatigants. J'ai apprécié les journées de cours intéressantes, instructives et variées avec les supers professeurs. En outre, les échanges avec les autres étudiants étaient très intéressants.

JD : Ce fut long avec beaucoup d'incertitudes quant à ce qu'il nous sera demandé. Avant de pouvoir se présenter aux cours préparatoires pour la maîtrise, il faut passer par des cours du soir, deux fois par semaine, durant une année et demie afin d'acquérir les connaissances générales et réussir l'examen de diplôme de spécialiste en gestion PME. La suite de la formation, dispensée en français, a été quelque peu laborieuse. Avec seulement deux candidats romands, il a fallu faire des ajustements et malheureusement le contenu et la qualité des cours, malgré de bons intervenants et mentors, n'étaient pas équivalents aux alémaniques.

De votre point de vue, qu'est-ce qu'elle apporte au métier ?

AB : Je pense qu'il est important que notre profession puisse continuer à compter sur des professionnels compétents. L'examen de maîtrise en est la pierre angulaire. Cela permet aussi à la personne de considérer sa propre entreprise sous un autre angle.

JD : La maîtrise fédérale permet de répondre et de comprendre les questionnements que tout entrepreneur pourrait avoir en termes de management, comptabilité, gestion du personnel ou encore marketing.

Comment vous sentez-vous maintenant que c'est terminé ?

AB : Je suis fier de m'être engagé dans cette voie et de l'avoir terminée avec succès. A côté de cela, je suis aussi très soulagé et heureux que cela se termine, car c'était aussi une période fatigante.

JD : C'est un soulagement et une satisfaction personnelle d'être arrivé au bout. Si on compte depuis le commencement du brevet fédéral, cela représente du tout de même 5 ans d'étude, à côté du travail.

Avez-vous des projets pour la suite ?

AB : En ce moment, je fais une pause. Par ailleurs, j'ai quelques projets et idées que je veux introduire dans l'entreprise. Mais le plus grand projet sera pour moi dans quelques années, lorsque je reprendrai la boucherie de mes parents.

JD : Je souhaite profiter de la bonne synergie avec mes parents pour continuer à développer l'entreprise, profiter d'échanger avec eux sur la gestion de l'entreprise et concrétiser quelques idées avancées lors de ma formation.

Propos recueillis par Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2023	Novembre 2023
Viande de bœuf			
Entrecôte		Fr. 98.00	Fr. 85.00
Rumsteak		Fr. 96.00	Fr. 83.00
Filet		Fr. 115.00	Fr. 102.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 61.00	Fr. 63.00
Entrecôte parisienne		Fr. 67.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 42.00	Fr. 35.00
Côte de bœuf		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Viande de porc	Seulement Natura	Terra Suisse	
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 57.00
Tranche dans le filet		Fr. 39.50	Fr. 35.50
Tranche dans le cou		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Côtelette		Fr. 26.50	Fr. 24.50
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 18.50
Emincé		Fr. 26.50	Fr. 28.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.90	Fr. 28.00
Viande de veau	Seulement Natura	Terra Suisse	
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 91.50	Fr. 85.50
Rôti épaulé		Fr. 49.50	Fr. 54.50
Emincé		Fr. 59.00	Fr. 57.50
Côtelettes		Fr. 68.00	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2023	Novembre 2023
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.50	Fr. 33.50
Brochette mixed grill		Fr. 48.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 36.00	Fr. 32.50
Cordon bleu de porc		Fr. 32.00	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 26.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 23.50
Steak de cheval		Fr. 44.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche	Coop Natura Plan	De La Région	
Filet de poulet (CH)		Fr. 37.50	Fr. 35.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 16.00	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 35.00
Tranche de dinde (import DEU)		Fr. 34.00	Fr. 19.80
Viande d'agneau			
Gigot frais s/o du quasi (CH)		Fr. 52.50	Fr. 52.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.50	Fr. 65.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 47.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.50	Fr. 56.00

Zwei neue Metzgermeister im Kanton Freiburg

Interview mit Jérôme Deillon und Alexandre Bertschy

Alexandre Bertschy und Jérôme Deillon haben beide in diesem Herbst ihre eidgenössische Meisterprüfung bestanden. Beide arbeiten derzeit in den Fleischfachgeschäften ihrer Familien, nämlich in der Metzgerei Bertschy in Freiburg und in der Metzgerei Deillon in Romont, mit dem Ziel, diese zu gegebener Zeit zu übernehmen. Für Das Karree erklären sie, was die Meisterprüfung für sie bedeutet und wie sie sich ihre weitere Karriere vorstellen.

Was hat euch dazu motiviert, die Meisterprüfung zu absolvieren?

Alexandre Bertschy: Da ich das Ziel habe, die Metzgerei von meinen Eltern in ein paar Jahren zu übernehmen, wollte ich meinen «Rucksack» mit so viel Wissen wie möglich füllen, um optimal dafür vorbereitet zu sein.

Jérôme Deillon: Sich im Beruf weiterbilden, indem man das höchste Ausbildungsniveau in unserer Branche erreicht, und eine Familiengeschichte fortsetzen: Mit einem Papa und einem Grossvater, die Meister dieses Handwerks sind, wollte ich in ihre Fußstapfen treten.

Wie verlief die Vorbereitung auf die Prüfung für euch?

AB: Da die Meisterprüfung nicht jedes Jahr durchgeführt wird und ich nicht über ein Jahr darauf warten wollte, habe ich Sie während ein paar Monaten doppelspurig mit der SIU absolviert. Dementsprechend waren die ersten paar Monate sehr anstrengend. Mir gefielen die interessanten, lehr- und abwechslungsreichen Unterrichtstage mit den super Dozenten. Daneben war der Austausch mit den Mitschülern sehr interessant.

JD: Es war eine lange Zeit mit vielen Unsicherheiten darüber, was von uns verlangt werden würde. Bevor man sich für die Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung bewerben kann, muss man anderthalb Jahre lang zweimal pro Woche Abendkurse besuchen, um sich das allgemeine Wissen anzueignen und die Prüfung für das Diplom als Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU zu bestehen. Die weitere Ausbildung, die in französischer Sprache abgehalten wurde, gestaltete sich etwas mühsam. Mit nur zwei Kandidaten aus der Romandie mussten Anpassungen vorgenommen werden, und leider waren Inhalt und Qualität der Kurse trotz guter Referenten und Mentoren nicht gleichwertig mit denen aus der Deutschschweiz.

Was bringt die Ausbildung aus eurer Sicht für den Beruf?

AB: Ich denke es ist wichtig, dass unser Beruf weiterhin auf kompetente Fachleute zählen kann. Die Meisterprüfung bildet den Grundstein dafür. Daneben bringt es auch die Person weiter, aus der gewissen Betriebsblindheit rauszukommen und seinen eigenen Betrieb aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten.

JD: Die eidgenössische Meisterprüfung ermöglicht es, die Fragen zu beantworten und zu verstehen, die jeder Unternehmer in Bezug auf Management, Buchhaltung, Personalverwaltung oder auch Marketing haben könnte.

Wie fühlt ihr euch jetzt, wo ihr den Meistertitel in der Hand habt?

AB: Ich bin stolz, habe ich diesen Weg eingeschlagen und erfolgreich abgeschlossen. Daneben bin nun auch sehr erleichtert und froh ist es nun zu Ende, war es doch auch eine anstrengende Zeit.

JD: Es ist eine Erleichterung und eine persönliche Genugtuung, dass ich es geschafft habe. Wenn man vom Beginn des eidgenössischen Fachausweises an rechnet, sind das immerhin fünf Jahre Studium neben der Arbeit.

Habt ihr Pläne für die Zeit danach?

AB: Momentan mache ich mal eine Pause. Daneben habe ich einige Projekte und Ideen, welche ich im Betrieb einführen will. Das grösste Projekt werde ich aber in ein paar Jahren haben, wenn ich die elterliche Metzgerei übernehmen werde.

JD: Ich möchte die guten Synergien mit meinen Eltern nutzen, um das Unternehmen weiterzuentwickeln, den Austausch mit ihnen über die Unternehmensführung geniessen und einige Ideen umsetzen, die während meiner Ausbildung vorgebracht wurden.

Die Interviews wurden von Anaïs Bourbia geführ
Übersetzungen: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2023	November 2023
Rindfleisch			
Entrecôte		Fr. 98.00	Fr. 85.00
Rumpsteak		Fr. 96.00	Fr. 83.00
Filet		Fr. 115.00	Fr. 102.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 61.00	Fr. 63.00
Pariser Entrecôte		Fr. 67.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 42.00	Fr. 35.00
Rinderkotelett		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Schweinefleisch	Seulement Natura	Terra Suisse	
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 57.00
Nierstückplätzli		Fr. 39.50	Fr. 35.50
Halsplätzli		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Koteletts		Fr. 26.50	Fr. 24.50
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 18.50
Geschnetzeltes		Fr. 26.50	Fr. 28.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.90	Fr. 28.00
Kalbfleisch	Seulement Natura	Terra Suisse	
Filet mignon		Fr. 95.50	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 91.50	Fr. 85.50
Schulterbraten		Fr. 49.50	Fr. 54.50
Geschnetzeltes		Fr. 59.00	Fr. 57.50
Kalbskoteletts		Fr. 68.00	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2023	November 2023
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.50	Fr. 33.50
Brochette mixed grill		Fr. 48.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 36.00	Fr. 32.50
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 32.00	Fr. 30.50
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 26.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 23.50
Pferdesteak		Fr. 44.50	Fr. 52.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 37.50	Fr. 35.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 16.00	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 35.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 34.00	Fr. 19.80
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 52.00
Racks (Import)		Fr. 62.50	Fr. 65.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 47.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.50	Fr. 56.00

News

Espace membres site de l'UPSV

Depuis cet automne, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) a ajouté une nouvelle rubrique sur son site internet, réservée aux membres. Celle-ci vous met à disposition une quantité d'informations vous permettant de compléter votre développement professionnel et vos connaissances dans le secteur de la viande. Les informations que vous pouvez y retrouver concernent par exemple les actualités en lien avec la branche, des ressources et du matériel de formation, ou encore les dates des manifestations, rencontres et offres de formation continue. L'inscription est possible directement sur le site de l'UPSV, upsv.ch.

Mister Jambon de la Borne AOP 2023



©La Semaine Suisse du Goût / Schweizer Genusswoche

Le 29 septembre passé a eu lieu la première nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP, au restaurant de Dornigny à Lausanne, organisée par la Semaine Suisse du Goût. À cette occasion, quatre Boutefas AOP et trois Jambons de la Borne AOP ont été dégustés et évalués. Au final, deux lauréats ont été couronnés à savoir :

- Mister Jambon de la Borne AOP: Boucherie La Jambonnière à Mézières
- Miss Boutefas AOP 2023: Boucherie Ogiz à Yverdon

Félicitations à notre membre, La Jambonnière, pour ce titre et pour la qualité de son Jambon de la Borne AOP.

Journée de promotion des métiers de la bouche au Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, qui s'est déroulé du 1^{er} au 5 novembre dernier à Espace Gruyère à Bulle, une journée spéciale de promotion des métiers de bouche s'est tenue le vendredi 3 novembre. Cette journée a été organisée en collaboration entre le Salon Suisse des Goûts et Terroirs, l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, l'Association des Artisans Boulanger-Pâtissier-Confiseurs du canton de Fribourg, GastroFribourg et Hotel&Gastro formation Fribourg. Elle visait à faire la promotion de quatre métiers de bouche auprès des jeunes, à savoir boucher-charcutier (traiteur), boulanger-pâtissier-confiseur, cuisinier et spécialiste en restauration, dans l'optique de recruter de futurs apprentis. Nos métiers ont été mis en lumière auprès des élèves de 8H et 11H de la région, au travers de démonstrations culinaires assurées par des apprentis en cours de formation, ainsi que des ateliers pratiques auxquels les élèves pouvaient prendre part. Au final, près de 300 jeunes ont assisté à cette journée.

News

Mitgliederbereich auf der Website des SFF

Seit diesem Herbst hat der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) eine neue Rubrik auf seiner Website, die nur für Mitglieder zugänglich ist. Diese Rubrik stellt Ihnen eine Fülle von Informationen zur Verfügung, mit denen Sie Ihre berufliche Entwicklung und Ihr Wissen im Fleischsektor ergänzen können. Die Informationen, die Sie dort finden können, sind zum Beispiel branchenbezogene Nachrichten, Ressourcen und Materialien für die Ausbildung sowie Termine für Veranstaltungen, Treffen und Weiterbildungsangebote. Die Anmeldung ist direkt auf der Website des SFF, sff.ch, möglich.

Mister Jambon de la Borne AOP 2023

Am vergangenen 29. September fand im «Restaurant de Dornigny» in Lausanne die erste Nacht der «Boutefas AOP» und des «Jambon de la Borne AOP» statt, die von der Schweizer Genusswoche organisiert wurde. Bei dieser Gelegenheit wurden vier Boutefas AOP und drei Jambons de la Borne AOP verkostet und bewertet. Am Ende wurden zwei Preisträger gekürt, nämlich:

- Mister Jambon de la Borne AOP: Metzgerei La Jambonnière in Mézières.
- Miss Boutefas AOP 2023: Metzgerei Ogiz in Yverdon.

Wir gratulieren unserem Mitglied, La Jambonnière, zu diesem Titel und zur Qualität seines Jambon de la Borne AOP.

Tag zur Förderung der Lebensmittelberufe an der Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs

Im Rahmen der Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs, die vom 1. bis 5. November im Espace Gruyère in Bulle stattfand, fand am Freitag, dem 3. November, ein spezieller Tag zur Förderung der Lebensmittelberufe statt. Dieser Tag wurde in Zusammenarbeit zwischen der Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs, dem Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg, des Verbandes der Bäcker-, Konditorei- und Konditorhandwerksbetriebe des Kantons Freiburg, GastroFribourg und Hotel&Gastro formation Fribourg organisiert. Sie zielte darauf ab, bei Jugendlichen für vier Berufe der Gastronomie zu werben, nämlich Fleischfachmann/-frau (Traiteur), Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in, Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau, um zukünftige Lernende zu rekrutieren. Unsere Berufe wurden den Schülern der Klassen 8H und 11H der Region durch kulinarische Vorführungen von Lernenden sowie durch praktische Workshops, an denen die Schüler teilnehmeneten, nähergebracht. Insgesamt nahmen fast 300 Jugendliche an diesem Tag teil.



Nous sommes à votre disposition:

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

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

Bigler
Une part de tradition.

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

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

PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis

LA RECETTE

Pot-au-feu

Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| • 1,2kg de palette d'épaule de bœuf | • 1 gousse d'ail |
| • 4 os à moelle | • 1 petit céleri |
| • 2 raves | • 1 bouquet garni |
| • 3 carottes | (thym, persil, laurier) |
| • 1 poireau | • 4 clous girofle |
| • 1 oignon | • Sel et poivre |

Préparation

1. Laver, éplucher et couper en gros morceaux tous les légumes.
2. Piquer l'oignon entier avec le laurier et les clous de girofle.
3. Faire bouillir env. 3 litres d'eau, ajouter le bouquet garni, l'ail, le sel, le poivre, la viande et les os à moelle et cuire 1h30. Ensuite, ajouter les légumes et laisser cuire encore une bonne demi-heure.
4. Egouttez le tout, et servir bien chaud accompagné de moutarde et d'une purée de pommes de terre.

Bon appétit!

REZEPT

Suppenfleisch

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| • 1,2kg Rindsschulterspitz | • 1 Knoblauchzeh |
| • 4 Markknochen | • 1 kleiner Sellerie |
| • 2 Kohlrabi | • 1 Kräutersträuschen |
| • 3 Karotten | (Thymian, Petersilie, Lorbeerblätter) |
| • 1 Lauch | • 4 Nelken |
| • 1 Zwiebel | • Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Gemüse waschen, schälen und in gross Würfel schneiden.
2. Die ganze Zwiebel mit den Nelken und den Lorbeerblättern spicken.
3. Ca. 3 Liter Wasser aufkochen, Kräuterstraus, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Fleisch und Markknochen beifügen und 1.5 Stunden kochen lassen. Danach das Gemüse hinzufügen und nochmal eine gute halbe Stunde kochen.
4. Das Ganze abtropfen lassen und schön heiss mit Senf und Kartoffelstock servieren.

Ä Guete!



CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA



IMPRESSUM

Textes/Texte: Anais Bourbia - anais.bourbia@fpe-ciga.ch
Tirage/Auflage: 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker: Agence Dep-art Sàrl
Traductions/Übersetzungen: Jessica Danthe