

La Feuille

Das Karree

N°37 | septembre/September 2023



CONNAISSANCES THÉORIQUES POUR ACCOMPAGNER LA PRATIQUE

Interview de Patrik Danthe et
Sébastien Derron

THEORETISCHES WISSEN ERGÄNZT DIE PRAXIS

Interview de Patrik Danthe und
Sébastien Derron

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
L'évolution de la formation des apprentis	3
Laurent Jaquier, nouveau membre au comité	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Die Entwicklung der Ausbildung von Lernenden	4
Laurent Jaquier, neues Vorstandsmitglied	6
Empfehlung für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

du 29 septembre au 1 ^{er} octobre 2023	La Bénichon du Pays de Fribourg, Gurmels
du 1 ^{er} au 5 novembre 2023	Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
15 novembre 2023	Assemblée des délégués UPSV, Coire
du 15 au 19 novembre 2023	Championnat suisse des Bouchers-Charcutiers, Coire

vom 29. September bis 1. Oktober 2023	Die Kilbi im Freiburgerland, Gurmels
vom 1. bis 5. November 2023	Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs, Bulle
15. November 2023	SFF Delegiertenversammlung, Chur
vom 15. bis 19. November 2023	Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Chur



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

Unsere Spezialitäten:

- Rinderdärme** für Cervelas, Trockenwürste und Salametti 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

Aujourd'hui, nous avons déjà vécu la mode des véganes et antispécistes, l'immense pandémie de Covid-19 ainsi que la guerre en Ukraine. Voilà qu'un nouvel ennemi se dresse devant nous! La viande de synthèse! Les grandes collectivités sont prêtes et demandent l'autorisation pour se lancer dans l'aventure pour subvenir à la demande de la population, ladite population qui décidera si oui ou non ce nouveau marché verra le jour. Quel est l'objectif derrière cette histoire? Ne serait-ce pas encore un coup d'assommoir déguisé pour nos agriculteurs et nos artisans?

Les récentes études de l'université de Bruxelles prédisent un impact environnemental égal voire pire que l'agriculture traditionnelle. À savoir que les bovins ne produisent pas seulement de la viande... Le lait, indispensable à la production du fromage, des yogourts et j'en passe. Ils transforment l'herbage pour la production des produits laitiers précédemment évoqués. Ils produisent aussi un fertilisant avec leurs excréments, un engrais 100% naturel et ce n'est pas tout, ils participent à l'entretien de nos alpages et de nos pâturages. Le Conseil fédéral et la population suisse veulent tout à l'électricité et il nous en manque déjà comment subvenir à ces besoins? Qui va payer l'addition?

Si nous allons voir les statistiques nationales, à savoir que les vols en avion n'y figurent pas, les émissions à gaz à effet de serre produites par les transports représentent le double de celles de l'agriculture!

On culpabilise plus de manger un steak que de partir en vacances 3 fois par année!

Ne devrions-nous pas investir ailleurs que dans des alternatives à l'agriculture?

Frédéric Liard

Das kleine Wort des Vorstandes

Wir haben bereits die Mode von Veganern und Antispesiesisten, die immense Covid-19-Pandemie sowie den Krieg in der Ukraine erlebt. Nun steht ein neuer Feind vor uns! Synthetisches Fleisch! Die grossen Kollektive sind bereit und bitten um die Erlaubnis, sich auf das Abenteuer einzulassen, um die Nachfrage der Bevölkerung zu befriedigen. Dieselbe Bevölkerung, die auch entscheiden wird, ob dieser neue Markt das Licht der Welt erblicken wird oder nicht. Was ist das Ziel dieser ganzen Sache? Ist das nicht ein erneuter, versteckter Schlag gegen unsere Landwirte und Handwerker?

Jüngste Studien der Universität Brüssel sagen gleiche oder sogar schlechtere Umweltauswirkungen als bei der traditionellen Landwirtschaft voraus. Rinder produzieren nicht nur Fleisch, sondern auch Milch, die für die Herstellung von Käse, Joghurt und vielem mehr benötigt wird. Sie verarbeiten das Gras für die Herstellung der zuvor erwähnten Milchprodukte. Sie produzieren auch einen Dünger aus ihren Exkrementen, einen 100% natürlichen Dünger, und das ist noch nicht alles, sie tragen auch dem Erhalt unserer Almen und Weiden bei. Der Bundesrat und die Schweizer Bevölkerung wollen alles mit Strom versorgen, von dem wir heute schon zu wenig haben, wie soll dieser Bedarf gedeckt werden? Wer zahlt die Rechnung?

Wenn wir uns die nationalen Statistiken anschauen, in denen Flugreisen nicht enthalten sind, sind die Treibhausgasemissionen des Verkehrs doppelt so hoch wie die der Landwirtschaft!

Wir fühlen uns mehr schuldig, wenn wir ein Steak essen, als wenn wir dreimal im Jahr in den Urlaub fahren!

Sollten wir nicht anderswo investieren als in Alternativen zur Landwirtschaft?

Frédéric Liard



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

L'évolution de la formation des apprentis

Interview de Patrik Danthe et Sébastien Derron, enseignants à l'EPAI



Patrik Danthe et Sébastien Derron sont tous deux enseignants à l'EPAI de Fribourg pour les apprentis bouchers-charcutiers. Ils enseignent les branches professionnelles et les mathématiques, aux 1^{ères} et 3^{èmes} années pour Patrik Danthe et aux 2^{èmes} années pour Sébastien Derron. Pour La Feuille, ils parlent de l'évolution de la formation et de leur vision de l'avenir.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Sébastien Derron : J'ai 28 ans et je viens de Cressier. J'ai deux CFC, celui de cuisinier et de boucher-charcutier. Je suis entré chez Micarna en 2016 comme formateur, puis j'ai effectué le brevet de chef d'exploitation dans l'économie carnée de 2018 à 2020. C'est là que j'ai eu l'opportunité de postuler comme maître de classe à 20%. Je suis actuellement à 90% Responsable de la formation viande ouest chez Micarna et à 20% maître de classe à l'EPAI.

Patrik Danthe : Je viens de Courgevax et j'ai passé mon CFC de boucher B en 1984, puis la maîtrise en 1991. J'ai poursuivi avec l'école de gestion d'entreprise en 1996. Je suis enseignant à l'EPAI depuis 2008 et ai obtenu mon diplôme pédagogique en 2010.

Quels sont les objectifs de ces cours pour les apprentis ?

SD : Les objectifs de la formation sont de transmettre les bases du métier au travers des livres de connaissances professionnelles, ainsi que de transmettre notre propre expérience de la profession et de lier cela à la pratique.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans l'enseignement ?

SD : Ce qui me plaît c'est d'échanger et de partager mon expérience avec les apprentis, et de voir leur évolution.

PD : C'est d'accueillir des adolescents dans les classes et de pouvoir les accompagner et les suivre durant trois ans. A cet âge, l'évolution est juste énorme, la personne qui termine la formation professionnelle n'est plus la même que celle qui l'a commencée trois années plus tôt.

Quels en sont les avantages pour vous, ainsi que pour les consommateurs ?

PD : Il y a plusieurs défis, par exemple le fait que de plus en plus de jeunes sortent d'un milieu purement scolaire et doivent apprendre un travail exigeant dans un climat inhabituel pour eux. Nous avons aussi toujours plus d'apprentis qui n'ont pas forcément fait leur scolarité obligatoire en Suisse et qui n'ont pas le français ou l'allemand comme langue maternelle. Ils ont donc souvent plus de difficultés au niveau scolaire, ce qui peut devenir un obstacle pour eux.

Comment a évolué la formation ces dernières années ?

PD : Notre métier a grandement évolué ces dernières années, il est devenu large et exigeant au point que de moins en moins d'entreprises arrivent à couvrir l'entier des travaux d'une boucherie, par exemple l'abattage ou le désossage. La formation de base a dû suivre cette évolution et s'adapter aux tendances des entreprises formatrices, en proposant trois différentes orientations professionnelles : production, transformation et commercialisation.

Comment est-ce que vous pensez qu'elle va évoluer dans le futur ?

SD : Actuellement, et dans les années à venir, je pense que nous allons rencontrer des difficultés quant aux postulations ainsi qu'au nombre d'apprentis dans les entreprises. Mais dans le futur, je pense et espère que les gens et les jeunes vont revenir aux bases et s'intéresser de plus en plus aux métiers de l'alimentation et proches de la terre.

PD : Pour s'adapter à cette situation, les centres de formations doivent éventuellement commencer à travailler ensemble pour garder une certaine grandeur de classe, les cours hebdomadaires pourraient bien devenir des cours en bloc et l'enseignement va de plus en plus vers des cours en ligne.



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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



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



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
1846

Une part de tradition.

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

Die Entwicklung der Ausbildung von Lernenden

Interview mit Patrik Danthe und Sébastien Derron, Lehrer an der GIBS

Patrik Danthe und Sébastien Derron sind beide Lehrer an der GIBS in Freiburg für die Lernenden Fleischfachleute. Sie unterrichten Berufskunde und Fachrechnen, im ersten und dritten (Patrik Danthe) sowie im zweiten Lehrjahr (Sébastien Derron). Für Das Karree sprechen sie über die Entwicklung der Ausbildung und ihre Visionen für die Zukunft.

Könnt ihr euch kurz vorstellen?

Sébastien Derron: Ich bin 28 Jahre alt und komme aus Cressier. Ich habe zwei EFZ, Koch und Fleischfachmann. Ich bin 2016 bei der Micarna als Ausbilder eingestiegen und habe dann von 2018 bis 2020 den Eidg. Fachausweis als Betriebsleiter Fleischwirtschaft absolviert. Dort bekam ich die Gelegenheit, mich als Klassenlehrer mit einem Arbeitspensum von 20% zu bewerben. Zurzeit bin ich zu 90% Ausbildungsleiter Fleisch West bei der Micarna und zu 20% Klassenlehrer an der GIBS.

Patrik Danthe: Ich komme aus Courgevaux und habe 1984 mein EFZ als Metzger B und 1991 die Meisterprüfung absolviert. Ich habe 1996 mit der Schule für Unternehmensführung weitergemacht. Seit 2008 bin ich Lehrer an der GIBS und habe 2010 mein pädagogisches Diplom erhalten. Warum haben Sie sich für die Zusammenarbeit mit «Le Porc d'ici» entschieden?

Was sind die Ziele dieser Fächer für die Lernenden?

SD: Die Ziele der Ausbildung sind, die Grundlagen des Berufs anhand von Büchern über Berufskennnisse zu vermitteln, sowie unsere eigenen Erfahrungen mit dem Beruf weiterzugeben und dies mit der Praxis zu verbinden.

Was gefällt euch am besten am Unterrichten?

SD: Mir gefällt es, mich mit den Lernenden auszutauschen, meine Erfahrungen mit ihnen zu teilen und ihre Entwicklung zu sehen.

PD: Die Jugendlichen in den Unterricht aufzunehmen und sie drei Jahre lang begleiten und betreuen zu können. In diesem Alter ist die Entwicklung einfach enorm, die Person, die die Berufsausbildung abschliesst, ist nicht mehr dieselbe wie die, die sie drei Jahre zuvor begonnen hat.

Was sind die Herausforderungen?

SD: Für mich besteht die Herausforderung darin, sie einen ganzen Tag lang konzentriert zu halten und sie zu motivieren, den Stoff zu lernen.

PD: Es gibt verschiedene Herausforderungen, z. B. die Tatsache, dass immer mehr Jugendliche aus einem rein schulischen Umfeld kommen und

in einem für sie ungewohnten Klima eine anspruchsvolle Arbeit erlernen müssen. Wir haben auch immer mehr Lernende, die ihre Pflichtschulzeit nicht unbedingt in der Schweiz absolviert haben und deren Muttersprache nicht Deutsch oder Französisch ist. Sie haben daher oft mehr Schwierigkeiten im schulischen Bereich, was für sie zu einem Hindernis werden kann.

Wie hat sich die Ausbildung in den letzten Jahren entwickelt?

PD: Unser Beruf hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Er ist so breit und anspruchsvoll geworden, dass immer weniger Betriebe alle Arbeiten in einem Fleischfachgeschäft abdecken können, z. B. das Schlachten oder Ausbeinen. Die Grundausbildung musste mit dieser Entwicklung Schritt halten und sich den Trends in den Ausbildungsbetrieben anpassen, indem sie drei verschiedene Berufsrichtungen anbietet: Veredelung, Gewinnung und Verarbeitung

Wie wird sich die Ausbildung eurer Meinung nach in der Zukunft entwickeln?

SD: Derzeit und in den kommenden Jahren glaube ich, dass wir Schwierigkeiten haben werden, was die Bewerbungen und die Anzahl der Lernenden in den Betrieben betrifft. Aber in der Zukunft denke und hoffe ich, dass die Leute, einschliesslich den Jugendlichen, zu den Grundlagen zurückkehren und sich vermehrt für Berufe interessieren werden, die sich mit der Umwelt, der Landwirtschaft und Lebensmittel befassen.

PD: Um sich an diese Situation anzupassen, müssen die Bildungszentren möglicherweise anfangen, zusammenzuarbeiten, um eine gewisse Klassengrösse zu erzielen. Der wöchentliche Unterricht könnte zu Blockunterricht werden und der Unterricht geht immer mehr in Richtung Online-Kurse.



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

Portrait

Laurent Jaquier, Nouveau membre du comité

Depuis le printemps passé, un nouveau membre a rejoint le comité de notre association. Il s'agit de Laurent Jaquier, qui tient la Boucherie Charcuterie Jaquier à Siviriez, dans laquelle travaillent également son père, François, et son fils, Pierre. Trois générations qui partagent leur expérience et leurs idées, toujours au service d'une clientèle fidèle. Pour Laurent, s'engager au sein du comité, c'est œuvrer en faveur du futur de la branche.

Cela fait 31 ans que Laurent Jaquier travaille à la boucherie de Siviriez : « J'ai fait mon apprentissage là et je ne suis jamais reparti ». Durant sa deuxième année d'apprentissage, l'ancien patron est malheureusement décédé. C'est le père de Laurent, François, qui a alors repris la boucherie en 1994, lui qui y travaillait déjà depuis de nombreuses années. Père et fils se sont ensuite associés en 2005 : « J'ai repris seul en 2019, à la retraite de mon père, même s'il continue de venir travailler tous les jours avec nous. » La boucherie-charcuterie comprenait également un abattoir jusqu'en 2015, mais des investissements importants devaient être faits pour le maintenir aux normes. La famille Jaquier a donc pris la décision d'arrêter l'abattage.

La transition père-fils s'est faite naturellement et aujourd'hui, ce sont même trois générations qui travaillent ensemble dans la boucherie, avec le fils de Laurent, Pierre, qui a commencé en janvier 2022, après un apprentissage à la boucherie Limat et une année d'expérience à Bâle : « C'était important qu'il commence ailleurs qu'ici, afin qu'il puisse voir d'autres manières de travailler et apporte de nouvelles idées. » La collaboration entre les trois générations se passe bien, même s'il faut parfois savoir trouver une juste balance entre les apports de chacun.

Car s'il est important d'apporter des nouveautés, il faut toujours garder à l'esprit les envies des consommateurs : « Nous sommes une boucherie de village et nos clients ont leurs habitudes, c'est important de ne pas perdre de vue cela. » Ainsi, certaines spécialités se vendent particulièrement bien, par exemple les salamis maison, le lard apéro, les cordons-bleus, ou encore les saucisses à rôtir. Laurent Jaquier relève que ce qui est important pour les clients, c'est de savoir d'où provient la viande et qu'elle soit la plus locale possible. Une tendance qui s'est encore accentuée ces dernières années.



À la suite de l'assemblée générale de l'association au printemps passé, Laurent Jaquier a accepté de rejoindre le comité : « Cela faisait plusieurs années qu'on me le proposait et maintenant que mes enfants sont plus grands, j'avais enfin un peu plus de temps pour m'engager. » Ce qui le motive surtout, ce sont les échanges entre les membres et de pouvoir agir concrètement : « Il est important de s'investir pour que les choses bougent dans notre branche. C'est la même chose pour la formation, si personne ne forme, alors nous n'aurons plus de relève. Nous devons nous engager et faire vivre l'association, car nous avons plus de poids tous ensemble. »

Ses premières participations aux séances de comité ont été riches, avec beaucoup de nouvelles choses à assimiler. Il se réjouit d'avoir un peu plus de recul pour prendre part aux dossiers en cours mais apprécie déjà l'accueil que lui ont fait les autres membres du comité et l'ouverture d'esprit qui y règne : « Les discussions sont ouvertes, nous pouvons partager nos idées et oser dire ce qu'on pense sans jugement, c'est vraiment agréable. J'espère aussi que d'autres collègues nous rejoindront au comité, pour œuvrer ensemble en faveur du futur de notre branche. »

Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	août 2023	août 2023
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Rumsteak		Fr. 97.50	Fr. 82.50
Filet		Fr. 117.00	Fr. 105.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 64.00	Fr. 62.00
Entrecôte parisienne		Fr. 68.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 39.00	Fr. 34.00
Côte de bœuf		Fr. 62.00	Fr. 65.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 58.50	Fr. 57.00
Tranche dans le filet		Fr. 38.50	Fr. 34.50
Tranche dans le cou		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Côtelette		Fr. 26.50	Fr. 25.50
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 19.50
Emincé		Fr. 28.50	Fr. 28.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.90	Fr. 28.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 98.50	Fr. 93.50
Escalope		Fr. 91.50	Fr. 84.50
Rôti épaupe		Fr. 48.50	Fr. 57.50
Emincé		Fr. 58.00	Fr. 85.50
Côtelettes		Fr. 67.50	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	août 2023	août 2023
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 29.50	Fr. 34.00
Brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 44.00
Viande hachée		Fr. 37.00	Fr. 32.00
Cordon bleu de porc		Fr. 33.50	Fr. 32.50
Tranche panée de porc		Fr. 25.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Steak de cheval		Fr. 46.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 38.50	Fr. 35.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 17.00	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 38.00	Fr. 34.00
Tranche de dinde (import)		Fr. 35.00	Fr. 22.90
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 61.00	Fr. 62.50
Quasi d'agneau (import)		Fr. 45.00	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.50	Fr. 55.00

Steckbrief

Laurent Jaquier, neues Vorstandsmitglied

Seit dem vergangenen Frühjahr ist ein neues Mitglied in den Vorstand unseres Vereins eingetreten. Es handelt sich um Laurent Jaquier, der die Boucherie Charcuterie Jaquier in Siviriez führt, in der auch sein Vater François und sein Sohn Pierre arbeiten. Drei Generationen, die ihre Erfahrung und ihre Ideen teilen, immer in den Diensten einer treuen Kundschaft. Für Laurent bedeutet sein Engagement im Vorstand, dass er sich für die Zukunft der Branche einsetzt.

Seit 31 Jahren arbeitet Laurent Jaquier in der Metzgerei in Siviriez: «Ich habe dort meine Lehre gemacht und bin nie wieder weggegangen». Während seines zweiten Lehrjahres ist der ehemalige Chef leider verstorben. Laurents Vater François übernahm die Metzgerei 1994, nachdem er bereits seit vielen Jahren dort gearbeitet hatte. Vater und Sohn schlossen sich dann 2005 zusammen: «Ich habe 2019, als mein Vater in Rente ging, das Geschäft übernommen. Er kommt aber weiterhin jeden Tag zu uns zur Arbeit.» Zum Fleischfachgeschäft gehörte bis 2015 auch ein Schlachthaus, aber es mussten erhebliche Investitionen getätigt werden, um es auf dem neuesten Stand zu halten. Die Familie Jaquier traf daher die Entscheidung, die Schlachtung einzustellen.

Die Übergabe von Vater zu Sohn erfolgte auf natürliche Weise und heute arbeiten sogar drei Generationen zusammen: Laurents Sohn Pierre ist dem Familiengeschäft im Januar 2022 beigetreten, nach einer Lehre in der Metzgerei Limat und einem Jahr Erfahrung in Basel. «Es war wichtig, dass er woanders als hier anfängt, damit er andere Arbeitsweisen sehen kann und neue Ideen einbringt.» Die Zusammenarbeit zwischen den drei Generationen funktioniert gut, auch wenn man manchmal das richtige Gleichgewicht zwischen den Beiträgen jedes Einzelnen finden muss.

Denn auch wenn es wichtig ist, Neues zu bringen, muss man immer die Wünsche der Verbraucher im Auge behalten: «Wir sind eine Dorfmetzgerei und unsere Kunden haben ihre Gewohnheiten, es ist wichtig, dies nicht aus den Augen zu verlieren.» So verkaufen sich bestimmte Spezialitäten besonders gut, zum Beispiel die hausgemachten Salamis, der Apero-Speck, die Cordon Bleus oder die Bratwürste. Laurent Jaquier weist darauf hin, dass es für die Kunden wichtig ist, zu wissen, woher das Fleisch kommt, und dass es möglichst lokal ist. Dieser Trend hat sich in den letzten Jahren noch verstärkt.



Im Anschluss an die Generalversammlung des Vereins im vergangenen Frühjahr erklärte sich Laurent Jaquier bereit, dem Vorstand beizutreten: «Das wurde mir schon seit mehreren Jahren vorgeschlagen, und jetzt wo meine Kinder grösser sind, hatte ich endlich etwas mehr Zeit, um mich zu engagieren.» Was ihn vor allem motiviert, ist der Austausch unter den Mitgliedern und die Möglichkeit, konkret etwas tun zu können: «Es ist wichtig, sich zu engagieren, damit sich in unserer Branche etwas bewegt. Dasselbe gilt für die Ausbildung. Wenn niemand Lernende ausbildet, dann haben wir keinen Nachwuchs mehr. Wir müssen uns engagieren und den Verband am Leben erhalten, denn gemeinsam haben wir mehr Gewicht».

Seine ersten Teilnahmen an Vorstandssitzungen waren ergiebig, mit vielen neuen Dingen, die es zu verarbeiten galt. Er freut sich, dass er nun etwas mehr Abstand hat, um sich an den laufenden Dossiers zu beteiligen, schätzt aber bereits den Empfang, den ihm die anderen Vorstandsmitglieder bereitet haben, und die Offenheit, die dort herrscht: «Die Diskussionen sind offen, wir können unsere Ideen teilen und uns trauen, unsere Meinung zu sagen, ohne verurteilt zu werden, das ist wirklich angenehm. Ich hoffe auch, dass weitere Kolleginnen und Kollegen zu uns in den Vorstand kommen, um gemeinsam für die Zukunft unserer Branche zu arbeiten.»

Anaïs Bourbia

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	August 2023	August 2023
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Rumpsteak		Fr. 97.50	Fr. 82.50
Filet		Fr. 117.00	Fr. 105.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 64.00	Fr. 62.00
Pariser Entrecôte		Fr. 68.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 39.00	Fr. 34.00
Rinderkotelett		Fr. 62.00	Fr. 65.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 58.50	Fr. 57.00
Nierstückplätzli		Fr. 38.50	Fr. 34.50
Halsplätzli		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Koteletts		Fr. 26.50	Fr. 25.50
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 19.50
Geschnetzeltes		Fr. 28.50	Fr. 28.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.90	Fr. 28.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 98.50	Fr. 93.50
Plätzli Stotzen		Fr. 91.50	Fr. 84.50
Schulterbraten		Fr. 48.50	Fr. 57.50
Geschnetzeltes		Fr. 58.00	Fr. 85.50
Kalbskoteletts		Fr. 67.50	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	August 2023	August 2023
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 29.50	Fr. 34.00
Brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 44.00
Hackfleisch		Fr. 37.00	Fr. 32.00
Schweins Cordon Bleu		Fr. 33.50	Fr. 32.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 25.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 24.50
Pferdesteak		Fr. 46.50	Fr. 52.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 38.50	Fr. 35.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 17.00	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 38.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 35.00	Fr. 22.90
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 61.00	Fr. 62.50
Lammhüftli (Import)		Fr. 45.00	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.50	Fr. 55.00

News

Apéritif de remise des diplômes

La remise des CFC et AFP s'est déroulée le vendredi 14 juillet dernier. Notre Association et la Commission de formation professionnelle ont ensuite organisé et offert le traditionnel apéritif à tous les diplômés, Chez Blanc à Matran.

Pour cette année, les meilleurs CFC sont :

1 ^{er} – Kevin Guignard	Note : 5.3	Formateur : Micarna SA
2 ^{ème} ex aequo – Jonas Fringeli	Note : 5.0	Formateur : Boucherie Moret Sàrl
2 ^{ème} ex aequo – Jules Behrends	Note : 5.0	Formateur : Boucherie Moret Sàrl
2 ^{ème} ex aequo – Johan Thürler	Note : 5.0	Formateur : Boucherie du Mouret
2 ^{ème} ex aequo – Paul Reichmuth	Note : 5.0	Formateur : Micarna SA

Des prix ont également été remis à Kevin Guignard pour le meilleur travail pratique CFC (5.3), à Jules Behrends pour la meilleure note branches générales CFC (5.5) et à Melake Gebremedhin pour le meilleur dossier de travail, ainsi qu'un prix de reconnaissance.

Et le meilleur AFP :

Paulo Xavier Limas Moreis **Note : 5.2** Formateur : Marmy SA

Des prix pour les meilleurs travaux pratiques AFP ont été remis à Haben Asfahale (5.0) ainsi qu'à Paulo Xavier Lima Morais (5.0).

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 !



Premiers Jambons de la Borne AOP certifiés

Les six premiers producteurs de Jambon de la Borne AOP ont reçu leur certification cet été, à savoir :

- Boucherie Deillon, Romont
- Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis
- Boucherie Savoy, Attalens
- La Jambonnière, Mézières
- Au Jambon d'Or, Prez-vers-Siviriez
- Boucherie Stuby, Vevey

D'autre part, neuf nouvelles boucheries ont été certifiées pour le Boutefas AOP, élevant le nombre de producteurs à 21. La liste complète est disponible sur le site boutefasaop.ch.

Campagne de sensibilisation en faveur du poulet régional

Terroir Fribourg a lancé cet été une campagne de sensibilisation auprès du monde de la gastronomie, afin que le poulet régional soit davantage privilégié dans son approvisionnement. D'après leur communiqué de presse, le canton de Fribourg figure parmi les plus importants producteurs de volaille en Suisse, avec plus de 250 exploitations agricoles qui élèvent des poulets. Terroir Fribourg relève qu'en proposant du poulet régional à leurs clients, les restaurateurs font vivre l'agriculture et l'économie locale, tout en soutenant le bien-être animal et l'environnement.

News

Aperitif zur Diplomübergabe

Die Übergabe der EFZ und EBA fand am Freitag, den 14. Juli statt. Unser Verband und die Berufsbildungskommission haben anschliessend den traditionellen Apéro für alle Diplomierten bei «Chez Blanc» in Matran organisiert und offeriert.

Die besten EFZ dieses Jahres sind:

1. - Kevin Guignard	Note: 5.3	Ausbilder: Micarna SA.
2. punktgleich - Jonas Fringeli	Note: 5.0	Ausbilder: Metzgerei Moret GmbH.
2. punktgleich - Jules Behrends	Note: 5.0	Ausbilder: Metzgerei Moret GmbH
2. punktgleich - Johan Thürler	Note: 5.0	Ausbilder: Boucherie du Mouret
2. punktgleich - Paul Reichmuth	Note: 5.0	Ausbilder: Micarna SA

Preise wurden zudem an Kevin Guignard verliehen, für die beste praktische Arbeit EFZ (5.3), sowie an Jules Behrends für die beste Note Allgemeinbildender Unterricht EFZ (5.5) und an Melake Gebremedhin für die beste Arbeitsmappe, sowie ein Anerkennungspreis.

Das beste EBA ging an:

Paulo Xavier Limas Moreis **Note : 5.2** Ausbilder: Marmy SA.

Preise für die besten praktischen Arbeiten AFP gingen an Haben Asfahale (5.0) sowie an Paulo Xavier Lima Moreis (5.0).

Wir gratulieren den neuen Absolvierenden herzlich und wünschen ihnen viel Erfolg für ihre Karriere. Es ist eine wahre Freude, einen so tollen Nachwuchs für unseren Beruf zu sehen!

Erste AOP-zertifizierte Jambons de la Borne

Die ersten sechs Produzenten von Jambon de la Borne AOP erhielten diesem Sommer ihre Zertifizierung:

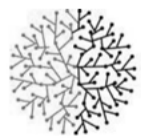
- Metzgerei Deillon, Romont
- Metzgerei Blanc, Châtel-St-Denis
- Metzgerei Savoy, Attalens
- La Jambonnière, Mézières
- Au Jambon d'Or, Prez-vers-Siviriez
- Metzgerei Stuby, Vevey

Es wurden ebenfalls neun neue Metzgereien für Boutefas AOP zertifiziert, wodurch die Zahl der Erzeuger auf 21 stieg. Die vollständige Liste ist auf boutefasaop.ch verfügbar.



Sensibilisierungskampagne für das regionale Poulet

Terroir Fribourg lancierte diesen Sommer eine Sensibilisierungskampagne in der Gastronomie, um das regionale Poulet bei der Beschaffung stärker zu bevorzugen. Laut ihrer Pressemitteilung gehört der Kanton Freiburg mit über 250 Landwirtschaftsbetrieben, die Hühner züchten, zu den wichtigsten Geflügelproduzenten in der Schweiz. Terroir Fribourg weist darauf hin, dass die Gastronomen, indem sie ihren Gästen regionales Pouletfleisch anbieten, die Landwirtschaft und die lokale Wirtschaft beleben und gleichzeitig das Tierwohl und die Umwelt unterstützen.



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



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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

LA RECETTE

Le tataki de bœuf

Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de filet de bœuf d'environ 150gr	1 échalote
1 cuillère à café d'huile de colza ou d'arachide	4-5 fines rondelles de gingembre
1 citron vert	Graines de sésame
1dl de cognac	Sel
1dl de sauce soja	Poivre
2 gousses d'ail	

Préparation

1. Éplucher, dégermer et écraser les gousses d'ail, ciseler l'échalote
2. Découper à la mandoline les rondelles de gingembre
3. Prélever le zeste et presser le citron vert
4. Saler et poivrer les pavés de bœuf
5. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire sauter les pavés de filet de bœuf 2 à 3 minutes afin qu'ils soient bien grillés et que se forme une légère croûte, puis les réserver.
6. Déglacer la poêle avec le cognac et la sauce soja et ajouter le jus de citron, le gingembre, l'ail et l'échalote. Bien mélanger la marinade, la refroidir et incorporer les pavés de bœuf et les laisser mariner au moins une heure.
7. Ensuite retirer les pavés de la marinade et les saupoudrer de graines de sésame, les couper en fines tranches et faire réduire la marinade une dizaine de minutes à feu doux. La servir chaude ou froide à part des tranches de bœuf.

Vous pouvez accompagner votre tataki avec de petites frites allumettes et une petite salade mêlée

Bon appétit!

REZEPT

Rinds-Tataki

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfiletsteaks von ca. 150gr.	1 Schalotte
1 Teelöffel Raps- oder Erdnussöl	4-5 dünne Ingwerscheiben
1 Limette	Sesamkörner
1dl Cognac	Salz
1dl Sojasauce	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen, entkeimen und zerdrücken, die Schalotte schneiden.
2. Den Ingwer mit der Mandoline in feine Scheiben schneiden.
3. Die Limettenschale abreiben und die Limette pressen.
4. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletsteaks 2-3 Minuten anbraten, sodass sie gut gegrillt sind und sich eine leichte Kruste bildet, dann beiseitestellen.
6. Die Pfanne mit Cognac und Sojasauce ablöschen und Limettensaft, Ingwer, Knoblauch und Schalotten hinzufügen. Die Marinade gut verrühren, abkühlen lassen und die Rindersteaks mindestens eine Stunde darin marinieren lassen.
7. Dann die Rindersteaks aus der Marinade nehmen und mit Sesamkörnern bestreuen, in dünne Scheiben schneiden und die Marinade etwa zehn Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Die Marinade warm oder kalt neben den Rindfleischscheiben servieren.

Sie können Ihr Tataki mit «Pommes Allumettes» und einem kleinen gemischten Salat 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

Bigler
1844

Ä Portion Tradition.

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

CH
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

Wir verwerten sinnvoll.
www.centravo.ch

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

PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis

IMPRESSUM

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

Graphisme/Grafiker: Agence Dep-Art Sàrl