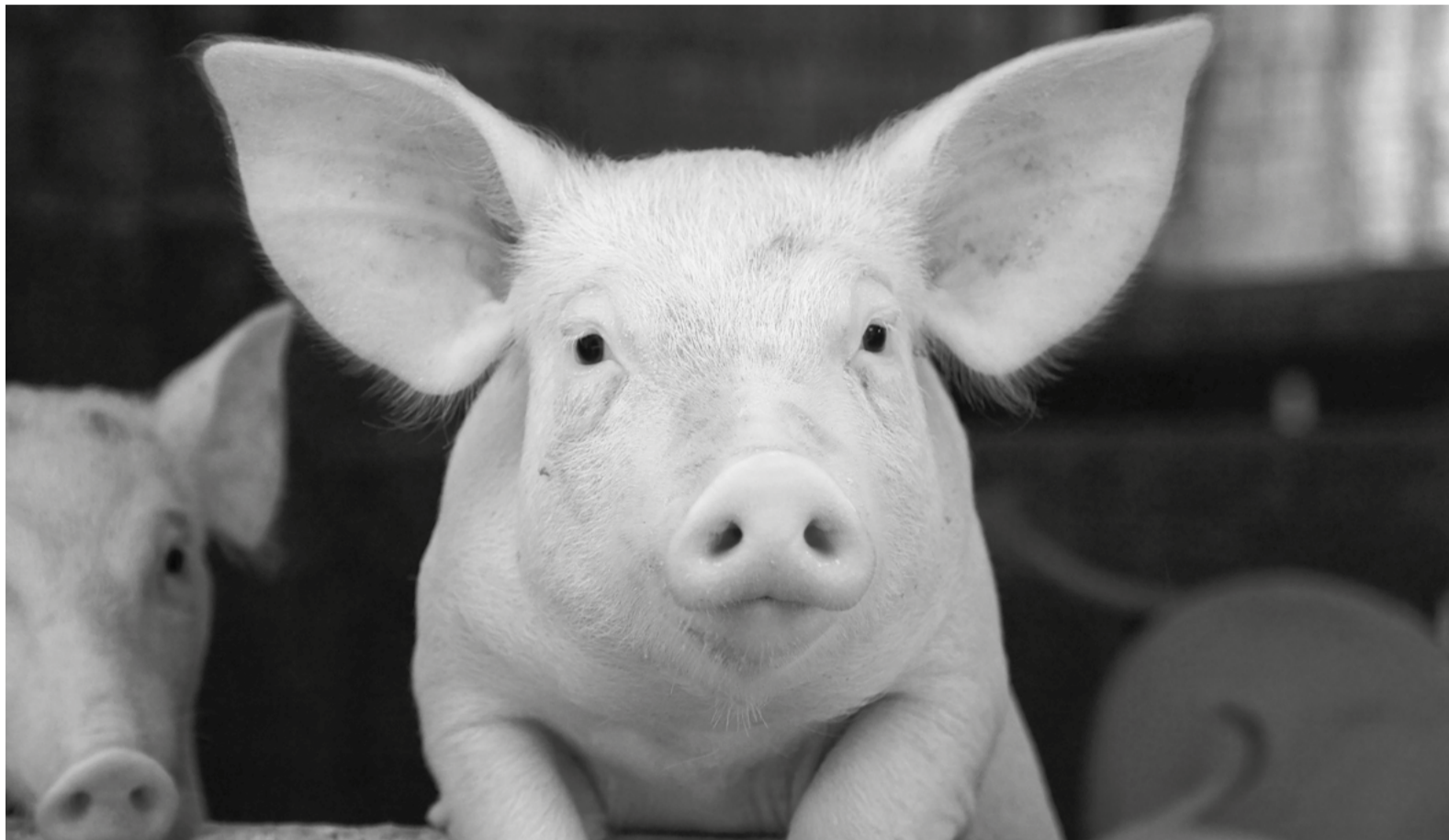


La Feuille

Das Karree



« LE PORC D'ICI » DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ

Témoignages d'un boucher
et d'un producteur porcin

« LE PORC D'ICI » AUF DEM MARKT ERHÄLTlich

Erfahrungsberichte eines Schweine-
züchters und eines Fleischfachmannes

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
« Le Porc d'ici », une nouvelle marque régionale	3
Le préapprentissage d'intégration, une expérience enrichissante	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
« Le Porc d'ici », eine neue regionale Marke	4
Integrationsvorlehre, eine bereichernde Erfahrung	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

14 juillet 2023	Remise des diplômes des apprenti(e)s, suivi d'un apéritif organisé en l'honneur des diplômés, Chez Blanc, à Matran
du 5 au 9 septembre 2023	EuroSkills 2023, Gdansk, Pologne
du 14 au 24 septembre 2023	Semaine du Goût, Fribourg
du 29 au 1er octobre 2023	La Bénichon du Pays de Fribourg, Gurmels
du 1er au 5 novembre 2023	Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
15 novembre 2023	Assemblée des délégués UPSV

14. Juli 2023	Diplomübergabe der Lernenden, Apero zu Ehren der Diplomierten im Anschluss, Chez Blanc in Matran
vom 5. Bis am 9. September 2023	EuroSkills 2023, Gdansk, Polen
vom 14. Bis am 24. September 2023	Genusswoche, Fribourg
vom 29. September bis am 1. Oktober 2023	Die Kilbi im Freiburgerland, Gurmels
vom 1. bis am 5. November 2023	Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs, Bulle
15. November 2023	Delegiertenversammlung SFF

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.ch

La manufacture
Swiss Premium Chicken



Le petit mot du comité

Journée des connaissances des marchandises des apprentis cuisiniers 3^{ème} année

Le jeudi 13 avril, les chefs de cuisine ont organisé une journée de connaissance de marchandises.

J'ai eu le plaisir de pouvoir démontrer aux futurs cuisiniers la fabrication de saucisses, les carcasses entières, le découpage, la dénomination et le choix pour leurs diverses utilisations.

J'ai été fasciné par la curiosité et l'intérêt de ces jeunes pour parfaire leurs connaissances.

Espérons que ces futurs cuisiniers prennent conscience que pour apprécier de la bonne viande, il faut s'adresser à l'artisan boucher.

Norbert Tinguely

Das kleine Wort des Vorstandes

Warenkunde-Tag der Koch-Lernenden des 3. Lehrjahres

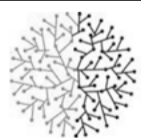
Am Donnerstag, dem 13. April, veranstalteten die Küchenchefs einen Warenkundetag.

Ich hatte das Vergnügen, den angehenden Köchinnen und Köchen die Herstellung von Würsten, das Zerlegen, Schlachttierkörper, die Bezeichnung und die Auswahl für ihre verschiedenen Verwendungszwecke demonstrieren zu dürfen.

Ich war fasziniert von der Neugier und dem Interesse dieser jungen Leute, ihr Wissen zu vervollständigen.

Hoffentlich werden sich diese zukünftigen Köche bewusst, dass man sich, um gutes Fleisch zu geniessen, an handwerkliche Fleischfachleute wenden muss.

Norbert Tinguely



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



CH
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

Wir verwerten
sinnvoll

www.centravo.ch

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

Nos spécialités:

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

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

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

«Die erschti 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

«Le Porc d'ici», une nouvelle marque régionale

Témoignages d'un producteur porcin et d'un boucher



Avec l'obtention de l'AOP pour le Jambon de la Borne et le Boutefas, une nouvelle marque, «Le Porc d'ici», a été créée. La production se fait selon les cahiers des charges AOP, avec une attention toute particulière accordée à la proximité, au bien-être animal, à la qualité de la viande et à la durabilité. Pour les consommateurs, c'est l'assurance d'acheter un produit régional, provenant de circuits courts. Plusieurs acteurs de la

filière ont déjà commencé à travailler avec cette nouvelle marque, comme Daniel Annen, producteur porcin à Corcelles-près-Payerne et Bruno Clerc, boucher-charcutier à Romont.

Pouvez-vous vous présenter, ainsi que votre exploitation / boucherie, en quelques mots ?

Daniel Annen: Je suis fils d'agriculteur et exploitant depuis plus de 25 ans. À l'âge de 20 ans, j'ai eu envie d'exploiter une porcherie avec plus d'espace et que les porcs puissent aller dehors. J'ai construit ma porcherie composée d'une aire de couche avec litière et chauffage au sol ainsi qu'un parcours extérieur pour les porcs.

Bruno Clerc: J'ai commencé mon apprentissage de boucher-charcutier en 1980. Après quelques années comme ouvrier boucher, j'ai passé ma maîtrise fédérale en 1991. Ensuite, avec ma femme, Christiane, nous avons repris l'entreprise familiale en 1995, qui était tenue par mes parents depuis 1960.

Pourquoi avez-vous décidé de travailler avec «Le Porc d'ici» ?

DA: Je suis au comité de l'association ICAOP depuis de nombreuses années et la protection des produits du terroir me tient à cœur. L'approche que toutes les filières soient locales me plaît, cela complète ma vision d'une production et alimentation éthiques, durables et saines.

BC: Pour moi, le bien-être animal est primordial et l'alimentation est également très importante. Le rapport favorable en oméga 3 et oméga 6 est un bon argument de vente, tout comme les circuits courts et les lieux d'engraissement proches de notre commerce. Ces éléments redonnent des lettres de noblesse à la viande de porc, qui n'a pas toujours bonne presse. Enfin, cela nous permettra de produire des Jambons de la Borne AOP.

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

DA: Pour le producteur, ce label lui permet d'avoir une reconnaissance, une prime qui lui permette de couvrir les frais des exigences supplémentaires demandées par le cahier des charges mais également de garantir une production et un écoulement dans la région.

BC: La viande du «Porc d'ici» est bien ferme et ne perd pas son eau, elle est tendre, et il y a moins de perte à la cuisson. Le client est aussi rassuré par la proximité du lieu d'engraissement et par le bien-être animal. Les artisans bouchers se différencient des grandes surfaces avec une vraie marque qui tient la route et qui nous est réservée.

Est-ce qu'il y a des particularités dans l'élevage du «Porc d'ici» ?

DA: En plus des exigences en matière de bien-être animal, les porcelets doivent provenir de mère d'origine de pure race historiquement et présente en Suisse. L'alimentation locale à base de céréales et de petit-lait de laiteries vaudoises et fribourgeoises demande de réapprendre notre savoir-faire pour l'alimentation de ces porcs.

D'une manière générale, quel est votre avis sur cette nouvelle marque ?

DA: C'est enfin une marque qui garantit un produit local, sain, durable et de haute qualité, provenant d'une production régionale.

BC: Ça faisait longtemps que je cherchais une solution pour avoir une viande de porc de qualité. Avec «Le Porc d'ici», j'ai trouvé une viande de porc que je suis fier de vendre.

Propos recueillis par Anaïs Bourbia



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



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



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

«Le Porc d'ici», eine neue regionale Marke

Erfahrungsberichte eines Schweineproduzenten und eines Fleischfachmannes



Mit dem Erhalt des AOP für den Jambon de la Borne und den Boute-fas wurde eine neue Marke, «Le Porc d'ici», geschaffen. Die Produktion erfolgt nach den AOP-Spezifikationen, wobei besonderer Wert auf Nähe, Tierschutz, Fleischqualität und Nachhaltigkeit gelegt wird. Für die Verbraucher bedeutet dies die Gewissheit, ein regionales Produkt zu kaufen, das aus kurzen Kreisläufen stammt. Mehrere Akteure der Branche arbeiten bereits mit dieser

neuen Marke, wie Daniel Annen, Schweinezüchter in Corcelles-près-Payerne, und Bruno Clerc, Fleischfachmann in Romont.

Können Sie sich und Ihren Betrieb/Ihr Fleischfachgeschäft kurz vorstellen?

Daniel Annen: Ich bin der Sohn eines Landwirts und seit über 25 Jahren Landwirt. Als ich 20 Jahre alt war, wollte ich einen Schweinestall mit mehr Platz betreiben, wo die Schweine auch nach draussen gehen können. Ich baute meinen Stall, der aus einem Liegebereich mit Einstreu und Bodenheizung sowie einem Auslauf für die Schweine im Freien bestand.

Bruno Clerc: Ich habe 1980 meine Lehre als Metzger begonnen. Nach einigen Jahren als Metzgergeselle habe ich 1991 meine eidgenössische Meisterprüfung abgelegt. Danach übernahmen meine Frau Christiane und ich 1995 den Familienbetrieb, der seit 1960 von meinen Eltern geführt wurde.

Warum haben Sie sich für die Zusammenarbeit mit «Le Porc d'ici» entschieden?

DA: Ich bin seit vielen Jahren im Vorstand des Vereins ICAOP und der Schutz von regionalen Produkten liegt mir sehr am Herzen. Der Ansatz, dass alle Wertschöpfungsketten lokal sind, gefällt mir, er ergänzt meine Vision einer ethischen, nachhaltigen und gesunden Produktion und Ernährung.

BC: Für mich ist das Wohlbefinden der Tiere von grösster Bedeutung, und auch die Ernährung ist sehr wichtig. Das günstige Verhältnis von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist ein gutes Verkaufsargument, ebenso wie die kurzen Transportwege und die Maststätten in der Nähe unseres Geschäfts. Diese Faktoren verleihen dem Schweinefleisch, das nicht immer einen guten Ruf hat, wieder einen höheren Stellenwert. Schliesslich wird es uns ermöglichen, einen AOP Jambon de la Borne zu produzieren.

Welche Vorteile hat es für Sie und für die Verbraucher?

DA: Für den Erzeuger bedeutet das Label eine Anerkennung, eine Prämie, mit der er die Kosten für die zusätzlichen Anforderungen, die das Lastenheft verlangt, decken kann, aber auch eine Garantie für die Produktion und den Absatz in der Region.

BC: Das Fleisch von «Le Porc d'ici» ist schön fest und verliert kein Wasser, es ist zart und es gibt weniger Verlust beim Kochen. Der Kunde kann sich auch darauf verlassen, dass der Mastort in der Nähe liegt und das Tierwohl gewährleistet ist. Die handwerklichen Fleischfachleute unterscheiden sich so von den grossen Supermärkten mit einer echten Marke, die Bestand hat und für uns reserviert ist.

Gibt es Besonderheiten bei der Zucht von «Le Porc d'ici»?

DA: Zusätzlich zu den Anforderungen an das Tierwohl müssen die Ferkel von Muttertieren reiner Rassen stammen, die historisch und in der Schweiz vorkommen. Die lokale Fütterung mit Getreide und Molke aus Waadtländer und Freiburger Molkereien erfordert, dass wir unser Wissen über die Fütterung dieser Schweine neu erlernen.

Wie beurteilen Sie diese neue Marke im Allgemeinen?

DA: Es ist endlich eine Marke, die ein lokales, gesundes, nachhaltiges und hochwertiges Produkt aus regionaler Produktion garantiert.

BC: Ich habe schon lange nach einer Lösung gesucht, um qualitativ hochwertiges Schweinefleisch zu bekommen. Mit «Le Porc d'ici» habe ich ein Schweinefleisch gefunden, das ich mit Stolz verkaufen kann.

Interview von Anaïs Bourbia
Übersetzung von Jessica Danthe

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

Nous sommes à votre disposition:



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



Une part de tradition.

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



SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

La manufacture
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

Reportage

Le préapprentissage d'intégration, une expérience enrichissante

Le préapprentissage d'intégration (PAI) est un projet pilote co-financé par la Confédération et le Canton de Fribourg. Le PAI se déroule sur une année scolaire et prépare des jeunes migrant-e-s arrivé-e-s tardivement en Suisse à une entrée dans la formation professionnelle. Les jeunes passent 1,5 jours en cours et les 3,5 jours restant sont dédiés à l'apprentissage des bases d'un métier en entreprise. Depuis le début du projet en 2018, 83 personnes ont déjà pu bénéficier de ce programme de formation.

Le PAI est toujours à la recherche de nouvelles entreprises formatrices prêtes à soutenir l'intégration dans le monde du travail par ce programme. D'ailleurs, cela se révèle souvent très valorisant de constater comment un-e préappren-ti-e d'intégration peut rapidement évoluer grâce au terrain. En scannant ce QR-code, vous accédez directement à un formulaire et pouvez indiquer vos places disponibles pour un préapprentissage d'intégration :



Le parcours d'un jeune très motivé à se former

Melake Gebremedhin a terminé son préapprentissage d'intégration (PAI) en tant que boucher-charcutier chez Micarna à Courtepin. Il explique que son PAI s'est bien déroulé et qu'il a beaucoup aimé améliorer son français tout en découvrant et pratiquant les diverses tâches de ce métier. « Je travaillais déjà un peu dans ce domaine dans mon village d'origine et c'était très intéressant de voir comment ça se passe en Suisse. C'est différent, par exemple on parle beaucoup plus du respect de l'animal ». Il explique avoir apprécié pouvoir se former dans différents secteurs : « D'abord j'ai fait un stage et après comme apprenti j'ai pu voir plein d'activités : comment on prend soin du produit, comment on emballe, comment on stocke, comment on nettoie, ... c'est très varié et c'est ça qui me plaît ». Il se montre reconnaissant car il est « très bien entouré » et selon lui c'est grâce aux encouragements de ses formateurs, de ses collègues et de ses enseignant-es qu'il a beaucoup progressé.



©PAI

Son ancienne enseignante de français témoigne d'ailleurs : « Melake était un élève très motivé, optimiste et entraînant pour toute la classe ». Elle ajoute également qu'une de ses collègues avait été particulièrement impressionnée par « sa ténacité et sa perspicacité ». Melake Gebremedhin a gardé de très bons liens avec cette entreprise puisqu'après son préapprentissage d'intégration, il y a réalisé une attestation fédérale de formation professionnelle – et a d'ailleurs été le meilleur AFP boucher-charcutier du canton avec une moyenne de 5,3. Il termine actuellement son CFC, ce qui fait qu'il travaille avec plaisir depuis 5 ans au sein de la même entreprise.

Selon lui, « le PAI, c'est une base très utile pour apprendre plus rapidement le français avec un travail qui nous plaît et ensuite avoir un diplôme. » Il conclut ainsi : « Je suis content de travailler dans l'alimentation, c'est un domaine essentiel pour la société. » Son formateur est très content du parcours effectué par Melake Gebremedhin et salue sa persévérance. Tous deux se réjouissent de la suite.

Texte rédigé par le PAI

Davantage d'informations sur :

<https://www.fr.ch/formation-et-ecoles/formation-professionnelle/preapprentissage-dintegration>

Contact : epai-preapp-integration@eduf.fr

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	juin 2023	juin 2023
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 84.00
Rumsteak		Fr. 99.00	Fr. 82.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 103.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 60.00	Fr. 62.00
Entrecôte parisienne		Fr. 68.50	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. 59.50	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 37.50	Fr. 33.50
Tranche dans le cou		Fr. 26.50	Fr. 22.50
Côtelette		Fr. 24.50	Fr. 24.50
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 16.50
Emincé		Fr. 25.50	Fr. 28.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.90	Fr. 28.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 96.50	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 92.50	Fr. 85.50
Rôti épaule		Fr. 49.50	Fr. 57.50
Emincé		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Côtelettes		Fr. 68.00	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	juin 2023	juin 2023
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 28.00	Fr. 33.50
Brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 36.00	Fr. 32.00
Cordon bleu de porc		Fr. 31.00	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 25.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 22.50
Steak de cheval		Fr. 43.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 37.50	Fr. 34.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 34.00
Tranche de dinde (import)		Fr. 34.00	Fr. 19.80
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 53.50	Fr. 52.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.50	Fr. 63.50
Quasi d'agneau (import)		Fr. 47.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.50	52.00

Reportage

Integrationsvorlehre: eine bereichernde Erfahrung

Die Integrationsvorlehre (INVOL) ist ein vom Bund und vom Staat Freiburg mitfinanziertes Pilotprojekt. Die Dauer der INVOL beträgt ein Schuljahr und zielt auf die berufliche Integration ausländischer Personen, die erst spät in die Schweiz eingereist sind, indem es sie auf den Einstieg in die Berufsbildung vorbereitet. Die Jugendlichen haben 1,5 Kurstage und die restlichen 3,5 Tage sind dem Erlernen der Grundlagen eines Berufs in einem Unternehmen gewidmet. Seit Beginn des Projekts im Jahr 2018 haben bereits 83 Personen von diesem Ausbildungsprogramm profitieren können.

Es werden laufend Lehrbetriebe gesucht, die bereit sind, die Integration in den Arbeitsmarkt zu unterstützen. Oft ist es sehr aufschlussreich zu sehen, wie sich ein*e Vorpraktikant*in durch die Arbeit in einem Betrieb schnell weiterentwickeln kann. Beim scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt zum Formular, welches Ihnen ermöglicht, Ihre freien Plätze für eine integrative Vorlehre anzugeben:



Der Weg eines jungen Menschen, der sehr motiviert ist, sich weiterzubilden

Melake Gebremedhin hat seine Integrationsvorlehre (INVOL) als Metzger bei Micarna in Courtepin abgeschlossen. Er erklärt, dass seine INVOL gut verlaufen sei und dass es ihm sehr gefallen habe, sein Französisch zu verbessern und gleichzeitig die Grundlagen eines vielfältigen Berufs zu entdecken und zu praktizieren. «Ich habe bereits in meinem Heimatdorf ein wenig in diesem Bereich gearbeitet und es war sehr interessant zu sehen, wie es in der Schweiz abläuft. Es ist anders, zum Beispiel wird viel mehr über den Respekt vor dem Tier gesprochen». Er erklärt, dass er es genossen hat, sich in verschiedenen Bereichen weiterbilden zu können: «Zuerst habe ich ein Praktikum gemacht und dann habe ich als Lehrling viele Tätigkeiten gesehen: wie man sich um das Produkt kümmert, wie man es verpackt, wie man es lagert, wie man es reinigt, ... es ist sehr vielfältig und das gefällt mir». Er ist dankbar, dass er «sehr gut betreut» wird, und seiner Meinung nach hat er dank der Ermutigung seiner Ausbilder, Kollegen und Lehrer große Fortschritte gemacht.



Melake Gebremedhin dans la cuisine de l'école professionnelle. @La Télé

Seine ehemalige Französischlehrerin berichtet: «Melake war ein sehr motivierter, optimistischer Schüler, der die ganze Klasse mitriss.» Sie fügt auch hinzu, dass eine ihrer Kolleginnen besonders beeindruckt von «seiner Hartnäckigkeit und seinem Scharfsinn» gewesen sei. Melake Gebremedhin blieb mit dem Betrieb sehr gut verbunden, da er nach seiner Integrationsvorlehre dort ein Eidgenössisches Berufsattest absolvierte - und übrigens mit einem Durchschnitt von 5,3 der beste EBA-Metzger des Kantons war. Er schließt gerade sein EFZ ab, sodass er seit fünf Jahren mit Freude im selben Unternehmen arbeitet.

Er meint: «INVOL ist eine sehr nützliche Grundlage, um mit einer Arbeit, die einem Spaß macht, schneller Französisch zu lernen und dann einen Abschluss zu machen.» Er schließt mit den Worten: «Ich bin froh, in der Lebensmittelbranche zu arbeiten, da dies ein wesentlicher Bereich für die Gesellschaft ist.» Ihr Ausbilder ist mit dem von Melake Gebremedhin zurückgelegten Weg sehr zufrieden und lobt ihr Durchhaltevermögen. Beide freuen sich auf den nächsten Schritt.

Von der INVOL verfasster Text

Mehr Informationen zu:

<https://www.fr.ch/de/bildung-und-schulen/berufsbildung/integrationsvorlehre-invol>

Kontakt: epai-preapp-integration@edufr.ch

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Juni 2023	Juni 2023
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 84.00
Rumpsteak		Fr. 99.00	Fr. 82.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 103.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 60.00	Fr. 62.00
Pariser Entrecôte		Fr. 68.50	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. 59.50	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 37.50	Fr. 33.50
Halsplätzli		Fr. 26.50	Fr. 22.50
Koteletts		Fr. 24.50	Fr. 24.50
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 16.50
Geschnetzeltes		Fr. 25.50	Fr. 28.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.90	Fr. 28.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Kalbfleisch			
Filet mignon		Fr. 96.50	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 92.50	Fr. 85.50
Schulterbraten		Fr. 49.50	Fr. 57.50
Geschnetzeltes		Fr. 59.00	Fr. 86.50
Kalbskoteletts		Fr. 68.00	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Juni 2023	Juni 2023
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.00	Fr. 33.50
Brochette mixed grill		Fr. 49.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 36.00	Fr. 32.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 31.00	Fr. 30.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 25.50	Fr. 23.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 22.50
Pferdesteak		Fr. 43.50	Fr. 52.00
		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletfleisch frisch			
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 37.50	Fr. 34.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 34.00	Fr. 19.80
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 53.50	Fr. 52.00
Racks (Import)		Fr. 62.50	Fr. 63.50
Lammhüftli (Import)		Fr. 47.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.50	52.00

News

Certifications Boutefas AOP et Jambon de la Borne AOP

Les premières certifications des différents acteurs de la filière, à savoir les moulins d'aliments, les producteurs de porcs, les abattoirs et les bouchers ont été effectuées en février dernier. Les premiers Boutefas AOP ont ensuite pu être dégustés et certifiés fin mars. L'Interprofession de la Charcuterie AOP a ainsi annoncé ce printemps les huit premières boucheries proposant du Boutefas AOP (état au 31.05.23) :

- Boucherie du Centre, Leysin
- Boucherie Leuba, Yverdon-les-Bains
- Boucherie Reichenbach Sàrl, Aigle
- Boucherie-Charcuterie Stuby SA, Vevey
- Boucherie du Tilleul, Prilly
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont
- La Jambonnière, Mézières
- Suter Viandes SA, Villeneuve

D'autres producteurs sont en cours de certification et la liste continuera à s'allonger.

Concernant le Jambon de la Borne AOP, l'ICAOP a annoncé que le processus est en cours et, compte tenu du délai de production plus long que pour le Boutefas, les premiers produits AOP seront sur le marché dans le courant du mois de juillet.

Apéritif remise des diplômes et nouveaux prix

L'apéritif de remise des diplômes des CFC et AFP se déroulera le vendredi 14 juillet 2023, Chez Blanc à Matran. Il sera à nouveau organisé conjointement par notre Association et la Commission de formation professionnelle. Nouveauté cette année, des cadeaux supplémentaires seront remis, notamment pour le meilleur travail pratique, la meilleure note d'expérience et le meilleur livre de travail. Nous nous réjouissons déjà de partager ce moment convivial avec les diplômés.

Kit Bénichon à l'emporter

Lancés en 2020, les kits de Bénichon à l'emporter, organisés conjointement par notre Association et Terroir Fribourg, rencontrent chaque année un grand succès auprès des clients. C'est pourquoi cette action aura à nouveau lieu cet automne. Pour rappel, les boucheries participantes peuvent choisir la durée de vente des kits, par exemple en fonction des dates de la Bénichon dans leur région. Vous recevrez dans quelques semaines toutes les informations de la part de notre secrétariat, avec la possibilité de vous inscrire pour cette année. N'hésitez pas à le faire, ces kits sont toujours très appréciés des consommateurs !



News

Zertifizierung Boutefas AOP und Jambon de la Borne AOP

Die ersten Zertifizierungen der verschiedenen Akteure der Kette, d. h. der Futtermühlen, Schweinezüchter, Schlachthöfe und Fleischfachleute, wurden im Februar dieses Jahres durchgeführt. Die ersten Boutefas AOP konnten dann Ende März verkostet und zertifiziert werden. So gab die «Interprofession de la Charcuterie AOP» in diesem Frühjahr die ersten acht Fleischfachgeschäfte bekannt, die Boutefas AOP anbieten (Stand am 31.05.23) :

- Boucherie du Centre, Leysin
- Boucherie Leuba, Yverdon-les-Bains
- Boucherie Reichenbach Sàrl, Aigle
- Boucherie-Charcuterie Stuby SA, Vevey
- Boucherie du Tilleul, Prilly
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont
- La Jambonnière, Mézières
- Suter Viandes SA, Villeneuve

Weitere Produzenten befinden sich im Zertifizierungsprozess und die Liste wird weiterwachsen.

In Bezug auf den Jambon de la Borne AOP gab die ICAOP bekannt, dass der Prozess im Gange ist und aufgrund der längeren Produktionszeit als bei Boutefas die ersten AOP-Produkte im Laufe des Monats Juli auf den Markt kommen werden.

Apero zur Diplomübergabe und neue Preise

Das Apero zur Übergabe der EFZ- und EBA-Diplome findet am Freitag, den 14. Juli 2023, im Chez Blanc in Matran statt. Er wird erneut gemeinsam von unserem Verband und der Berufsbildungskommission organisiert. Neu in diesem Jahr ist, dass zusätzliche Geschenke überreicht werden, unter anderem für die beste praktische Arbeit, die beste praktische Note und das beste Arbeitsbuch. Wir freuen uns jetzt schon darauf, diesen geselligen Moment mit den Absolvierenden zu teilen.

Kilbi-Set zum Mitnehmen

Die 2020 lancierten Kilbi-Sets zum Mitnehmen, die gemeinsam von unserem Verein und Terroir Fribourg organisiert werden, sind jedes Jahr ein grosser Erfolg bei den Kunden. Deshalb wird diese Aktion auch in diesem Herbst wieder stattfinden. Zur Erinnerung: Die teilnehmenden Fleischfachgeschäfte können die Dauer des Verkaufs der Sets selbst bestimmen, zum Beispiel entsprechend den Daten der Kilbi in ihrer Region. Sie werden in einigen Wochen alle Informationen von unserem Sekretariat erhalten, mit der Möglichkeit, sich für dieses Jahr anzumelden. Zögert nicht, denn diese Sets sind bei den Konsumenten immer sehr beliebt!

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



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

LA RECETTE

Hachis parmentier

Ingrédients pour 4 personnes

400g	viande de bœuf hachée	muscade moulue
8	pommes de terre	sel
1dl	lait	poivre
2c.s.	huile de colza	un peu de chapelure

Préparation

1. Epluchez les pommes de terre, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur. Égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez le lait, de la muscade, du sel et du poivre. Mélangez.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, épluchez puis émincez les échalotes et faites-les fondre dans une poêle avec l'huile de colza.
3. Ajoutez la viande hachée et faites-la revenir avec les échalotes.
4. Dans un plat allant au four, dispersez la viande aux échalotes. Ajoutez la purée par-dessus et parsemez avec de la chapelure. Faites dorer sous le grill jusqu'à ce que le parmentier soit doré.

Bon appétit!

REZEPT

Hachis parmentier

Zutaten für 4 Personen

400g	Rindshackfleisch	Muskatnuss gemahlen
8	Kartoffeln	Salz
4	Schalotten	Pfeffer
1dl	Milch	Wenig Paniermehl
2	EL Rapsöl	

Zubereitung

1. Schälen Sie die Kartoffeln und kochen Sie sie in kochendem Salzwasser, bis sie weichgekocht sind. Kartoffeln abtropfen und pürieren. Fügen Sie die Milch, Muskat, Salz und Pfeffer hinzu. Verrühren Sie alles.
2. Während die Kartoffeln kochen, die Schalotten schälen und fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Rapsöl andünsten.
3. Hackfleisch zugeben und mit den Schalotten anbraten.
4. Verteilen Sie das Fleisch in einer ofenfesten Auflaufform. Das Kartoffelpüree darüber geben und mit Paniermehl bestreuen. Unter dem Grill anbraten, bis der Parmentier goldbraun ist.

Guten Appetit!



IMPRESSUM

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

Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence Dep-Art Sàrl