

La Feuille

Das Karree



INTERVIEW

Rencontre avec Saliem Okube, apprentie à la Boucherie Deillon
Treffen mit Saliem Okube, Lernende in der Metzgerei Deillon

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Interview – Saliem Okube, apprentie à la Boucherie Deillon.....	3
Portrait – David et Claudia Suchet, Boucherie-Traiteur Suchet	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Interview – Saliem Okube, Lernende in der Metzgerei Deillon.....	4
Steckbrief – David und Claudia Suchet, Boucherie-Traiteur Suchet	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

Agenda

12 juillet 2024	Remise des diplômes des apprenti(e)s, suivi d'un apéritif organisé en l'honneur des diplômés, Auberge du Tilleul, à Matran	12. Juli 2024	Diplomübergabe an die Lernenden mit anschliessendem Apéro, Auberge du Tilleul in Matran
du 12 au 22 septembre 2024	La Semaine du Goût	12. bis 22. September 2024	Genusswoche
du 26 au 28 septembre 2024	Championnat suisse des bouchers-charcutiers, dans le cadre de la Foire d'automne de Soleure (Heso)	26. bis 28. September 2024	Schweizermeisterschaften der Fleischfachleute im Rahmen der Herbstmesse Solothurn (HESO)
du 30 octobre au 3 novembre 2024	Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle	30. Oktober bis 3. November 2024	Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs, Bulle
13 novembre 2024	Assemblée des délégués UPSV, Spiez	13. November 2024	Delegiertenversammlung SPF, Spiez



La manufacture Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.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 rôti, 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

Le petit mot du comité

Aujourd'hui, il me semble essentiel de vous adresser quelques mots sur un sujet qui revêt une importance cruciale pour notre profession: la formation de nos futurs apprentis. Je souhaite attirer votre attention sur la nécessité d'accueillir et de former des jeunes dans nos entreprises. Car, n'en doutons pas, ces jeunes représentent la relève de notre beau métier.

Le métier de boucher-charcutier est un art, un savoir-faire qui se transmet de génération en génération. Cette transmission des connaissances et des valeurs qui font la fierté de notre profession repose sur notre capacité à former les jeunes talents désireux d'apprendre. Actuellement, nous constatons une forte demande de la part des jeunes souhaitant faire des stages pour intégrer notre domaine, mais le nombre d'entreprises pouvant les accueillir reste limité. Ils sont motivés et prêts à s'engager dans ce métier exigeant.

Dès lors, il est de notre devoir, en tant que bouchers-charcutiers, de répondre à cet engouement. En formant des apprentis, nous assurons non seulement la pérennité de notre profession, mais nous contribuons également à maintenir un haut niveau de compétence et de qualité au sein de notre canton. Chaque apprenti que nous formons est un espoir pour l'avenir, une promesse de continuité pour la reprise de nos commerces.

Accueillir un apprenti, c'est aussi bénéficier d'un regard neuf et dynamique sur notre métier. Les jeunes apportent avec eux des idées fraîches, une énergie nouvelle et une capacité d'adaptation aux technologies et tendances de consommation. En les formant, nous participons à l'évolution de notre profession tout en préservant ses valeurs.

Je suis conscient que former un apprenti demande du temps, de l'investissement et de la patience. Cependant, les retours que j'ai pu recueillir de nombreux membres qui ont déjà franchi le pas sont unanimes: c'est une expérience enrichissante et valorisante, tant sur le plan professionnel que personnel.

En conclusion, je vous invite chaleureusement à ouvrir vos portes aux jeunes candidats à l'apprentissage. Pour tous renseignements utiles, n'hésitez pas à prendre contact avec Patrik Danthe, président de la Commission d'apprentissage ou moi-même, nous vous aiderons volontiers à franchir le pas vers le rôle de formateur.

Engageons-nous ensemble dans cette démarche formatrice et offrons à ces jeunes la possibilité de devenir les artisans de demain.

David Blanc

Das kleine Wort des Vorstandes

Heute erscheint es mir wesentlich, euch einige Worte zu einem Thema weiterzugeben, das für unseren Berufsstand von entscheidender Bedeutung ist: die Ausbildung unserer zukünftigen Lernenden. Ich möchte eure Aufmerksamkeit auf die Notwendigkeit lenken, junge Menschen in unseren Betrieben aufzunehmen und auszubilden. Denn, daran besteht kein Zweifel, diese jungen Menschen stellen den Nachwuchs für unseren schönen Beruf dar.

Der Beruf der Fleischfachleute ist eine Kunst, ein Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Diese Weitergabe von Wissen und Werten, die den Stolz unseres Berufsstandes ausmachen, beruht auf unserer Fähigkeit, junge, lernwillige Talente auszubilden. Derzeit verzeichnen wir eine starke Nachfrage von jungen Menschen, die ein Praktikum absolvieren möchten, um in unsere Berufe einzusteigen, aber die Anzahl der Unternehmen, die sie aufnehmen können, bleibt begrenzt. Sie sind motiviert und bereit, sich in diesem anspruchsvollen Beruf zu engagieren.

Daher ist es unsere Pflicht als Fleischfachleute, auf diese Begeisterung zu reagieren. Durch die Ausbildung von Lernenden sichern wir nicht nur den Fortbestand unseres Berufs, sondern tragen auch dazu bei, dass in unserem Kanton ein hohes Mass an Kompetenz und Qualität erhalten bleibt. Jede/r Lernende, die wir ausbilden, ist eine Hoffnung für die Zukunft, ein Versprechen auf Kontinuität bei der Übernahme unserer Geschäfte.

Lernende aufzunehmen, bedeutet auch, von einem neuen und dynamischen Blick auf unseren Beruf zu profitieren. Junge Menschen bringen frische Ideen, neue Energie und die Fähigkeit mit, sich an Technologien und Konsumtrends anzupassen. Indem wir sie ausbilden, tragen wir zur Entwicklung unseres Berufs bei und bewahren gleichzeitig seine Werte.

Mir ist bewusst, dass die Ausbildung von Lernenden Zeit, Investitionen und Geduld erfordert. Die Rückmeldungen, die ich von vielen Mitgliedern, die diesen Schritt bereits getan haben, erhalten habe, sind jedoch einstimmig: Es ist eine bereichernde und wertvolle Erfahrung, sowohl auf beruflicher als auch auf persönlicher Ebene.

Abschliessend möchte ich euch herzlich dazu einladen, eure Türen für junge Lehrstellenbewerber zu öffnen. Für weitere Informationen wendet euch bitte an Patrik Danthe, den Präsidenten der Ausbildungskommission, oder an mich, wir helfen euch gerne dabei, den Schritt in die Rolle des Ausbildners zu wagen.

Lasst uns gemeinsam an dieser Ausbildungsmassnahme teilnehmen und diesen jungen Menschen die Möglichkeit geben, die Handwerker von morgen zu werden.

David Blanc

CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE



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

CH
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA



Wir verwerten
sinnvoll
www.centravo.ch

INTERVIEW

Rencontre avec Saliem Okube, apprentie à la Boucherie Deillon

Saliem Okube a commencé son apprentissage à la Boucherie Deillon à Romont il y a maintenant trois ans. Arrivée en Suisse il y a sept ans, elle est un bel exemple de persévérance. Nous l'avons rencontrée à l'approche de ses examens théoriques de fin d'apprentissage.

Saliem Okube, pourquoi avez-vous choisi de faire un apprentissage de bouchère ?

Quand je suis arrivée en Suisse à 22 ans, j'ai suivi des cours de français à l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle (EPAI). Là-bas, une professeure m'a demandé par quels domaines j'étais intéressée et je lui ai parlé de la vente. Elle m'a conseillée d'aller faire des stages en boucherie et en boulangerie et m'a aidée à faire mon CV et à écrire des lettres de motivations. J'ai été faire 3 jours de stage en boucherie à Marsens, puis 3 jours à Ursy et j'ai terminé par 1 semaine ici à Romont et j'ai vraiment adoré ! Je suis donc heureuse d'avoir pu commencer mon apprentissage dans le monde de la boucherie.

Qu'est-ce que vous avez le plus aimé au cours de votre apprentissage ?

J'aime particulièrement mettre en place et décorer la vitrine pour voir le résultat de tout ce que l'on produit. Mais sincèrement, j'aime vraiment tout ! C'est un métier très varié et passionnant. Je ne connaissais d'ailleurs pas tellement ce métier, car chez moi, en

Erythrée, aucune femme n'est bouchère, c'est encore uniquement un métier pour les hommes. En Erythrée, c'est le gouvernement qui décide quel travail vous faites. Je travaillais dans la sécurité à l'aéroport international d'Asmara à la capitale.

Et qu'est-ce qui a été le plus difficile pour vous ?

La langue a été le plus gros des challenges pour moi et l'est encore quelques fois. Maintenant, j'ose prendre le téléphone mais il y a toujours quelqu'un à côté de moi pour m'aider surtout s'il s'agit de commandes. Pareil aux cours, c'est la langue française qui a été ma plus grande difficulté mais je suis confiante pour mes examens théoriques même si ça me stresse tout de même un peu. C'était aussi stressant de concilier vie familiale et vie professionnelle puisque j'ai une petite fille, Camhiel, qui aura bientôt 6 ans. Mais j'ai beaucoup de chance car Monsieur Deillon, mon chef, m'a toujours soutenue et aidée à trouver des solutions pour me permettre de concilier au mieux ces deux aspects de ma vie. Je le remercie énormément pour cela.

Une période de travail préférée ?

J'aime beaucoup travailler pendant la période de Noël même si ce sont des semaines très intenses. C'est le moment de l'année où il y a beaucoup de décorations à réaliser.



©fpe-mmusy

Vous terminez votre apprentissage dans quelques semaines. Que prévoyez-vous pour la suite ?

J'aimerais continuer à travailler dans le monde de la boucherie. J'attends de connaître les résultats de mes examens et commencerai ensuite mes postulations pour trouver un travail. Je me réjouis aussi de retrouver quelques membres de ma famille cet été en Ouganda pour les vacances.

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux



ERNST SUTTER

pour les amateurs de viande



«Die erschi grossi Liebi
vo mire Tochter
isch dr Bigler gsi.»

Wir sind gerne für Sie da:



Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch



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



Ä Portion Tradition.

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



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



CONSEIL ROMAND
DE LA BOUCHERIE

INTERVIEW

Treffen mit Saliem Okube, Lernende in der Metzgerei Deillon

Saliem Okube hat ihre Lehre in der Metzgerei Deillon in Romont vor drei Jahren begonnen. Sie ist vor sieben Jahren in die Schweiz gekommen und ist ein gutes Beispiel für Durchhaltevermögen. Wir trafen sie im Vorfeld ihrer theoretischen Lehrabschlussprüfung.

Saliem Okube, warum haben Sie sich für eine Lehre als Fleischfachfrau entschieden?

Als ich mit 22 Jahren in die Schweiz kam, besuchte ich einen Französischkurs an der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule (GIBS). Dort fragte mich eine Lehrerin, für welche Bereiche ich mich interessiere, und ich erzählte ihr vom Verkauf. Sie riet mir, Praktika in einem Fleischfachgeschäft und einer Bäckerei zu machen, und half mir dabei, meinen Lebenslauf zu erstellen und Bewerbungsschreiben zu verfassen. Ich habe drei Tage lang ein Praktikum in einer Metzgerei

in Marsens gemacht, dann drei Tage in Ursy und zum Schluss eine Woche hier in Romont und es hat mir wirklich sehr gut gefallen! Ich bin also froh, dass ich meine Lehre in der Fleischfachwelt beginnen konnte.

Was hat ihnen in ihrer Lehre am besten gefallen?

Ich mag es besonders, das Schaufenster einzurichten und zu dekorieren, um das Ergebnis all dessen zu sehen, was man produziert. Aber ehrlich gesagt, ich mag wirklich alles! Es ist ein sehr abwechslungsreicher und spannender Beruf. Ich wusste nicht viel über diesen Beruf, denn in meiner Heimat Eritrea gibt es keine Fleischfachfrauen, es ist immer noch ein reiner Männerberuf. In Eritrea entscheidet die Regierung, welche Arbeit man macht. Ich arbeitete als Sicherheitsbeamtin am internationalen Flughafen von Asmara in der Hauptstadt.

Was war für sie am schwierigsten?

Die Sprache war die grösste Herausforderung für mich und ist es manchmal immer noch. Jetzt traue ich mich, zum Telefon zu greifen, aber es gibt immer jemanden neben mir, der mir hilft, vor allem, wenn es um Bestellungen geht. Das Gleiche gilt für den Unterricht: Die französische Sprache war meine grösste Schwierigkeit, aber ich bin zuversichtlich, was meine theoretischen Prüfungen angeht, auch wenn es mich trotzdem ein wenig stresst. Es war auch stressig, Familien- und Berufsleben unter einen Hut zu bringen, da ich eine kleine Tochter, Camhiel, habe, die bald sechs Jahre

alt wird. Aber ich habe grosses Glück, denn Herr Deillon, mein Chef, hat mich immer unterstützt und mir geholfen, Lösungen zu finden, damit ich diese beiden Aspekte meines Lebens so gut wie möglich miteinander vereinbaren kann. Dafür danke ich ihm sehr.

Gibt es eine Zeit, in der sie am liebsten arbeiten?

Ich arbeite sehr gerne in der Weihnachtszeit, auch wenn diese Wochen sehr intensiv sind. Es ist eine Zeit, in der es speziell viele Dekorationen zu fertigen gibt.

Sie schliessen ihre Lehre in wenigen Wochen ab. Was planen Sie für die Zeit danach?

Ich würde gerne weiter in der Fleischbranche arbeiten. Ich warte auf die Ergebnisse meiner Prüfungen und werde dann mit meinen Bewerbungen beginnen, um eine Arbeit zu finden. Ich freue mich auch darauf, im Sommer einige meiner Familienmitglieder in Uganda zu treffen, um dort Urlaub zu machen.

Interview von Anaëlle Deschenaux geführt
Übersetzungen: Jessica Danthe



efpe-mmusy

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 Schüblig
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



La manufacture
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

PORTRAIT

David et Claudia Suchet, Boucherie-Traiteur Suchet à Grandvillard

C'est en 2003 que David et Claudia Suchet ont repris la Boucherie de Grandvillard, quelques années après s'être rencontrés à la Boucherie Loretan à Courtepin. Depuis, ils jonglent entre leur quotidien à la boucherie et leur quotidien de parents d'une jeune lutteuse et de deux jeunes lutteurs.

David Suchet a fait son apprentissage au milieu des années nonantes à la Boucherie Limat à Prez-vers-Noréaz. Fils d'agriculteurs, le domaine de la boucherie l'a toujours intéressé et c'est après un premier stage qu'il décide qu'il suivra cette voie. Quant à Claudia Suchet, après un stage en boulangerie qui ne lui a pas tellement plu, elle a réalisé un stage en boucherie, qui, cette fois, a répondu à ses attentes. Elle a donc commencé son apprentissage à la Boucherie Loretan à Courtepin. C'est d'ailleurs là-bas que les deux époux se sont rencontrés, elle apprentie et lui jeune employé. Après diverses expériences professionnelles chacun de leur côté, David apprend d'un copain travaillant à la Boucherie de Grandvillard, que l'exploitant actuel des lieux souhaite remettre son commerce. C'est alors le début d'une nouvelle aventure pour le couple qui pose ses valises et ses couteaux dans le charmant village de Grandvillard en Gruyère.

L'an 2003 a été une grande année pour le couple puisque c'est cette année-là qu'a eu lieu la reprise de la Boucherie de Grandvillard ainsi que leur mariage. « Être mariés et travailler ensemble représente un sacré challenge. Après une journée de travail ensemble, on se retrouve le soir, à nouveau ensemble devant notre souper. Il y a certaines fois où l'on ne sait plus quoi se raconter », dit le couple avec le sourire. Leur quotidien prendra un nouveau tournant avec l'arrivée de leur première fille, Mélissa, puis de leurs deux garçons, Yannick et Maxime.

Au sein de la boucherie, Claudia s'occupe principalement de la vente et de la confection des plats froids, tandis que l'on retrouvera plus facilement David dans l'arrière-boutique où il s'occupe de la fabrication. La boucherie Suchet se procure la viande de bœuf chez Madame Deschenaux à Broc. Pour les aider au sein de la boucherie, ils peuvent compter sur une employée qui travaille à 80% ainsi que sur le papa de Claudia. Depuis quelques années, David s'est pris de passion pour la confection de pâtés : « J'en ai toujours fait, mais depuis que Claudia m'a offert un livre sur les pâtés lors d'un dîner de Noël, j'ai vraiment croché. C'est devenu ma bible. Je regarde aussi beaucoup de vidéos pour m'inspirer et apprendre de nouvelles techniques.



©fpe-mmusy

Il n'y a pas à dire, les Français sont vraiment doués pour cela ! ». Ses pâtés commencent d'ailleurs à avoir du succès loin à la ronde. Alors qu'il n'en confectionnait que le week-end, il s'est mis à en produire tous les jours.

Quand on demande à David les difficultés qu'il rencontre en tant que boucher de nos jours, il dit regretter la sévérité des services de contrôle d'hygiène : « A mon avis, nous sommes en train de détruire le métier avec des contrôles extrêmement poussés. Nous voulons bien mettre en place ce qu'ils disent mais certaines fois c'est difficile. A la Migros, ils peuvent payer quelqu'un pour faire de l'étiquetage à plein temps mais ce n'est pas notre cas. J'ai peur qu'à force, cela tue les artisans ».

Au sein de la famille Suchet, s'il y a bien quelque chose qui les rassemble, c'est la lutte ! David a été lutteur au sein du Club de lutte de Fribourg, puis une fois les compétitions terminées, il a été entraîneur. Il a transmis sa passion à ses enfants qui luttent tous les trois. Le temps libre du couple est donc bien occupé à suivre leurs enfants aux quatre coins du canton et du pays au gré des différentes fêtes de lutte. Claudia trouve tout de même du temps pour de longues balades avec son chien tandis que David s'est mis à apprendre la Schwytzoise qu'il pratique tous les jours. Et leur passion pour leur travail s'est-elle transmise à leurs enfants ? « Nos deux premiers enfants se sont orientés vers deux autres corps de métiers et c'est finalement le plus jeune qui a adoré son stage en boucherie chez Norbert Tinguely à Marsens. Il commencera son apprentissage à la fin de l'été 2025 là-bas. »

Anaëlle Deschenaux

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mai 2024 Natura Beef	Mai 2024 Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 86.00
Rumsteak		Fr. 96.50	Fr. 82.50
Filet		Fr. 114.00	Fr. 102.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 61.50	Fr. 64.00
Entrecôte parisienne		Fr. 67.00	Fr. 66.50
Ragoût		Fr. 42.00	Fr. 36.00
Côte de bœuf		Fr. 59.50	Fr. 66.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Tranche dans le filet		Fr. 42.50	Fr. 36.50
Tranche dans le cou		Fr. 29.50	Fr. 26.50
Côtelette		Fr. 27.50	Fr. 25.50
Lard frais		Fr. 29.50	Fr. 19.50
Emincé		Fr. 26.50	Fr. 29.00
Saucisse à rôtir		Fr. 28.90	Fr. 29.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 96.50	Fr. 94.00
Escalope		Fr. 91.50	Fr. 86.00
Rôti épaule		Fr. 49.50	Fr. 55.00
Emincé		Fr. 59.00	Fr. 57.50
Côtelettes		Fr. 69.00	Fr. 66.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mai 2024 Seulement Natura	Mai 2024 Terra Suisse
Steak haché		Fr. 29.50	Fr. 32.50
Brochette mixed grill		Fr. 48.00	Fr. 43.00
Viande hachée		Fr. 36.50	Fr. 33.50
Cordon bleu de porc		Fr. 33.00	Fr. 31.00
Tranche panée de porc		Fr. 27.00	Fr. 24.00
Merguez		Fr. 28.00	Fr. 24.00
Steak de cheval		Fr. 44.00	Fr. 51.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 38.00	Fr. 35.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 18.00	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.50	Fr. 35.00
Tranche de dinde (import DEU)		Fr. 33.50	Fr. 19.80
Viande d'agneau		Suisse	Suisse
Gigot frais s/os 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

STECKBRIEF

David und Claudia Suchet, Boucherie-Traiteur Suchet in Grandvillard

Im Jahr 2003 haben David und Claudia Suchet das Fleischfachgeschäft in Grandvillard übernommen, einige Jahre nachdem sie sich in der Metzgerei Loretan in Courtepin kennengelernt hatten. Seitdem jonglieren sie zwischen ihrem Alltag im Geschäft und ihrem Alltag als Eltern einer jungen Schwingerin und zwei junger Schwinger.

David Suchet absolvierte seine Lehre Mitte der Neunzigerjahre in der Metzgerei Limat in Prez-vers-Noréaz. Als Sohn eines Landwirts hatte ihn die Fleischwelt schon immer interessiert, und nach einem ersten Praktikum entschied er, dass er diesen Weg einschlagen würde. Was Claudia Suchet betrifft, so absolvierte sie nach einem Praktikum in der Bäckerei, das ihr nicht so gut gefallen hatte, ein Praktikum in der Metzgerei, welches dieses Mal ihren Erwartungen entsprach. Sie begann also ihre Lehre in der Metzgerei Loretan in Courtepin. Dort lernten sich übrigens auch die beiden Eheleute kennen, sie als Lernende und er als junger Angestellter. Nach verschiedenen beruflichen Erfahrungen erfuhr David von einem Freund, der in der Metzgerei in Grandvillard arbeitete, dass der derzeitige Betreiber des Ladens sein Geschäft abgeben wollte. Dies war der Beginn eines neuen Abenteuers für das Paar, das sich samt Koffer und Messer in dem charmanten Dorf Grandvillard im Greyerzerland niederliess.

Das Jahr 2003 war ein grosses Jahr für das Paar, da in diesem Jahr die Übernahme des Fleischfachgeschäftes in Grandvillard und auch gleich ihre Hochzeit stattfanden. «Verheiratet zu sein und zusammen zu arbeiten, ist eine ziemliche Herausforderung. Nach einem gemeinsamen Arbeitstag treffen wir uns abends wieder zusammen vor unserem Abendessen. Es gibt Zeiten, da weiss man nicht, was man sich erzählen soll», sagt das Paar mit einem Lächeln. Mit der Ankunft ihrer ersten Tochter, Melissa, und später ihrer beiden Söhne, Yannick und Maxime, nimmt ihr Alltag eine neue Wendung.

Im Fleischfachgeschäft kümmert sich Claudia hauptsächlich um den Verkauf und die Herstellung von kalten Platten, während David sich eher um die Herstellung kümmert. Die Metzgerei Suchet bezieht das Rindfleisch von Madame Deschenaux in Broc. Zur Unterstützung im Geschäft können sie auf eine Angestellte zählen, die 80 % arbeitet, sowie auf Claudias Vater. Seit einigen Jahren hat David eine Leidenschaft für die Herstellung von Pasteten entwickelt: «Ich habe schon immer Pasteten gemacht, aber seit Claudia mir bei einem Weihnachtessen ein Buch über Pasteten

geschenkt hat, bin ich richtig begeistert. Es ist zu meiner Bibel geworden. Ich schaue mir auch viele Videos an, um mich inspirieren zu lassen und neue Techniken zu lernen. Es ist nicht zu übersehen, dass die Franzosen wirklich gut darin sind». Seine Pasteten werden auch im Ausland immer beliebter. Früher hat er sie nur am Wochenende gemacht, mittlerweile stellt er sie täglich her.

Als David nach den Schwierigkeiten gefragt wurde, die er als Fleischfachmann heutzutage hat, sagte er, er bedauere die Strenge der Hygienekontrolldienste: «Meiner Meinung nach zerstören wir den Beruf mit extrem weitreichenden Kontrollen. Wir wollen gerne umsetzen, was sie sagen, aber manchmal ist es schwierig. In der Migros können sie jemanden bezahlen, der die Etikettierung ganztags macht, aber das ist bei uns nicht der Fall. Ich habe Angst, dass das Handwerk deswegen mit der Zeit untergehen wird».



Wenn es in der Familie Suchet etwas gibt, das sie zusammenbringt, dann ist es das Schwingen! David war im Schwingklub Freiburg, und nachdem er die Wettkämpfe beendet hatte, wurde er Trainer. Seine Leidenschaft hat er an seine Kinder weitergegeben, die alle drei auch schwingen. Die Freizeit des Ehepaars ist also gut damit ausgefüllt, die Kinder in alle Ecken des Kantons und des Landes zu den verschiedenen Schwingfesten zu begleiten. Claudia findet trotzdem noch Zeit für lange Spaziergänge mit ihrem Hund, und David hat begonnen, täglich Schwyzerörgeli zu spielen. Wie sieht es denn mit der Arbeit aus, haben die beiden auch diese Leidenschaft ihren Kindern weitergegeben? «Unsere ersten beiden Kinder haben sich für zwei andere Berufe entschieden und der Jüngste war schliesslich von seinem Praktikum im Fleischfachgeschäft von Norbert Tinguely in Marsens begeistert. Er wird seine Lehre im Spätsommer 2025 dort beginnen».

Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	COOP Mai 2024 Natura Beef	MIGROS Mai 2024 Simmental
Rindfleisch			
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 86.00
Rumpsteak		Fr. 96.50	Fr. 82.50
Filet		Fr. 114.00	Fr. 102.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 61.50	Fr. 64.00
Pariser Entrecôte		Fr. 67.00	Fr. 66.50
Ragout		Fr. 42.00	Fr. 36.00
Rinderkotelett		Fr. 59.50	Fr. 66.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 58.00
Nierstückplätzli		Fr. 42.50	Fr. 36.50
Halsplätzli		Fr. 29.50	Fr. 26.50
Koteletts		Fr. 27.50	Fr. 25.50
Frischer Speck		Fr. 29.50	Fr. 19.50
Geschnetzeltes		Fr. 26.50	Fr. 29.00
Schweinbratwurst		Fr. 28.90	Fr. 29.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 96.50	Fr. 94.00
Plätzli Stotzen		Fr. 91.50	Fr. 86.00
Schulterbraten		Fr. 49.50	Fr. 55.00
Geschnetzeltes		Fr. 59.00	Fr. 57.50
Kalbskoteletts		Fr. 69.00	Fr. 66.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	COOP Mai 2024 Seulement Natura	MIGROS Mai 2024 Terra Suisse
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 29.50	Fr. 32.50
Brochette mixed grill		Fr. 48.00	Fr. 43.00
Hackfleisch		Fr. 36.50	Fr. 33.50
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 33.00	Fr. 31.00
Schweins schnitzel paniert		Fr. 27.00	Fr. 24.00
Merguez		Fr. 28.00	Fr. 24.00
Pferdesteak		Fr. 44.00	Fr. 51.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 38.00	Fr. 35.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 18.00	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.50	Fr. 35.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 33.50	Fr. 19.80
Lammfleisch		Suisse	Suisse
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

Assemblée générale de notre association

Notre association a tenu son assemblée générale mi-avril en présence de 20 membres à Sugiez. Cela a été l'occasion pour le président de rappeler aux membres l'importance de rester très engagés dans toutes les régions afin de défendre les intérêts des bouchers-charcutiers et de promouvoir notre métier auprès de la relève.



©fpe-mmusy

Damian Müller, élu à la présidence de l'UPSV

Après six années à la tête de l'UPSV, marquées par de profonds changements et par sa passion pour la formation et la promotion de la relève, Ivo Bischofberger se retire et passe la main à Damian Müller. Élu à la présidence lors de l'assemblée des délégués qui s'est tenue le 15 mai dernier à Spiez, le conseiller aux États PLR du canton de Lucerne est une personnalité possédant un vaste réseau et engagée, notamment dans le sport équestre et le secteur de l'alimentation animale. L'UPSV est persuadée que ses connaissances sur les questions économiques et sociales lui permettront d'assumer avec succès ses nouvelles fonctions au sein de l'UPSV.

Recommandations pour la rémunération des apprentis

Nous vous rappelons que l'UPSV a publié en novembre 2023 un document de recommandations pour la rémunération des apprentis. Ces recommandations sont données à titre indicatif. Elles doivent contribuer à éviter des différences trop grandes dans la rémunération des apprenants. Vous pouvez trouver ce document sur le site internet de l'UPSV en scannant le QR Code suivant :



NEWS

Generalversammlung unseres Vereins

Unser Verband hielt seine Generalversammlung Mitte April im Beisein von 20 Mitgliedern in Sugiez ab. Dies war eine gute Gelegenheit für den Präsidenten, die Mitglieder daran zu erinnern, wie wichtig es ist, in allen Regionen weiterhin sehr engagiert zu sein, um die Interessen der Fleischfachleute zu verteidigen und unseren Beruf beim Nachwuchs zu fördern.



©fpe-mmusy

Damian Müller zum Präsidenten des SFF gewählt.

Nach sechs Jahren an der Spitze des SFF, die von tiefgreifenden Veränderungen und seiner Leidenschaft für die Ausbildung und die Nachwuchsförderung geprägt waren, tritt Ivo Bischofberger zurück und übergibt die Leitung des Verbandes an Damian Müller. Der an der Delegiertenversammlung vom 15. Mai in Spiez zum Präsidenten gewählte FDP-Ständerat aus dem Kanton Luzern ist eine breit vernetzte und engagierte Persönlichkeit, insbesondere im Pferdesport und in der Futtermittelbranche. Der SFF ist überzeugt, dass seine Kenntnisse über wirtschaftliche und soziale Fragen es ihm ermöglichen werden, seine neuen Aufgaben im SFF erfolgreich zu erfüllen.

Empfehlungen für die Vergütung von Lernenden

Wir möchten euch daran erinnern, dass der SFF im November 2023 ein Dokument mit Empfehlungen für die Vergütung von Lernenden veröffentlicht hat. Diese Empfehlungen sind als Orientierungshilfe gedacht. Sie sollen dazu beitragen, zu grosse Unterschiede bei der Entlohnung von Lernenden zu vermeiden. Ihr findet dieses Dokument auf der Website des SFF, indem ihr den folgenden QR-Code scannt:



«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

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

Une part de tradition.



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

LA RECETTE

Cordon-bleu Fribourgeois

Ingrédients

- 6 tranches de filet de porc coupées en portefeuilles
- 6 tranches fines de jambon de campagne
- 6 tranches de fromage Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 oignon émincé
- 200g de lardons
- Chapelure
- Beurre
- 1 œuf
- 1 dl lait
- Farine
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Faire revenir les oignons doucement dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés et ajouter les lardons ensuite.
2. Mélanger les deux ingrédients et corriger l'assaisonnement.
3. Étaler les tranches de filet de porc et recouvrir du jambon.
4. Ajouter à part égale le mélange d'oignons et lard.
5. Ajouter une belle tranche de fromage et fermer le cordon-bleu avec un cure-dent.
6. Passer les cordon-bleu dans la farine puis tremper dans un mélange œuf, lait, sel et poivre et paner ensuite.

Cuisson

7. Faire revenir le cordon-bleu dans la matière grasse et terminer la cuisson dans le four préchauffé à 180 degrés sur un papier sulfurisé pendant dix minutes.

Bon appétit!

REZEPT

Freiburger Cordon-bleu

Zutaten

- 6 Schweinsnierstücke der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt).
- 6 feine Scheiben Bauernschinken
- 6 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 Zwiebeln, fein gehackt
- 200g Speckwürfel
- Paniermehl
- Butter
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- Mehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel langsam in der Butter andünsten, bis sie Farbe annehmen. Speckwürfel hinzufügen.
2. Mischen und abschmecken.
3. Die Schweinsnierstücke aufklappen und mit Schinken belegen.
4. Die Zwiebel-Speck-Mischung gleichmässig auf die Cordon Bleus verteilen
5. Eine Scheibe Käse auf jeden Cordon Bleu legen, das Nierstück schliessen und mit einem Zahnstocher festmachen
6. Zuerst im Mehl wenden, dann in einem Teller mit aufgeschlagenen Eiern, Milch, Salz und Pfeffer wenden, dann panieren.

Garen

7. Cordon Bleu im Fett braten, im vorgeheizten Ofen bei 180° auf Backpapier während 10min fertig garen.

Ä Guete!



MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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



Happy to Serve.

pacovis



für Fleischliebhaber

IMPRESSUM

Textes/Texte :
Anaëlle Deschenaux - anaëlle.deschenaux@fpe-ciga.ch
Tirage/Auflage : 350 exemplaires

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