

# La Feuille

## Das Karree

N°41 | septembre/September 2024



## INTERVIEW

Damian Müller, Président de l'UPSV  
Damian Müller, Präsident des SFF



©Damian Müller

## Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité .....	2	Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Quelques questions à Damian Müller, Président de l'UPSV.....	3	Fragen an Damian Müller, Präsident des SFF .....	4
Kits Bénichon pour les restaurateurs.....	5	Kilbi-Sets für Restaurateure.....	6
Recommandation des prix de vente .....	5	Empfehlungen für Verkaufspreise .....	6
News .....	7	News .....	7
La recette .....	8	Das Rezept.....	8

## Agenda

du 26 au 28 septembre 2024	Championnat suisse des bouchers-charcutiers dans le cadre de la Foire d'automne de Soleure (Heso)	26. - 28. September 2024	Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, im Rahmen der Herbstmesse Solothurn (HESO)
du 30 octobre au 3 novembre 2024	Salon Suisse des Goûts & Terroirs, Bulle	30. Oktober – 3. November 2024	Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs, Bulle
13 novembre 2024	Assemblée des délégués UPSV, Spiez	13. November 2024	Delegiertenversammlung SFF, Spiez
du 18 au 23 février 2025	Start! Forum des Métiers, Fribourg	18. - 23. Februar 2025	Start! Forum der Berufe, Freiburg



# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

## Le petit mot du comité

Cette année, treize apprenti·e·s bouchers-charcutiers ont terminé leur apprentissage dans le canton de Fribourg. La remise des CFC a eu lieu le vendredi 12 juillet et a été suivie du traditionnel apéritif offert par notre Association et la Commission de formation professionnelle à l'Auberge du Tilleul à Matran.

Transmettre notre savoir-faire à la génération suivante est une priorité et nous sommes donc ravis de voir une si belle relève pour notre métier. Nous adressons toutes nos félicitations aux diplômé·e·s et espérons que ces jeunes continueront leur voie dans ce beau métier qui a encore tant à leur offrir.

La relève n'est cependant pas toujours facile à trouver, c'est pourquoi notre Association œuvre continuellement à la promotion de la profession afin de motiver les jeunes à rejoindre notre branche. Prochain événement en date: START! Forum des métiers, qui aura lieu en février 2025.

Norbert Tinguely

## Das kleine Wort des Vorstandes

In diesem Jahr schlossen dreizehn Fleischfachlernende ihre Lehre im Kanton Freiburg ab. Die Übergabe der EFZ fand am Freitag, den 12. Juli statt, gefolgt vom traditionellen Aperitif, der von unserem Verband und der Berufsbildungskommission in der *Auberge du Tilleul* in Matran offeriert wurde.

Die Weitergabe unseres Know-hows an die nächste Generation ist eine Priorität und wir freuen uns daher sehr, einen so grossartigen Nachwuchs für unseren Beruf zu sehen. Wir gratulieren den Absolventinnen und Absolventen ganz herzlich und hoffen, dass diese jungen Menschen ihren Weg in diesem schönen Beruf, der so viel zu bieten hat, fortsetzen werden.

Es ist jedoch nicht immer einfach, Nachwuchs zu finden. Deshalb setzt sich unser Verband kontinuierlich für die Förderung des Berufs ein, um junge Menschen zu motivieren, in unsere Branche einzusteigen. Die nächste Veranstaltung ist das *START!* Forum der Berufe, das im Februar 2025 stattfinden wird.

Norbert Tinguely



©fpe-mmusy

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 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



Nous valorisons  
avec bons sens.

www.centravo.ch



## La manufacture Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.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

# INTERVIEW

## Damian Müller – Président de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande

**Damian Müller a été élu à la présidence de l'UPSJV en mai dernier. Conseiller aux États PLR du canton de Lucerne, le nouveau président est une personnalité possédant un vaste réseau et engagée, notamment dans des secteurs situés en amont et en aval de notre branche. Rencontre.**

**Damian Müller, comment voyez-vous le développement de la boucherie-charcuterie artisanale en Suisse ?**

Les défis ressemblent à un bouquet de fleurs multicolores. Le statu quo n'est pas une option pour moi. Premièrement, nous devons mettre l'accent sur le fait que notre artisanat a un grand potentiel. Le domaine de la transformation offre une grande marge de manœuvre pour l'innovation et la créativité. Je suis très préoccupé par le manque de main-d'œuvre qualifiée et par les changements structurels. Notre artisanat n'a pas seulement besoin d'outils et de matériel, mais aussi d'un cœur et d'une âme. L'accent doit impérativement être mis sur la formation des apprentis et le soutien administratif. Nous abordons les thèmes de la durabilité et des objectifs climatiques de manière proactive et montrons de manière progressiste que la place industrielle suisse peut mettre en œuvre ces objectifs avec bon sens. Des investissements dans les équipements, les véhicules, les emballages, la production d'énergie, pour n'en citer que quelques-uns, ont lieu dans chaque entreprise. En outre, nous

sommes conscients que des minorités demandent de réduire la consommation de viande pour des raisons éthiques, de protection des animaux et de santé. Nous prenons ces demandes permanentes au sérieux. Il nous appartient de démontrer, par une argumentation transparente et professionnellement fondée, que nombre de ces demandes ne tiennent pas la route, qu'elles sont souvent motivées par des considérations idéologiques et, en partie, économiques. Il est important pour moi que l'on puisse continuer à griller sans retenue un bon morceau de viande avec ses amis et sa famille! En innovant et en s'adaptant, nos boucheries, magasins et entreprises peuvent se positionner de manière plus résistante à la crise et plus orientée vers l'avenir. Pour cela, il est nécessaire de se concentrer sur les points forts individuels et d'exploiter les opportunités qui en découlent.

**Quelles sont les priorités actuelles au sein de l'UPSJV ?**

Le renforcement de la formation professionnelle est une préoccupation importante, afin de lutter de manière ciblée contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée. L'UPSJV encourage la formation, les formations continues ainsi que les opportunités de carrière. Cela comprend des mesures telles que la création du fonds patronal de formation et l'encouragement de la reconversion professionnelle. L'UPSJV soutient ses membres dans le recrutement

de nouveaux talents et augmente la visibilité de la profession grâce à des expositions professionnelles et des concours tels que les SwissSkills Championships. Fondamentalement, l'innovation et la spécialisation sont les clés pour s'imposer sur le marché face aux autres. Les intérêts économiques et politiques constituent un autre élément important. Nous abordons ici des questions urgentes telles que les solutions d'indemnisation en cas de menace d'épidémie de peste porcine, les aspects liés au droit du travail ou encore la liberté du marché, à l'exemple du foie gras.

**Les problématiques en Romandie ne sont pas forcément toutes les mêmes que dans le reste de la Suisse, comment comptez-vous accompagner les romands ?**

Nous vivons dans un pays diversifié, avec quatre langues nationales et de nombreuses traditions. Nous devons en prendre soin. Je suis conscient qu'en Suisse romande, notre branche est confrontée à des défis particuliers. Mais il y a aussi des opportunités à saisir! L'un des obstacles les plus importants est certainement le tourisme d'achat qui est très répandu. Celui-ci exerce une pression considérable sur les boucheries locales et complique leur situation économique. De plus, dans certaines régions de Suisse romande, il est particulièrement difficile de trouver des successeurs pour les boucheries existantes. L'évolution démographique et le manque de successeurs adéquats conduisent sou-



vent à la fermeture d'établissements ou, au mieux, à leur maintien en tant que succursales d'autres boucheries spécialisées. Dans l'ensemble, la branche de la viande en Suisse romande fait preuve d'une remarquable force d'innovation. De nombreuses entreprises misent sur les produits et spécialités régionaux pour se différencier sur le marché et augmenter leur attractivité. Un exemple remarquable est le « Jambon de la Borne AOP », un produit traditionnel que la reconnaissance AOP a fait connaître à un plus large public. Pour assurer l'avenir de la filière viande en Suisse romande, il est à notre avis essentiel d'adopter des approches innovantes et de mettre fortement l'accent sur la régionalité et la qualité.

## CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE



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



Happy to Serve.

pacovis

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



Une part de 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

# INTERVIEW

## Damian Müller, Präsident des Schweizer Fleisch-Verbands

**Damian Müller wurde im Mai dieses Jahres zum Präsidenten des SFF gewählt. Als FDP-Ständerat aus dem Kanton Luzern ist der neue Präsident eine breit vernetzte und engagierte Persönlichkeit, dies gilt explizit auch für die vor- und nachgelagerten Stufen unserer Branche. Interview.**

**Damian Müller, wie sehen Sie die Entwicklung des Metzgereihandwerks in der Schweiz?**

Die Herausforderungen sind wie ein bunter Blumenstrauß. Der Status Quo ist für mich keine Option. Erstens müssen wir ins Zentrum stellen, dass unser Handwerk grosses Potenzial hat. Die Veredelung bietet grossen Spielraum für Innovation und Kreativität. Grosse Sorgen bereiten mir den Fachkräftemangel, sowie den Strukturwandel. Unser Handwerk benötigt nicht nur Werkzeug und Material, sondern Herz und eine Seele. Der Fokus muss unabdingbar bei der Lehrlingsausbildung, sowie der Unterstützung in der Administration liegen. Die Themen Nachhaltigkeit und Klimaziele gehen wir proaktiv an, und zeigen fortschrittlich auf, dass der Arbeitsplatz Schweiz diese Ziele mit Menschenverstand umsetzen kann. Investitionen in die Gerätschaften, Fahrzeuge, Verpackungen, Energieerzeugung, um nur einige zu nennen, finden in jedem Betrieb

statt. Zudem sind wir uns bewusst, dass von Minderheiten der Fleischkonsum aus ethischen, tierschutzrechtlichen und gesundheitlichen Gründen zu reduzieren, gefordert wird. Diese fortwährenden Forderungen nehmen wir ernst. Es liegt an uns, durch transparente und fachlich fundierte Argumentation aufzuzeigen, dass viele dieser Begehren nicht standhalten, vielfach ideologisch und zum Teil auch wirtschaftlich motiviert sind. Es ist mir wichtig, dass man ohne Hemmungen mit Freunde und Familie weiterhin ein gutes Stück Fleisch grillen darf! Durch Innovation und Anpassung können sich unsere Fleischfachgeschäfte krisenresistenter und zukunftsorientierter aufstellen. Dazu ist es notwendig, sich auf die individuellen Stärken zu besinnen und die sich daraus ergebenden Chancen zu nutzen.

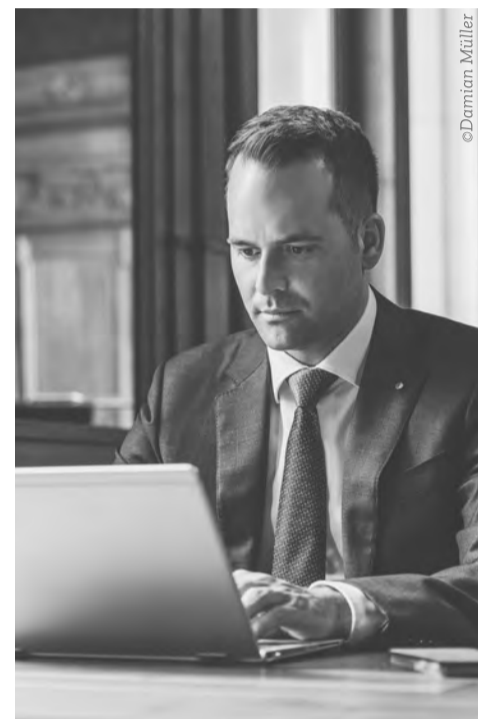
**Was sind die aktuellen Prioritäten innerhalb des SFF?**

Ein wichtiges Anliegen ist die Stärkung der Berufsbildung, damit wir gezielt dem Fachkräftemangel entgegenwirken. Der SFF fördert Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie Karrierechancen. Hierzu gehören Massnahmen wie die Schaffung des patronalen Bildungsfonds und die Förderung von Quereinsteigern. Der SFF unterstützt seine Mitglieder bei der Gewinnung neuer Talente und

erhöht die Sichtbarkeit des Berufsbildes durch Berufsschauen und Wettbewerbe wie die SwissSkills Championships. Grundsätzlich ist Innovation und Spezialisierung der Schlüssel, um sich gegenüber am Markt zu behaupten. Ein weiteres wichtiges Element sind die wirtschaftlichen und politischen Interessen. Dabei greifen wir drängende Fragen auf wie Entschädigungslösungen beim drohenden Ausbruch der Schweinepest, arbeitsrechtliche Aspekte oder auch die Marktfreiheit am Beispiel von Foie Gras.

**Die Problematiken in der Romandie sind nicht unbedingt alle dieselben wie in der übrigen Schweiz, wie wollen Sie die Romands begleiten?**

Ich halte fest, wir leben in einem vielfältigen Land mit 4 Landessprachen und vielen Traditionen. Dazu müssen wir Sorge tragen. Ich bin mir bewusst, in der Westschweiz steht unsere Branche vor besonderen Herausforderungen. Dazu gehören vor allem auch Chancen! Eine der markantesten Hürden ist sicherlich der grassierende Einkaufstourismus. Dieser setzt die lokalen Metzgereien unter erheblichen Druck und erschwert deren wirtschaftliche Situation. Zudem ist es in einigen Regionen der Westschweiz besonders schwierig, Nachfolger für bestehende Metzgereien zu finden. Der demografische Wandel und der Mangel



eDamian Müller

an geeigneten Nachfolgern führen häufig dazu, dass Betriebe schliessen müssen oder bestenfalls als Filialen anderer Fleischfachgeschäfte weitergeführt werden. Insgesamt zeigt die Fleischbranche in der Romandie eine bemerkenswerte Innovationskraft. Viele Betriebe setzen auf regionale Produkte und Spezialitäten, um sich am Markt zu differenzieren und ihre Attraktivität zu steigern. Ein herausragendes Beispiel ist der „Jambon de la Borne AOP“, ein traditionelles Produkt, das durch die AOP-Anerkennung einem breiteren Publikum bekannt gemacht wurde. Um die Zukunft der Fleischwirtschaft in der Westschweiz zu sichern, sind aus unserer Sicht innovative Ansätze und ein starker Fokus auf Regionalität und Qualität entscheidend.

**MARMY**  
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



CONSEIL ROMAND  
DE LA BOUCHERIE

# KITS BÉNICHON POUR LES RESTAURATEURS

## Une collaboration gagnante

Lancée en 2020, l'action des kits Bénichon rencontre chaque année un joli succès auprès des ménages privés. Pour renforcer la visibilité de la Bénichon dans toutes les régions et faire de cette fête traditionnelle une véritable saison, d'autres actions ont été mises en place dont la création d'un kit pour les restaurateurs. Mais comment se passe cette collaboration ?

Nous avons rencontré David Blanc, président de notre association et boucher en Veveyse, et Marielle Colliard, propriétaire du restaurant Le Tsalé aux Paccots, qui collaborent sur cette action.

### David Blanc, d'où est venue l'idée du kit Bénichon pour les restaurateurs ?

L'idée a été proposée par Philippe Roschy, président de GastroFribourg, et la coordination entre les boucheries, les boulangeries et les restaurants a été faite via l'Union fribourgeoise du Tourisme et Terroir Fribourg dans le cadre de la campagne Saison de la Bénichon. L'objectif de cette campagne est de faire de toute la saison de la Bénichon un moment fort de l'automne et de pérenniser cette tradition au fil des années en utilisant notamment le menu de Bénichon comme point d'accroche. Comme la Bénichon se fête de fin août à mi-novembre en fonction des districts, la période s'étend sur près de deux mois et demi.

### David Blanc, comment fonctionne cette collaboration entre les bouchers et les restaurateurs ?

Le but était de trouver une solution simple et standardisée pour toutes les parties. Sept boucheries du canton, soit une par district, proposent des kits semi-préparés pour 10 personnes aux restaurateurs de leur région pendant une période de quinze jours. Les kits comprennent du Jambon de la Borne AOP, du saucisson fribourgeois, ainsi que du lard fumé. Les restaurants partenaires de l'action, soit 21 restaurants dans le canton, s'engagent à proposer le menu de Bénichon sur une durée d'au minimum deux semaines. Le kit est vendu 130 CHF et les restaurateurs peuvent ensuite appliquer le prix qu'ils souhaitent à leur menu.



### Marielle Colliard, vous faites partie des restaurants partenaires de cette action. Pourquoi avez-vous décidé d'y prendre part ?

Nous proposons déjà le menu de Bénichon auparavant mais ces kits vont nous permettre de répondre à la demande des clients plus spontanément, surtout en semaine. Nous ne savons pas forcément à l'avance combien de clients nous aurons et ces kits paraissent être la solution idéale pour proposer le menu tous les jours sans réservation préalable. Une fois ouverts, nous pouvons les conserver cinq jours ou même les remettre sous-vide. Nous avons toujours collaboré avec la Boucherie Blanc et sommes donc heureux de prendre part à ce projet à ses côtés. Au Tsalé, nous sommes très attentifs aux produits du terroir et privilégions les circuits courts. Selon moi, l'écologie passe avant tout par là.

### Marielle Colliard, qui vient manger le menu de Bénichon au Tsalé ?

Nous avons vraiment des gens de partout mais je dirais qu'une grande partie de nos clients pendant cette période sont des Vaudois. Venir manger le menu de Bénichon en Veveyse est devenu ancré pour un certain nombre de nos voisins. Nous avons aussi toujours des Suisses qui vivent à l'étranger et reviennent pour la Bénichon. En Veveyse, nous avons vraiment la chance de pouvoir compter sur une Bénichon encore très vivante avec un marché et un cortège. Finalement, manger le menu de Bénichon au restaurant attire plus les personnes externes au canton puisque les Fribourgeois ont plutôt l'habitude de préparer le menu de Bénichon chez eux.

Anaëlle Deschenaux

Les boucheries intéressées à participer aux actions de la Saison de la Bénichon en 2025 peuvent s'adresser à notre secrétariat.

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Viande de bœuf</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Septembre 2024 Natura Beef	Septembre 2024 Simmental
Entrecôte		Fr. 97.50	Fr. 88.00
Rumsteak		Fr. 99.00	Fr. 82.50
Filet		Fr. 114.50	Fr. 105.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 62.50	Fr. 64.00
Entrecôte parisienne		Fr. 72.00	Fr. 72.00
Ragoût		Fr. 41.00	Fr. 38.00
Côte de bœuf		Fr. 77.50	Fr. 72.00
<b>Viande de porc</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 66.10	Fr. 58.00
Tranche dans le filet		Fr. 44.50	Fr. 36.50
Tranche dans le cou		Fr. 29.00	Fr. 30.00
Côtelette		Fr. 29.40	Fr. 33.00
Lard frais		Fr. 23.00	Fr. 26.00
Emincé		Fr. 31.00	Fr. 30.00
Saucisse à rôtir		Fr. 22.90 (Bell)	Fr. 29.00
<b>Viande de veau</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 100.00	Fr. 94.00
Escalope		Fr. 100.50	Fr. 90.00
Rôti épau		Fr. 51.00	Fr. 55.00
Emincé		Fr. 62.50	Fr. 62.00
Côtelettes		Fr. 67.00	Fr. 69.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Préparation de viande</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Septembre 2024 Seulement Natura	Septembre 2024 Terra Suisse
Steak haché		Fr. 25.90	Fr. 32.50
Brochette mixed grill		Fr. 40.90	Fr. 44.00
Viande hachée		Fr. 24.00	Fr. 32.00
Cordon bleu de porc		Fr. 30.00	Fr. 35.00 (Bio)
Tranche panée de porc		Fr. 29.00	Fr. 25.00
Merguez		Fr. 27.50 (Bell)	Fr. 23.80 (M Classic)
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 51.00
<b>Volaille fraîche</b>		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 39.00	Fr. 36.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 20.40	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.40	Fr. 35.00
Tranche de dinde import DEU		Fr. 27.50	Fr. 26.00
<b>Viande d'agneau</b>			
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 52.00	Fr. 52.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 68.00	Fr. 65.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 49.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 59.00	Fr. 56.00

# KILBI-SETS FÜR RESTAURATEURE

## eine gewinnbringende Zusammenarbeit

Die 2020 gestartete Aktion der Kilbi-Sets für Privathaushalte ist jedes Jahr wieder ein Erfolg. Um die Sichtbarkeit der Kilbi in allen Regionen zu verstärken und dieses traditionelle Fest zu einer echten Saison zu machen, wurden weitere Aktionen ins Leben gerufen, darunter die Entwicklung eines Sets für Gastronomen. Doch wie läuft diese Zusammenarbeit ab?

**Wir haben David Blanc, Präsident unseres Vereins und Fleischfachmann im Vivisbachbezirk, und Marielle Colliard, Besitzerin des Restaurants Le Tsalè in Les Paccots, getroffen, die bei dieser Aktion zusammenarbeiten.**

**David Blanc, wie kam es zur Idee des Kilbi-Sets für Restaurateure?**

Die Idee wurde von Philippe Roschy, dem Präsidenten von GastroFribourg, vorgeschlagen, und die Koordination zwischen Fleischfachgeschäften, Bäckereien und Restaurants erfolgte über den Freiburger Tourismusverband und Terroir Fribourg im Rahmen der Kampagne „Die Kilbi-Saison“. Ziel dieser Kampagne ist es, die gesamte Kilbi-Saison zu einem Höhepunkt im Herbst zu machen und diese Tradition im Laufe der Jahre fortzuführen, indem insbesondere das Kilbi-Menü als Aufhänger genutzt wird. Da die Kilbi je nach Distrikt von Ende August bis Mitte November gefeiert wird, erstreckt sich der Zeitraum über fast zweieinhalb Monate.

**David Blanc, wie funktioniert diese Zusammenarbeit zwischen Fleischfachleuten und Restaurantbesitzern?**

Ziel war es, eine einfache und standardisierte Lösung für alle Parteien zu finden. Sieben Fleischfachgeschäfte im Kanton, eines pro Bezirk, bieten den Gastronomen in ihrer Region während eines Zeitraums von zwei Wochen halbfertige Sets für 10 Personen an. Die Sets enthalten Jambon de la Borne AOP, Freiburger Saucisson sowie geräucherten Speck. Die Partnerrestaurants der Aktion, das sind 21 Restaurants im Kanton, verpflichten sich, das Kilbi-Menü über einen Zeitraum von mindestens zwei Wochen anzubieten. Das Set wird für 130 CHF verkauft und die Restaurants können dann den Preis, den sie für ihr Menü verlangen möchten, selbst setzen.



**Marielle Colliard, Sie gehören zu den Partnerrestaurants dieser Aktion. Warum haben Sie sich entschieden, daran teilzunehmen?**

Wir haben das Kilbi-Menü schon vorher angeboten, aber diese Sets werden es uns ermöglichen, spontaner auf die Nachfrage der Kunden zu reagieren, vor allem unter der Woche. Wir wissen nicht unbedingt im Voraus, wie viele Gäste wir haben werden, und diese Sets scheinen die ideale Lösung zu sein, um das Menü jeden Tag ohne vorherige Reservierung anzubieten. Einmal geöffnet, können wir sie fünf Tage aufbewahren oder sogar wieder vakuumverpacken. Wir haben schon immer mit der Boucherie Blanc zusammengearbeitet und freuen uns daher, an ihrer Seite an diesem Projekt teilzunehmen. Im Tsalè achten wir sehr auf Produkte aus der Region und bevorzugen kurze Transportwege. Meiner Meinung nach läuft die Ökologie vor allem über diesen Weg.

**Marielle Colliard, wer kommt ins Tsalè, um das Kilbi-Menü zu essen?**

Wir haben Leute von überall her, aber ich würde sagen, dass ein Grossteil unserer Gäste während dieser Zeit aus dem Waadtland kommt. Das Kilbi-Menü in der Veveyse zu essen, ist für viele unserer Nachbarn zu einem festen Programmpunkt im Herbst geworden. Wir haben auch immer wieder Schweizer, die im Ausland leben und zur Kilbi-Zeit zurückkehren. Im Vivisbachbezirk haben wir das Glück, auf eine noch sehr lebendige Kilbi mit einem Markt und einem Umzug zählen zu können. Schliesslich zieht das Essen des Kilbi-Menüs im Restaurant eher Personen von ausserhalb des Kantons an, da die Freiburger eher daran gewöhnt sind, das Kilbi-Menü zu Hause zuzubereiten.

**Interview: Anaëlle Deschenaux**  
**Übersetzung: Jessica Danthe**

Fleischfachgeschäfte, die Interesse an den Aktionen der Kilbi-Saison 2025 haben, können sich an unser Sekretariat wenden.

## Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>September 2024</b>	<b>September 2024</b>
<b>Rindfleisch</b>		<b>Natura Beef</b>	<b>Simmental</b>
Entrecôte		Fr. 97.50	Fr. 88.00
Rumpsteak		Fr. 99.00	Fr. 82.50
Filet		Fr. 114.50	Fr. 105.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 62.50	Fr. 64.00
Pariser Entrecôte		Fr. 72.00	Fr. 72.00
Ragout		Fr. 41.00	Fr. 38.00
Rinderkotelett		Fr. 77.50	Fr. 72.00
<b>Schweinefleisch</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 66.10	Fr. 58.00
Nierstückplätzli		Fr. 44.50	Fr. 36.50
Halsplätzli		Fr. 29.00	Fr. 30.00
Koteletts		Fr. 29.40	Fr. 33.00
Frischer Speck		Fr. 23.00	Fr. 26.00
Geschnetzeltes		Fr. 31.00	Fr. 30.00
Schweinbratwurst		Fr. 22.90 (Bell)	Fr. 29.00
<b>Kalbfleisch</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 100.00	Fr. 94.00
Plätzli Stotzen		Fr. 100.50	Fr. 90.00
Schulterbraten		Fr. 51.00	Fr. 55.00
Geschnetzeltes		Fr. 62.50	Fr. 62.00
Kalbskoteletts		Fr. 67.00	Fr. 69.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>September 2024</b>	<b>September 2024</b>
<b>Pfannenfertiges</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Hackplätzli		Fr. 25.90	Fr. 32.50
Brochette mixed grill		Fr. 40.90	Fr. 44.00
Hackfleisch		Fr. 24.00	Fr. 32.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 30.00	Fr. 35.00 (Bio)
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 29.00	Fr. 25.00
Merguez		Fr. 27.50 (Bell)	Fr. 23.80 (M Classic)
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 51.00
<b>Pouletfleisch frisch</b>		<b>Coop Natura Plan</b>	<b>De La Région</b>
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 39.00	Fr. 36.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 20.40	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.40	Fr. 35.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 27.50	Fr. 26.00
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 52.00	Fr. 52.00
Racks (Import)		Fr. 68.00	Fr. 65.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 49.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 59.00	Fr. 56.00

# NEWS

## Nouvelles et nouveaux diplômés

La remise des CFC s'est déroulée le vendredi 12 juillet.

Pour cette année, les meilleurs CFC sont :

<b>1<sup>er</sup> – Luca Caggiano</b>	<u>Note : 5.6</u>	<b>Formateur :</b> Boucherie-Charcuterie Jaquier Sàrl
<b>2<sup>e</sup> – Luca Bramaz</b>	<u>Note : 5.4</u>	<b>Formateur :</b> Boucherie Yerly Sàrl
<b>3<sup>e</sup> ex aequo – Vincent Blanc</b>	<u>Note : 5.3</u>	<b>Formateur :</b> Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA
<b>3<sup>e</sup> ex aequo – Thibaud Gachet</b>	<u>Note : 5.3</u>	<b>Formateur :</b> Boucherie De Marsens Sàrl

Des prix ont également été remis à Luca Caggiano pour le meilleur travail pratique CFC (5.5) et le meilleur dossier de travail, et à Thibaud Gachet et Luca Caggiano pour les meilleures notes branches générales CFC (5.3).

Toutes nos félicitations aux nouvelles et nouveaux diplômés et plein succès pour leur carrière.



Prénom et nom, de la gauche : Nolan Diaz, Luca Caggiano, Romain Berdoz, Luca Bramaz, Vincent Blanc, Noah Papaux, Thibaud Gachet, Pedro Telmo Dos Santos, Jason Rabelo, Camille Hochuli, Saliem Okube  
Manque : Gabriel Feyer, Mickaël Lemesle

## Neue Absolventinnen und Absolventen

Die Übergabe der EFZ fand am 12. Juli statt.

Die besten EFZ dieses Jahres sind:

<b>1. – Luca Caggiano</b>	<u>Note : 5.6</u>	<b>Ausbilder:</b> Boucherie-Charcuterie Jaquier Sàrl
<b>2. – Luca Bramaz</b>	<u>Note : 5.4</u>	<b>Ausbilder:</b> Boucherie Yerly Sàrl
<b>3. Gleichstand – Vincent Blanc</b>	<u>Note : 5.3</u>	<b>Ausbilder:</b> Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA
<b>3. Gleichstand – Thibaud Gachet</b>	<u>Note : 5.3</u>	<b>Ausbilder:</b> Boucherie De Marsens Sàrl

Preise wurden ebenfalls an Luca Caggiano für die beste praktische Arbeit EFZ (5.5) und das beste Arbeitsdossier sowie an Thibaud Gachet und Luca Caggiano für die besten Noten im allgemein bildenden Unterricht EFZ (5.3) verliehen.

Wir gratulieren den neuen Absolventinnen und Absolventen herzlich und wünschen ihnen viel Erfolg für ihre berufliche Laufbahn.

## Swiss Cervelas Summit 2024

Toutes nos félicitations à la Boucherie Jaquier pour la mention « excellent » pour son cervelas dans le cadre du concours Swiss Cervelas Summit qui a eu lieu à Kiesen chez Riem Daepf and Co en juin dernier.

Herzliche Glückwünsche an die Metzgerei Jaquier für die Auszeichnung „ausgezeichnet“ für ihren Cervelas im Rahmen des Wettbewerbs Swiss Cervelas Summit, der im Juni in Kiesen bei Riem Daepf and Co stattfand.



### SCQ – votre assurance qualité



L'abonnement SCQ est essentiel pour l'entreprise car il accomplit enfin une tâche capitale en matière d'autocontrôle exigé par la loi.

Sur la base des valeurs microbiologiques indiquées vous pouvez déterminer la durée de conservation de vos produits et contrôler leurs spécifications.

Notre guide d'hygiène vous propose entre autres des analyses de dangers prédéfinies, ainsi qu'une approche pragmatique de la loi suisse. Autant que nécessaire, aussi peu que possible, aussi pratique que possible!

### Prestations de l'abonnement SCQ:



Contact et information



Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV  
Ringstrasse 12 · CH-8600 Dübendorf · +41 58 521 53 20 · conseil@sff.ch · www.upsy.ch



### QKS – Ihre Produkteversicherung



Das QKS-Abo ist für Unternehmen essenziell, schliesslich erfüllt es eine wichtige Aufgabe in der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle.

Anhand der ermittelten mikrobiologischen Werte bestimmen Sie die Haltbarkeit Ihrer Produkte und überprüfen die Produktvorgaben.

Unsere Leitlinie bietet Ihnen unter anderem fixfertige Gefahrenanalysen, sowie einen pragmatischen Umgang mit dem Schweizer Gesetz. So viel wie nötig, so wenig wie möglich, so praktisch wie möglich!

### Dienstleistung des QKS-Abos:



Kontakt & Information



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Ringstrasse 12 · CH-8600 Dübendorf · +41 58 521 53 20 · beratung@sff.ch · www.sff.ch

«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



À Portion Tradition.

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

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

PACOVIS.CH



Happy to Serve.

pacovis

# LA RECETTE

## Paella



### Ingrédients

- 1 litre de bouillon de poulet
- 3 c. à soupe de concentré de tomate
- 1/2 c. à café de paprika fumé doux
- 1 pincée de safran
- 350 g de hauts de cuisses de poulet, coupés en deux
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en bâtonnets
- 500 g anneaux calamars nature
- 150 g de saucisson chorizo, coupé en rondelles
- 330 g de riz à paella
- 125 ml de vin blanc
- 350 g de grosses crevettes, décortiquées
- 20 moules, nettoyées et parées

### Préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger le bouillon, le concentré de tomates et le paprika. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter le safran. Saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud.
2. Entre-temps, dans une poêle à paella ou une grande poêle antiadhésive à feu élevé, dorer le poulet dans l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail. Poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le poivron, les calamars et le chorizo. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant.
3. Ajouter le riz et bien mélanger. Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le bouillon et laisser mijoter à feu moyen 10 minutes sans remuer.
4. Répartir les crevettes sur le dessus et piquer les moules dans le riz, l'ouverture vers le haut. Poursuivre la cuisson de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais légèrement ferme, que le bouillon soit épais, mais pas complètement absorbé, et que les crevettes et les moules soient cuites.
5. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium sans fermer hermétiquement et laisser reposer 3 minutes.

Bon appétit!

# REZEPT

## Paella

### Zutaten

- 1 Liter Hühnerbouillon
- 3 EL Tomatenkonzentrat
- 1/2 TL geräucherter Paprika mild
- 1 Prise Safran
- 350 g Hühnerschenkel, halbiert
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Peperoni, entkernt und in Streifen geschnitten
- 500 g Calamares-Ringe ungewürzt
- 150 g Chorizo-Wurst, in Scheiben geschnitten
- 330 g Paella-Reis
- 125 ml Weisswein
- 350 g grosse Crevetten, geschält
- 20 Miesmuscheln, gesäubert, Bart entfernt

### Zubereitung

1. In einem grossen Topf Bouillon, Tomatenmark und Paprika verrühren. Zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den Safran hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. Anschliessend warmhalten.
2. In der Zwischenzeit das Hähnchenfleisch in einer Paella-Pfanne oder einer grossen beschichteten Pfanne bei hoher Hitze im Öl goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben. 1 Minute weiterbraten. Paprika, Tintenfisch und Chorizo hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren 2 Minuten weitergaren.
3. Den Reis zugeben und gut umrühren. Weisswein zugeben und 1 Minute weiterkochen. Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei nicht umrühren.
4. Die Garnelen darauf verteilen und die Muscheln mit der Öffnung nach oben in den Reis stecken. 10-12 Minuten weiterkochen oder bis der Reis gar, aber leicht fest ist, die Brühe dickflüssig ist, aber nicht vollständig aufgesogen wurde, und die Garnelen und Muscheln gar sind.
5. Mit Alufolie abdecken, aber nicht luftdicht verschliessen und 3 Minuten ruhen lassen.

Ä Guete!



CH  
**CENTRAVO**  
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Wir verwerten  
sinnvoll.  
[www.centravo.ch](http://www.centravo.ch)



ERNST SUTTER

pour les amateurs de viande

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](http://www.zgraggen-darmhandel.ch)  
[info@zgraggen-darmhandel.ch](mailto:info@zgraggen-darmhandel.ch)

**favorit**  
SWISS PREMIUM CHICKEN  
SINCE 1965

La manufacture  
Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

[favoritgefuegel.ch](http://favoritgefuegel.ch)



### IMPRESSUM

#### Textes/Texte:

Anaëlle Deschenaux - [anaelle.deschenaux@fpe-ciga.ch](mailto:anaelle.deschenaux@fpe-ciga.ch)

Tirage/Auflage: 350 exemplaires

#### Graphisme/Grafiker: Agence Dep-art Sàrl

Traductions/Übersetzungen: Jessica Danthe