

# La Feuille

## Das Karree



## PORTRAIT

Bernard Menuz, Président du Conseil Romand de la Boucherie et de la section Genève

## STECKBRIEF

Bernard Menuz, Präsident des "Conseil Romand de la Boucherie" und der Sektion Genf

## Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité .....	2
Portrait – Bernard Menuz, Président du Conseil Romand de la Boucherie et de la section Genève.....	4
Interview – David Zumkehr, Directeur d'Aviforum.....	6
Recommandation des prix de vente .....	6
News .....	7
La recette .....	8

Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Steckbrief – Bernard Menuz, Präsident des "Conseil Romand de la Boucherie" und der Sektion Genf.....	4
Interview – David Zumkehr, Direktor des Aviforums.....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise .....	6
News .....	7
Das Rezept.....	8

## Agenda

du 18 au 23 février 2025	Start ! Forum des Métiers, Fribourg
9 avril 2025	Assemblée générale de l'association cantonale fribourgeoise, dans le district de la Broye
7 mai 2025	Assemblée des délégués, Spiez
du 17 au 21 septembre 2025	Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Berne

18. bis 23. Februar 2025	Start ! Forum der Berufe, Fribourg
9. April 2025	Generalversammlung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg, im Broyebezirk
7. Mai 2025	Delegiertenversammlung, Spiez
17. bis 21. September 2025	Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bern



**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

## Le petit mot du comité

Chers lecteurs, chères lectrices,

Nous avons l'habitude de mettre en garde sur nos problèmes de relève, les initiatives absurdes qui mettent en danger notre secteur d'activité ou encore nos détracteurs, véganes, antispécistes et j'en passe.

Aujourd'hui, nous pensons qu'il est temps de se concentrer sur notre art. Cette année le concours de qualité de l'UPSV a eu lieu lors de la foire d'automne de Soleure (HESO). Plus de 900 produits carnés d'un niveau extrêmement élevé de qualité venant de toute la Suisse ont été présentés et dégustés par une cinquantaine d'experts.

13 participants et pas loin de 50 produits ont été ornés d'une médaille pour le canton de Fribourg.

Nous tenons à adresser à tous les participants de notre association ou du canton de Fribourg, nos sincères félicitations pour leurs excellents résultats. Ceux-ci sont la preuve que cette passion et cet amour du métier est bien présente sur nos terres et nous en sommes fiers.

Frédéric Liard

## Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Wir haben euch zahlreiche Male gewarnt, vor unseren Nachwuchsproblemen, vor absurden Initiativen, die unsere Branche gefährden, oder auch vor unseren Kritikern, Veganern, Antispesiesisten und so weiter.

Heute sind wir der Meinung, dass es an der Zeit ist, dass wir uns auf unsere Kunst konzentrieren. Dieses Jahr fand der Qualitätswettbewerb des SFF an der Herbstmesse in Solothurn (HESO) statt. Über 900 Fleischprodukte von extrem hohem Qualitätsniveau aus der ganzen Schweiz wurden präsentiert und von rund 50 Experten verkostet.

13 Teilnehmer und nicht weniger als 50 Produkte wurden mit einer Medaille für den Kanton Freiburg ausgezeichnet.

Wir möchten allen Teilnehmern aus unserem Verband und aus dem Kanton Freiburg herzlich zu ihren hervorragenden Ergebnissen gratulieren. Diese sind der Beweis dafür, dass die Leidenschaft und die Liebe zum Beruf auch in unseren Regionen vorhanden sind, und darauf sind wir stolz.

Frédéric Liard



©fpe-mmusy

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

Wir sind gerne für Sie da:

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

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

**Bigler**  
À 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



## PORTRAIT

### Bernard Menuz, CBM Boucherie Charcuterie des Alpes, Président du Conseil Romand de la Boucherie et de la section Genève

**Bernard Menuz a effectué un riche parcours entrepreneurial dans le monde de la boucherie. Passionné, il s'est toujours engagé pour la défense et la promotion du métier. A 74 ans, il possède une grande connaissance du milieu.**

A 27 ans, Bernard Menuz fonde la Boucherie des Alpes aux côtés de sa femme Chantal: « Nous avons commencé seuls puis nous nous sommes agrandis petit à petit. Au total, nous avons eu jusqu'à sept magasins. En 2007, nous avons trouvé des locaux plus grands où se trouve actuellement notre centre de production et de transformation des produits carnés. Une quinzaine d'employés travaille du lundi au samedi dès 4 heures du matin pour honorer les commandes des restaurants, hôtels et grandes surfaces, qui figurent parmi notre clientèle ».

A Genève, Bernard Menuz a repris la présidence de la Société patronale des bouchers charcutiers de Genève (SPBCG), et sous son impulsion la SPBCG a développé une centrale d'achats à Carouge qui ravitaillait toutes les boucheries du canton. La centrale a cessé son activité en 2018, suite à la disparition de nombreux magasins de boucherie.

Au fil des années, Bernard Menuz est devenu une figure emblématique de la profession. Président des bouchers genevois depuis 1992, puis du Conseil

romand de la boucherie depuis 2013 et même membre d'honneur de l'UPS, il est reconnu pour son engagement constant pour la branche carnée: « Je suis quelqu'un de passionné, ce sont mes tripes qui parlent. Même si j'ai appris à arrondir un peu les angles avec le temps. J'aime que les choses avancent et j'ai horreur qu'aucune décision ne soit prise ». Il aura notamment mis sa détermination à l'œuvre en créant une commission formation au sein du comité romand: « Il faut tout faire pour former des apprentis et les garder dans le métier par la suite. Pour un jeune motivé, boucher peut vraiment être la plus belle des professions. Le métier est également moins dur physiquement qu'à l'époque. » Il relève également la problématique du manque de formateurs: « pourtant, être formateur aide à rester dans le bain, à se tenir informé des nouveautés ».

Fervent défenseur du métier, il dénonce les nombreux affronts à l'égard des bouchers comme lorsque des antispécistes ont cassé huit boucheries à Genève. Une task force spéciale avait dû être créée par la police spécialement pour cela. « Il faut arrêter de toujours critiquer les bouchers. Nous devons toujours nous remobiliser comme avec la future votation sur l'interdiction du foie gras », ajoute-il. Il déteste également l'expression « C'était une vraie boucherie » si souvent employée dans les médias: « Je me bats contre cette expres-

sion qui donne une image complètement fautive de notre profession. »



Bernard Menuz n'est cependant pas fermé aux changements et sait évoluer avec son temps. « Il faut prendre le train quand il est encore là et savoir se diversifier. Au sein de notre boucherie, nous inventons de nouvelles choses et développons par exemple plus de produits à base de légumes. Nous mettons toujours de la viande, mais moins. » Il a également fait des tests avec des collègues pour tenter de remplacer le sel nitraté. Les tests ne se sont pour l'instant pas révélés concluants et il continue ainsi d'utiliser du nitrite pour des raisons de sécurité alimentaire.

Du côté de Genève, la mise en place d'un salaire minimum complique encore l'équation pour le métier. « C'est la même chose pour Neuchâtel. L'introduction de ce salaire minimum fait qu'un employé avec un CFC touchera le même salaire qu'un employé avec AFP, car le montant de ce salaire minimum est élevé. » A Genève, il y a aussi la problématique du trafic de l'or rouge, comme il l'appelle: « La plupart des boucheries genevoises ont doublé leur chiffre d'affaires pendant la pandémie de coronavirus. Dès que la frontière a rouvert, tout le monde était de nouveau de l'autre côté. »

Dans son temps libre, Bernard Menuz passe quatre soirs par semaine à enseigner le ju-jitsu traditionnel, un art martial japonais qu'il pratique depuis 44 ans: « Quand j'étais jeune, j'ai vu une démonstration et je me suis dit: un jour, je serai ceinture bleue », et aujourd'hui, il est très fier de sa ceinture noire troisième Dan. De nature optimiste, il ne se laisse pas abattre par les difficultés actuelles de la profession: « Quand on regarde Genève, il y avait 106 boucheries en 2006 et il n'en reste plus que 22. C'est compliqué, mais il n'y a que des solutions. »

Anaëlle Deschenaux

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





La manufacture  
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

Nous sommes à votre disposition:

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

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

Cédric Marti  
Tel. +41 32 352 09 53  
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Allematt  
Mobile +41 79 568 24 92  
joseph.allematt@bigler.ch

Johann Stoll  
Tel. +41 32 352 00 05  
johann.stoll@bigler.ch

## STECKBRIEF

Bernard Menuz, CBM Boucherie Charcuterie des Alpes, Président des "Conseil Romand de la Boucherie" und der Sektion Genf

**Bernard Menuz hat eine reiche unternehmerische Laufbahn in der Welt des Fleischhandwerks hinter sich. Als leidenschaftlicher Fleischfachmann hat er sich stets für die Verteidigung und Förderung des Berufsstandes eingesetzt. Mit seinen 74 Jahren verfügt er über umfangreiche Kenntnisse der Branche.**

Im Alter von 27 Jahren gründete Bernard Menuz an der Seite seiner Frau Chantal die "Boucherie des Alpes": "Wir haben alleine angefangen und uns dann nach und nach vergrössert. Insgesamt hatten wir bis zu sieben Filialen. Im Jahr 2007 fanden wir grössere Räumlichkeiten, in denen sich heute unser Zentrum für die Produktion und Verarbeitung von Fleischprodukten befindet. Etwa 15 Mitarbeitende arbeiten von Montag bis Samstag ab 4 Uhr morgens, um die Bestellungen von Restaurants, Hotels und grossen Supermärkten, die zu unseren Kunden zählen, zu erfüllen."

In Genf übernahm Bernard Menuz den Vorsitz der "Société patronale des bouchers charcutiers de Genève" (SPBCG), und unter seiner Leitung baute die SPBCG in Carouge eine Einkaufszentrale auf, die alle Fleischfachgeschäfte im Kanton belieferte. Die Zentrale stellte ihre Tätigkeit 2018 ein, nachdem viele Fleischfachgeschäfte schliessen mussten.

Im Laufe der Jahre ist Bernard Menuz zu einer Symbolfigur des Berufsstandes geworden. Als Präsident der Genfer Fleischfachleute seit 1992, dann des "Conseil romand de la boucherie" seit 2013 und sogar als Ehrenmitglied des SFF ist er für sein stetiges Engagement für die Fleischbranche bekannt: "Ich bin ein leidenschaftlicher Mensch, da spricht mein Bauchgefühl. Auch wenn ich mit der Zeit gelernt habe, die Ecken und Kanten etwas abzurunden. Ich mag es, wenn die Dinge vorankommen, und ich hasse es, wenn keine Entscheidungen getroffen werden." Seine Entschlossenheit setzte er unter anderem bei der Gründung einer Ausbildungskommission im Westschweizer Vorstand um: "Man muss alles tun, um Lernende auszubilden und sie später im Beruf zu halten. Für eine/n motivierte/n Jugendliche/n kann es wirklich der schönste aller Berufe sein. Der Beruf ist auch körperlich weniger hart als damals". Er weist auch auf die Problematik des Mangels an Ausbildern hin: "Dabei hilft es doch, Ausbilder zu sein, um am Ball zu bleiben und sich über Neuerungen zu informieren".

Als leidenschaftlicher Verteidiger der Fleischberufe prangert er die zahlreichen Affronts gegen Fleischfachleute an, wie z. B. als Antispeziesisten in Genf acht Metzgereien zertrümmerten. Die Polizei

hatte eigens dafür eine spezielle Task Force einrichten müssen. "Wir müssen aufhören, die Fleischfachleute immer zu kritisieren. Wir müssen uns immer wieder neu mobilisieren, wie bei der bevorstehenden Abstimmung über das Verbot von Stopfleber", fügt er hinzu. Er hasst auch den Ausdruck "C'était une vraie boucherie" (es war ein wahres Massaker), der so oft in den Medien verwendet wird: "Ich kämpfe gegen diesen Ausdruck, der ein völlig falsches Bild von unserem Beruf vermittelt."

Bernard Menuz verschliesst sich jedoch nicht vor Veränderungen und weiss, wie man mit der Zeit geht. "Man muss auf den Zug aufspringen, wenn er noch da ist, und sich diversifizieren können. In unserer Metzgerei erfinden wir neue Dinge und entwickeln zum Beispiel mehr Produkte auf Gemüsebasis. Wir setzen immer noch Fleisch ein, aber weniger". Er hat auch mit Kollegen Tests durchgeführt, um zu versuchen, das Nitritpökelsalz zu ersetzen. Die Tests waren bislang nicht erfolgreich und so verwendet er aus Gründen der Lebensmittelsicherheit weiterhin Nitrit.

In Genf wird die Situation für den Beruf durch die Einführung eines Mindestlohns noch komplizierter. "Dasselbe gilt für Neuenburg. Die Einführung dieses Mindestlohns führt dazu, dass ein Angestellter

mit einem EFZ den gleichen Lohn erhält wie ein Angestellter mit EBA, da der Betrag dieses Mindestlohns hoch ist." In Genf gibt es auch die Problematik des Handels mit dem roten Gold, wie er es nennt: "Die meisten Genfer Fleischfachgeschäfte haben ihren Umsatz während der Coronavirus-Pandemie verdoppelt. Sobald die Grenze wieder geöffnet wurde, waren alle wieder auf der anderen Seite".

In seiner Freizeit verbringt Bernard Menuz vier Abende pro Woche damit, traditionelles Ju-Jitsu zu unterrichten, eine japanische Kampfkunst, die er seit 44 Jahren betreibt: "Als ich jung war, habe ich eine Vorführung gesehen und mir gesagt: Eines Tages werde ich den blauen Gürtel tragen", und heute ist er sehr stolz auf seinen schwarzen Gürtel, dritter Dan. Er ist von Natur aus optimistisch und lässt sich von den aktuellen Schwierigkeiten des Berufsstandes nicht unterkriegen: "Wenn man sich Genf ansieht, gab es 2006 106 Metzgereien und jetzt sind es nur noch 22. Es ist kompliziert, aber es gibt nur Lösungen".

Anaëlle Deschenaux  
Übersetzungen: Jessica Danthe

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

CH  
**CENTRAVO**  
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Nous valorisons  
avec bons sens.  
www.centravo.ch

# LES NOMBREUX DÉFIS DE LA PRODUCTION DE VOLAILLE INDIGÈNE

Interview de David Zumkehr, Directeur d'Aviforum

**Aviforum, est une fondation pour la promotion de la production et de l'élevage de volaille en Suisse. David Zumkehr, son directeur, revient sur l'évolution de la consommation de viande de volaille en Suisse tout en nous expliquant les défis actuels.**

**David Zumkehr, comment la consommation de volaille a-t-elle évolué ces dernières années ?**

Nous observons une augmentation de 42% de la production de viande de volaille indigène ces dix dernières années. Ce sont en particulier les jeunes qui en consomment beaucoup. La croissance démographique de la Suisse a aussi un impact sur cette augmentation. Les étrangers qui viennent s'établir en Suisse consomment en effet plus de viande de volaille que la population déjà présente. Nous constatons également une évolution dans les types de morceaux consommés. Les steaks de cuisse désossés gagnent de plus en plus en popularité, à tel point qu'on importe dorénavant aussi des cuisses. Ce qui n'était jamais le cas autrefois.

**Quels sont les principaux défis rencontrés dans l'élevage de volaille en Suisse ?**

Répondre à cette très grande demande de volaille indigène est un vrai défi. Un développement de la production via de nouvelles constructions est de plus en plus difficile. La législation sur l'aménagement du territoire en Suisse et les différentes normes de durabilité auxquelles nous faisons face freinent en effet la possibilité de constructions. C'est typique de notre époque: en tant que citoyens, les gens réclament des réglementations environnementales strictes, veulent des paysages intacts et exigent un bien-être animal maximal. Les mêmes personnes achètent ensuite, en tant que consommateurs, de la viande locale, mais au prix le plus bas possible. C'est dans ce contexte qu'il faut comprendre les défis.

**Quel est la part de consommation de volaille suisse comparé à la volaille étrangère ?**

Les chiffres sont impressionnants. D'après les statistiques Agristat des mois de janvier à septembre 2024, nous avons eu une augmentation de 5,6% de la production indigène, mais en même temps, nous avons eu une augmentation de 16,8% de la production importée. En 2023, la part indigène de viande de volaille au kilogramme représentait 66% de la production, alors qu'elle est actuel-

lement de 63%. Cela signifie que la part indigène est descendue de plus de 3% cette année.

**Comment la production et l'élevage de volaille répondent-elles à des problématiques comme celles du bien-être animal et de la durabilité ?**

91% des poulets achetés en Suisse sont produits selon le standard « systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux ». Cela correspond à un standard très élevé au niveau mondial. Les lois en Suisse sont parmi les plus sévères au monde. Et ces lois sont mises en œuvre, et leur respect est régulièrement assuré par des contrôles systématiques et à grande échelle – ce qui n'est pas toujours le cas dans d'autres pays. La question est de savoir si les consommateurs sont prêts à acheter de la volaille à des normes encore plus élevées. Ces derniers contrôlent bien plus le mode de production par leurs achats que par leurs revendications. En Autriche, les conditions d'élevage des dindes ont par exemple été durcies sous le label AMA suite aux revendications des consommateurs. Le comportement d'achat n'a lui pas suivi, avec pour résultat que les consommateurs se sont tournés vers de la dinde allemande, laissant ainsi



une partie des halles de production vides. En Suisse, ceux qui le souhaitent peuvent déjà se tourner vers des offres qui vont au-delà du standard avec le bio par exemple. Mais en passant de 36 jours d'engraissement pour un poulet standard à 63 à 76 jours pour un poulet bio, il est évident que les prix seront beaucoup plus élevés.

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	MIGROS	COOP
<b>Viande de bœuf</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2024 IP-Suisse	Novembre 2024 Natura-beef
Entrecôte		Fr. 81.00	Fr. 99.00
Rumsteak		Fr. 78.00	Fr. 79.00
Filet		Fr. 99.00	Fr. 118.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 54.00	Fr. 69.50
Entrecôte parisienne		Fr. 67.00	Fr. 66.00
Ragoût		Fr. 42.00	Fr. 42.00
Côte de bœuf		Fr. 65.00	Fr. 77.00
<b>Viande de porc</b>		IP-Suisse	Naturafarm
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 58.00
Tranche dans le filet		Fr. 38.50	Fr. 41.50
Tranche dans le cou		Fr. 26.00	Fr. 28.50
Côtelette		Fr. 26.00	Fr. 30.00
Lard fumé		Fr. 27.00	-
Emincé		Fr. 23.00	Fr. 31.00
Saucisse à rôtir		Fr. 29.50 (tradition)	Fr. 25.70 (Bell)
<b>Viande de veau</b>		IP-Suisse	Natura-veal
Filet mignon		-	Fr. 107.50
Escalope		Fr. 86.00	Fr. 104.50
Rôti épaule		Fr. 48.00	Fr. 55.00
Emincé		Fr. 61.50	Fr. 63.50
Côtelettes		Fr. 68.00	Fr. 68.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	MIGROS	COOP
<b>Préparation de viande</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2024	Novembre 2024
Steak haché		Fr. 25.70	Fr. 28.40
Saucisse de veau		Fr. 17.70	Fr. 34.00
Viande hachée		Fr. 19.00	Fr. 24.00
Cordon bleu de porc cou		Fr. 35.00(bio)	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 34.00	Fr. 30.00
Merguez		Fr. 23.80	Fr. 27.50 (Bell)
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 42.50
<b>Volaille fraîche</b>		IP-Suisse	Naturafarm
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 55.40
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 13.00	Fr. 20.40
Emincé de poulet (CH)		Fr. 20.00	Fr. 22.00
Tranche de dinde import DEU		Fr. 19.50	Fr. 27.50
<b>Viande d'agneau</b>			
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 56.00	Fr. 52.50
Racks d'agneau (import)		Fr. 57.00	Fr. 64.50
Quasi d'agneau (import)		-	Fr. 48.00
Filet d'agneau (import)		Fr. 50.00	Fr. 57.50

# DIE ZAHLREICHEN HERAUSFORDERUNGEN DER EINHEIMISCHEN GEFLÜGELPRODUKTION

Interview mit David Zumkehr, Direktor des Aviforums

**Das Aviforum ist eine Stiftung zur Förderung der Geflügelproduktion und -zucht in der Schweiz. David Zumkehr, ihr Direktor, blickt auf die Entwicklung des Geflügelfleischkonsums in der Schweiz zurück und erklärt uns gleichzeitig die aktuellen Herausforderungen.**

**David Zumkehr, wie hat sich der Konsum von Geflügelfleisch in den letzten Jahren entwickelt?**

Wir beobachten einen Anstieg der Produktion von einheimischem Geflügelfleisch um 42% in den letzten zehn Jahren. Vor allem junge Menschen konsumieren viel davon. Das Bevölkerungswachstum in der Schweiz wirkt sich ebenfalls auf diesen Anstieg aus. Ausländer, die in die Schweiz ziehen, konsumieren nämlich mehr Geflügelfleisch als die bereits hier lebende Bevölkerung. Wir stellen auch eine Veränderung bei den Arten der verzehrten Teilstücke fest. Pouletschenkel-Steaks ohne Knochen werden immer beliebter, so dass nun auch Schenkel importiert werden. Das war früher nie der Fall.

**Was sind die grössten Herausforderungen für die Geflügelzucht in der Schweiz?**

Es ist eine Herausforderung, die sehr grosse Nachfrage nach einheimischem

Geflügel zu befriedigen. Eine Ausweitung der Produktion über Neubauten wird zunehmend schwieriger. Die Raumplanungsgesetzgebung in der Schweiz und die verschiedenen Nachhaltigkeitsstandards, mit denen wir konfrontiert sind, bremsen nämlich die Möglichkeit von Neubauten. Das ist typisch für unsere Zeit: Als Bürger fordern die Menschen strenge Umweltvorschriften, wollen intakte Landschaften und verlangen ein Höchstmass an Tierschutz. Die gleichen Menschen kaufen dann als Verbraucher lokales Fleisch, aber zu einem möglichst niedrigen Preis. Es ist wichtig, die heutigen Herausforderung in diesem Zusammenhang zu verstehen.

**Wie hoch ist der Anteil des Konsums von Schweizer Geflügel im Vergleich zu ausländischem Geflügel?**

Die Zahlen sind beeindruckend. Laut der Agristat-Statistik für die Monate Januar bis September 2024 hatten wir einen Anstieg der inländischen Produktion um 5,6%, aber gleichzeitig hatten wir einen Anstieg der importierten Produktion um 16,8%. Im Jahr 2023 betrug der inländische Anteil von Geflügelfleisch pro Kilogramm 66% der Produktion, während er derzeit bei 63% liegt. Das bedeutet, dass der heimische Anteil in diesem Jahr um mehr als 3% gesunken ist.

**Wie wird in der Geflügelproduktion und -zucht auf Themen wie Tierschutz und Nachhaltigkeit reagiert?**

91% der in der Schweiz gekauften Hühner werden nach dem Standard "Besonders tierfreundliche Stallhaltung" produziert. Dies entspricht einem sehr hohen Standard im weltweiten Vergleich. Die Gesetze in der Schweiz gehören zu den strengsten der Welt. Und diese Gesetze werden umgesetzt, und ihre Einhaltung wird regelmässig durch systematische und gross angelegte Kontrollen sichergestellt - was in anderen Ländern nicht immer der Fall ist. Die Frage ist, ob die Verbraucher bereit sind, Geflügel mit noch höheren Standards zu kaufen. Diese kontrollieren die Produktionsweise viel

stärker durch ihre Einkäufe als durch ihre Forderungen. In Österreich wurden beispielsweise die Haltungsbedingungen für Puten unter dem AMA-Gütesiegel aufgrund von Forderungen der Verbraucher verschärft. Das Kaufverhalten folgte dem jedoch nicht, mit dem Ergebnis, dass die Verbraucher zu deutschem Truthahn griffen und damit einen Teil der Produktionshallen leer stehen liessen. In der Schweiz können diejenigen, die dies wünschen, bereits auf Angebote zurückgreifen, die über den Standard hinausgehen, z. B. Bio. Aber wenn man die Mastdauer von 36 Tagen für ein Standardhuhn auf 63 bis 76 Tage für ein Bio-Huhn erhöht, ist klar, dass die Preise viel höher sein werden.



## Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	MIGROS	COOP
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>November 2024</b>	<b>November 2024</b>
<b>Rindfleisch</b>		IP-Suisse	Natura-beef
Entrecôte		Fr. 81.00	Fr. 99.00
Rumpsteak		Fr. 78.00	Fr. 79.00
Filet		Fr. 99.00	Fr. 118.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 54.00	Fr. 69.50
Pariser Entrecôte		Fr. 67.00	Fr. 66.00
Ragout		Fr. 42.00	Fr. 42.00
Rinderkotelett		Fr. 65.00	Fr. 77.00
<b>Schweinefleisch</b>		IP-Suisse	Naturafarm
Filet mignon		Fr. 60.00	Fr. 58.00
Nierstückplätzli		Fr. 38.50	Fr. 41.50
Halsplätzli		Fr. 26.00	Fr. 28.50
Koteletts		Fr. 26.00	Fr. 30.00
Geräucherter Speck		Fr. 27.00	-
Geschnetzeltes		Fr. 23.00	Fr. 31.00
Schweinbratwurst		Fr. 29.50 (tradition)	Fr. 25.70 (Bell)
<b>Kalbfleisch</b>		IP-Suisse	Natura-veal
Filet mignon		-	Fr. 107.50
Schnitzel		Fr. 86.00	Fr. 104.50
Schulterbraten		Fr. 48.00	Fr. 55.00
Geschnetzeltes		Fr. 61.50	Fr. 63.50
Kalbskoteletts		Fr. 68.00	Fr. 68.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	MIGROS	COOP
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>November 2024</b>	<b>November 2024</b>
<b>Pfannenfertiges</b>			
Hackplätzli		Fr. 25.70	Fr. 28.40
Bratwurst		Fr. 17.70	Fr. 34.00
Hackfleisch		Fr. 19.00	Fr. 24.00
Schwein Cordon Bleu		Fr. 35.00(bio)	Fr. 30.50
Schweinesschnitzel paniert		Fr. 34.00	Fr. 30.00
Merguez		Fr. 23.80	Fr. 27.50 (Bell)
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
<b>Pouletfleisch frisch</b>		IP-Suisse	Naturafarm
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 55.40
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 20.40
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 20.00	Fr. 22.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 19.50	Fr. 27.50
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 56.00	Fr. 52.50
Racks (Import)		Fr. 57.00	Fr. 64.50
Lammhüftli (Import)		-	Fr. 48.00
Lammfilet (Import)		Fr. 50.00	Fr. 57.50

# NEWS

## Les champions des charcuteries AOP sont fribourgeois

Toutes nos félicitations à Maxime Richoz d'Au Jambon d'Or SA à Prez-vers-Siviriez qui a été sacré Mister Jambon de la Borne AOP, et à Eric Barras et Laurent Gavillet de la Jambonnière à Mézières qui ont remporté le titre de Mister Boutefas AOP 2024.



## Concours de qualité UPSV 2024

Toutes nos félicitations aux lauréats fribourgeois pour leurs nombreuses médailles lors de ce concours.

- Boucherie Blanc SA
- Boucherie & Chevaline, Serge Gremaud Sàrl
- Boucherie chez Grég Sàrl
- Boucherie de St-Aubin Sàrl
- Boucherie Nicolas Bertschy
- Boucherie Yerly Sàrl
- Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl
- Boucherie-Charcuterie Jaquier Sàrl
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA
- Dorfmetzg Beyeler
- La Jambonnière SA
- Micarna SA Courtepin
- Roschy SA

## Start! Forum des Métiers

Notre association sera présente à Start! Forum des Métiers du 18 au 23 février 2025 à Forum Fribourg. Nous nous réjouissons de participer à cet événement incontournable de promotion de la formation et comptons sur votre engagement et votre présence pour assurer le succès de notre stand.

## Die Meister der AOP-Charcuterie kommen aus Freiburg

Herzliche Glückwünsche an Maxime Richoz von der Metzgerei Au Jambon d'Or SA in Prez-vers-Siviriez, der zum Mister Jambon de la Borne AOP gekürt wurde, sowie an Eric Barras und Laurent Gavillet von La Jambonnière in Mézières, die den Titel Mister Boutefas AOP 2024 gewonnen haben.

## Qualitätswettbewerb des SFF 2024

Wir gratulieren den Freiburger Preisträgern zu ihren zahlreichen Medaillen bei diesem Wettbewerb.

- Boucherie Blanc SA
- Boucherie & Chevaline, Serge Gremaud Sàrl
- Boucherie chez Grég Sàrl
- Boucherie de St-Aubin Sàrl
- Boucherie Nicolas Bertschy
- Boucherie Yerly Sàrl
- Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl
- Boucherie-Charcuterie Jaquier Sàrl
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA
- Dorfmetzg Beyeler
- La Jambonnière SA
- Micarna SA Courtepin
- Roschy SA

## Start! Forum der Berufe

Unser Verein wird am Start! Forum der Berufe vom 18. bis 23. Februar 2025 im Forum Fribourg vertreten sein. Wir freuen uns, an dieser unumgänglichen Veranstaltung zur Förderung der Berufsbildung teilzunehmen und zählen auf euer Engagement und eure Präsenz, um den Erfolg unseres Standes zu gewährleisten.

## mercoria

Votre programme de fidélité et canal de promotion, simple et efficace

info@mercoria.ch  
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



mercoria.ch

CONSEIL ROMAND  
DE LA BOUCHERIE



ERNST SUTTER



für Fleischliebhaber

Votre programme de fidélité et canal de promotion, simple et efficace

info@mercoria.ch  
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



mercoria.ch



Happy to Serve.

pacovis

## LA RECETTE

### Le lapin à la moutarde

#### Ingrédients

- 1 lapin découpé en ragoût
- Foie de lapin
- 1 oignon
- 10 c à s de moutarde
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de vin blanc
- 300gr de champignons de Paris
- 50g de farine
- 1 Bouquet garni
- Sel
- Poivre
- Persil

#### Préparation

1. Saler, poivrer et badigeonner les morceaux de lapin avec de la moutarde forte puis fariner les morceaux
2. Faire revenir le lapin dans un peu d'huile à feu moyen, puis enlever les morceaux du faitout.
3. Faire suer la garniture aromatique (échalote, bouquet garni, ail, oignons et persil) à feu doux en décollant les sucs de cuisson du lapin. Remettre les morceaux de lapin dans le faitout et mouiller avec 1/2 l de vin blanc sec. Salez et poivrez. Laisser mijoter 1:15-1:30 à feu doux.
4. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons coupés en quartiers et le foie du lapin.

#### Pour finir

5. Avant de dresser le lapin, rectifier l'assaisonnement et lier la sauce à la maïzena ou avec un beurre manié (moitié beurre, moitié farine à pétrir avant d'ajouter par petite quantité à la sauce en faisant bouillir).

Bon appétit!

## REZEPT

### Kaninchen an Senfsauce

#### Zutaten

- 1 Kaninchenragout
- Kaninchenleber
- 1 Zwiebel
- 10 EL Senf
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 cl Weisswein
- 300g Champignons
- 50g Mehl
- 1 Bouquet garni
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

#### Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die Kaninchenstücke mit scharfem Senf bestreichen, dann mit Mehl bestäuben
2. Das Fleisch in etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Stücke aus dem Topf nehmen.
3. Die aromatische Garnitur (Schalotten, Bouquet garni, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie) im gleichen Topf bei schwacher Hitze anschwitzen, dabei den Bratensatz vom Kaninchen lösen. Die Kaninchenstücke wieder in den Topf geben und mit 1/2 l trockenem Weisswein ablöschen. Salzen und pfeffern. Bei schwacher Hitze 1:15 – 1:30 köcheln lassen.
4. Eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit die geviertelten Champignons und die Kaninchenleber hinzufügen.

#### Zum Schluss

5. Vor dem Anrichten des Kaninchens abschmecken und die Sauce mit Maizena oder einer Butterschmalzmischung (halb Butter, halb Mehl, die man knetet und dann in kleinen Mengen in die Sauce einkocht) binden. Vor dem Anrichten des Kaninchens abschmecken und die Sauce mit Maizena oder Mehlbuttermilch (halb Butter und halb Mehl kneten, dann in kleinen Mengen der Sauce beifügen während man sie aufkocht) binden.

À Guete!

# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



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



CONSEIL ROMAND  
DE LA BOUCHERIE

#### IMPRESSUM

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

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