

à point

Le magazine clientèle d'Ernst Sutter AG | 2023



EN COULISSES

Un couteau, deux mains agiles et

trois épaules de porc.

Page 04

ENTRETIEN

«J'aime apporter ma pierre à l'édifice et

transmettre quelque chose.»

Page 06

EN COULISSES

Des fourches aux drones:

l'agriculture aujourd'hui.

Page 08



Chère cliente, cher client,

L'année 2023 a mis toute la branche à rude épreuve. L'excédent historique sur le marché de la viande porcine a représenté un immense défi pour l'ensemble de nos professions. Je me réjouis qu'Ernst Sutter AG, en tant qu'exportateur de la première heure de demi-carcasses, ait pu contribuer dans une large mesure à décongestionner rapidement le marché. Reste à espérer que le marché porcin, entre-temps apaisé, se stabilisera à long terme.

Compte tenu du contexte globalement tendu, il est d'autant plus satisfaisant de constater que le savoir-faire boucher suscite autant d'enthousiasme lors d'événements comme le Championnat suisse de désossage. Cette année, la compétition a réuni à Weinfelden (TG) de nombreux professionnels ayant en commun: la passion de la viande, le respect de l'animal, la fierté de perpétuer un artisanat séculaire dans un environnement difficile. À une époque où la main-d'œuvre qualifiée se fait rare, des manifestations comme celle-ci comptent plus que jamais. Mais il faut aussi encourager nos collaboratrices et collaborateurs, les former et les motiver. Ernst Sutter AG s'y emploie dans tous les secteurs de l'entreprise. Que ce soit pour le développement de jeunes talents, dans le cadre de plans de carrière individuels, ou pour la formation et le perfectionnement du personnel de la production.

Nous misons en outre sur des partenariats fiables. Je vous remercie chaleureusement, vos équipes et vous, pour votre précieuse collaboration. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter, ainsi qu'à vos familles, de joyeuses fêtes et une excellente année.

Avec mes meilleures salutations,

Reto Sutter
Président de la Direction

SOMMAIRE

- 03 Confiance dans la viande suisse
- 04 Un couteau, deux mains agiles et trois épaules de porc
- 06 «J'aime apporter ma pierre à l'édifice et transmettre quelque chose»
- 08 Des fourches aux drones: l'agriculture aujourd'hui
- 09 EuroSkills 2023: la relève est assurée
- 10 Conseil de dégustation: Noix de Jambon façon festive de Studi
- 11 En bref
- 12 Mon produit préféré

Impressum:

Editeur: Ernst Sutter AG, Schlachthofstrasse 20, CH-9200 Gossau, ernstsutter.ch, info@ernstsutter.ch
Directrice de rédaction: Anja Koletzki | Conception et mise en page: Agentur Frontal AG, CH-6130 Willisau
Impression: Appenzeller Druckerei AG, CH-9100 Herisau
Traduction: Korrektor24 GmbH, CH-9445 Rebstein
Fréquence de parution: une fois par an en D/F
Reproduction interdite sans autorisation écrite.
Si vous ne souhaitez plus recevoir ce magazine, veuillez nous l'indiquer à l'adresse info@ernstsutter.ch.



imprimé en
suisse

Confiance dans la viande suisse.

L'enquête sur l'image réalisée cette année par Proviande le montre: une majorité des consommatrices et des consommateurs considère la viande comme un élément essentiel de l'alimentation. Leur disposition à payer un prix plus élevé pour de la viande suisse a toutefois diminué. Bonne nouvelle cependant: pour 99% des personnes interrogées, l'origine «Suisse» est importante.

Depuis 2001, Proviande réalise régulièrement une enquête quantitative sur l'image de la viande auprès de consommatrices et de consommateurs, ainsi qu'une évaluation des connaissances actuelles de la population suisse. La dernière édition fournit des résultats intéressants.

72% des personnes interrogées ont une grande confiance dans la viande suisse; aucune n'a pas du tout confiance. L'origine «Suisse» est très importante pour 70% d'entre elles et importante pour 29%. L'importance de l'origine a globalement augmenté ces dernières années. Seulement 2% ont exprimé une «grande confiance» à l'égard des produits carnés étrangers. 54% font attention aux étiquettes, soit plus qu'en 2019 (43%) et en 2016 (38%). S'agissant du bien-être animal, le respect des animaux (57%) et les sorties en plein air (55%) sont les critères les plus cités.

Une ignorance encore largement répandue

Les connaissances en agriculture et en production de viande sont aussi faibles que les années précédentes et reposent parfois sur des idées fausses. Ainsi, la part d'aliments pour animaux importée est fortement surestimée: chiffrée à 38%, elle est de 15% en réalité. La part du soja destinée à l'alimentation animale qui provient de cultures certifiées est, quant à elle, largement sous-estimée: évaluée à 40% à peine, elle s'établit en fait à 99%.

Pour ce qui est des additifs alimentaires, un besoin d'informations se fait sentir. À la question de savoir quels moyens de production sont interdits en Suisse, les personnes interrogées citent le plus souvent les antibiotiques (54%), les hormones (44%) et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (41%). Pourtant, les producteurs en



Suisse renoncent volontairement à ces derniers, et les hormones à des fins d'engraissement sont totalement interdites.

Afin de protéger les consommatrices et les consommateurs, l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux de rente est soumise à des exigences légales strictes dont le respect est régulièrement contrôlé. En font partie la prescription obligatoire par un vétérinaire et le respect du délai d'attente après un traitement: lorsqu'un animal doit recevoir un antibiotique en raison d'une maladie donnée, il ne peut pas être abattu pendant une période déterminée. Celle-ci correspond au temps nécessaire pour que son organisme ait totalement éliminé le médicament en question.

Il semble y avoir une très grande ignorance concernant les circuits qui sous-tendent la production animale. Ainsi, seulement 44% des personnes interrogées savent qu'une vache doit avoir un veau pour donner du lait. Ce chiffre reste bas, même s'il a nettement augmenté depuis 2016 (23%). En Suisse, les filières du lait et de la viande sont étroitement liées.

Source: Proviande



Les secondes défilent alors que la mission est de désosser trois épaules de porc. Il ne faut laisser aucun reste sur l'os et éviter toute entaille dans la viande, sous peine de recevoir une pénalité de temps.



Sous le regard vigilant du jury, les concurrentes et les concurrents, répartis sur 18 tables, travaillent avec concentration.

Un couteau, deux mains agiles et trois épaules de porc.

Adresse et précision étaient à nouveau les mots d'ordre de ce 19^e Championnat suisse de désossage. À Weinfelden (TG), quelque 200 professionnels ont démontré leur talent artisanal devant un millier de spectateurs. Ernst Sutter AG est fière d'avoir été le sponsor principal de l'événement.

Les secondes défilent alors que les concurrentes et les concurrents doivent dégager rapidement et proprement les os de trois épaules de porc. Aux tables, un jury observe d'un regard acéré leurs moindres faits et gestes. En effet, il faut laisser le moins de restes possible sur l'os et éviter toute entaille dans la viande, sous peine de recevoir une pénalité de temps. Le désossage, c'est-à-dire le fait de détacher adroitement la viande de l'os, est l'opération la plus délicate. C'est pourquoi, chaque année, les meilleurs de la branche relèvent le défi de montrer leur dextérité et de se mesurer à leurs collègues.

Une compétition palpitante en Suisse orientale

En tant que sponsor principal ayant son siège en Suisse orientale, Ernst Sutter AG se réjouit particulièrement que le championnat ait eu lieu cette année à Weinfelden (TG). Dans la patinoire de Weinfelden, répartis sur 18 tables, les participantes et les participants ont œuvré avec grande concentration, sous les encouragements du public dans les gradins. À l'issue du premier tour, les qualifiés pour la finale ont dû se soumettre à une épreuve encore plus difficile: le nombre d'épaules de porc à désosser est passé de trois à cinq. Les finalistes ont à nouveau tout donné, offrant un spectacle palpitant. Pour savoir qui s'est imposé dans les catégories «Apprentis», «Bouchers», «Bouchers travaillant à la chaîne», «Bouchers administratifs» et «Seniors», consultez le site verein-fdm.ch. Nous félicitons les vainqueurs et remercions l'ensemble des concurrentes et des concurrents engagés pour leur participation.

Association des amis de la boucherie

Le Championnat suisse de désossage met en avant non seulement la compétition, mais aussi la convivialité et l'échange entre collègues. Organisé par l'Association des amis de la boucherie (Verein Freunde der Metzgerschaft), ce concours traditionnel est une plateforme importante réunissant des personnes du secteur de la viande, des entreprises, des politiques, des fédérations, des

organisations, des collègues, des médias, des clients et des amis. Depuis sa fondation en 2004, l'association se consacre à la préservation du savoir-faire boucher et à la promotion de la relève.

De la viande de la région

Fournies par Ernst Sutter AG pour l'événement, les épaules de porc provenaient de la région. Après la compétition, les morceaux, parfaitement désossés, ont immédiatement été rapportés au centre de transformation de viande fraîche de Bazenheid en vue d'être transformés.





Transmission réussie entre générations: Bettina Raschle, 27 ans, succède à Toni Zemp, 70 ans, à la tête des achats de volaille.

ENTRETIEN

«J'aime apporter ma pierre à l'édifice et transmettre quelque chose.»

Ernst Sutter AG accorde beaucoup d'importance à la planification précoce des successions. Toni Zemp, responsable des achats de volaille, a travaillé cinq ans après l'âge de départ à la retraite afin d'initier sa jeune collègue Bettina Raschle à son nouveau rôle.

Toni, tu as pris ta retraite à 70 ans, le 1er avril 2023. Comment se fait-il que tu aies travaillé cinq ans après l'âge de départ à la retraite?

Toni: J'ai été père de famille tard, et mon dernier enfant est encore scolarisé. Il n'était donc pas possible pour moi de prendre ma retraite et de partir à la découverte des élevages de volailles au Brésil. Il me fallait rester encore un peu à la maison. Et puis, dans le cadre de mon travail, j'étais encore très absorbé par les affaires courantes jusque récemment, car je m'occupais des achats de volailles pour tout fenaco. La recherche et la formation de la personne chargée de me succéder ont pris du temps. J'ai donc réduit le rythme progressivement à partir de 65 ans et continué à travailler quelques années après l'âge de la retraite.

Tu as à peine 27 ans, Bettina. Qu'est-ce qui t'a motivée à reprendre le poste de Toni?

Bettina: Je m'occupais déjà des achats de produits carnés chez Ernst Sutter AG auparavant. Je ne suis donc pas tout à fait nouvelle dans ce domaine. J'ai commencé par assurer la fonction de suppléante. Je remplaçais Toni les jours où il voulait lever le pied. Je me suis ainsi progressivement familiarisée avec le poste. On m'a ensuite proposé de reprendre entièrement le domaine des achats de volailles. Après mûre réflexion, j'ai accepté ce défi.

Toni: Tu étais déjà très investie dans les achats, tu n'as fait qu'ajouter les volailles. Au début, tu ne voulais pas du tout te charger des poulets. Tu te contentais du boeuf et de l'agneau. (Rires)

Armin GrobDirecteur RH et Compliance
d'Ernst Sutter AG**Comment avez-vous organisé la phase de transition?**

Toni: Nous échangeons régulièrement. Bettina venait une fois par semaine à Geuensee, ou bien nous nous parlions au téléphone. La difficulté pour moi était de penser à la mettre systématiquement en copie de mes e-mails. Quand on a fait cavalier seul pendant aussi longtemps, on oublie facilement de le faire. De temps en temps, elle m'appelait au bout d'une semaine et me lançait: «Toni, tu as encore oublié. Tu dois me mettre en copie.».

Bettina, comment as-tu vécu cette collaboration?

Bettina: Le point plaisant, c'est que Toni avait toujours une réponse. Quel que soit le sujet: que j'aie besoin d'un conseil ou que je recherche une solution, il savait comment réagir, grâce à l'immense expérience acquise au cours de sa carrière. Je pouvais m'appuyer sur ses vastes connaissances, même si, parfois, cela faisait beaucoup à assimiler. Je devais fournir beaucoup d'efforts pour tout retenir.

Toni: ... tout noter ...

Bettina: Exactement. La difficulté, c'était que Toni avait peu de choses sur papier et tout dans la tête. Je devais donc me faire des listes, de fournisseurs notamment. Il fallait consigner toutes les informations importantes. Nous appartenons à deux générations très différentes: il imprimait les tarifs des fournisseurs, tandis que, moi, je les avais au format numérique. Nous avons néanmoins trouvé un modus vivendi, en nous complétant très bien.

Bettina, que souhaites-tu Toni pour sa retraite?

Bettina: Je lui souhaite beaucoup de bons moments en famille et de continuer à profiter de ses loisirs: la chasse, le bon vin et la découverte de pays lointains. A 70 ans, Toni reste un jeune homme. Je lui souhaite de garder une santé de fer pendant de nombreuses années encore.

Toni: Je n'ai aucun doute sur le fait que tu accompliras un excellent travail. Tu fais déjà certaines choses mieux que moi. Cela montre que tu t'investis à fond. Je suis heureux de pouvoir te transmettre tout ce que j'ai construit au fil des années.



Vidéo de l'entretien:

Entretien avec Armin Grob

Directeur RH et Compliance d'Ernst Sutter AG, Armin Grob a sous sa responsabilité près de 1000 collaboratrices et collaborateurs.

La pénurie de main-d'œuvre qualifiée est omniprésente. Comment Ernst Sutter AG y fait-elle face? Comme le montre l'exemple ci-contre, nous anticipons les départs à la retraite et préparons progressivement leur remplacement. Nous identifions le potentiel de jeunes talents et les faisons évoluer dans le cadre d'un plan de carrière individuel. Nos équipes engagées étant la clé de notre succès, nous leur offrons beaucoup, à commencer par la chance de se perfectionner.

Comment encouragez-vous vos collaboratrices et collaborateurs, et que leur proposez-vous? Nous leur permettons, par exemple, d'obtenir des diplômes de formations professionnelles ou de hautes écoles spécialisées. Nous formons en outre des chauffeurs, à qui nous donnons la possibilité d'effectuer en quatre jours le travail de cinq jours ouvrés, ce qui est très apprécié. Et, dans le domaine administratif, nous offrons le choix, selon l'activité, de télétravailler certains jours, ce qui plaît également.

Quelle est la situation dans le domaine de la production?

Là aussi, nous encourageons notre personnel. Les cours d'allemand dispensés en interne sont toujours très suivis, à notre plus grande satisfaction. Nous soutenons également la formation professionnelle. Ainsi, plusieurs collaborateurs de longue date issus de l'immigration ont achevé leur formation de boucher-charcutier CFC ou d'assistant en boucherie et charcuterie AFP. Récemment, nous avons créé un nouveau poste de spécialiste en formation afin de développer de façon ciblée notre personnel auxiliaire et apprenti. Nous sommes très fiers de nos collaboratrices et collaborateurs ambitieux qui saisissent l'opportunité de progresser professionnellement. Ces personnes talentueuses sont de précieux atouts pour notre branche et notre entreprise.

Des fourches aux drones: l'agriculture aujourd'hui.

À l'occasion de son 30e anniversaire, fenaco offre au public une exposition sur le secteur agroalimentaire au Musée Suisse des Transports de Lucerne. En tant qu'entreprise de fenaco, Ernst Sutter AG a également participé à ce grand projet.

Une ferme a été aménagée dans la cour intérieure du Musée Suisse des Transports afin de donner de l'agriculture une image réaliste et tournée vers l'avenir. Depuis son ouverture le 1er juillet 2023, le public peut y découvrir les dessous de l'industrie agroalimentaire suisse durable: des technologies aux différentes professions impliquées en passant par les cycles de nutriments, l'énergie, la mobilité et la biodiversité.

Parcours des matières premières agricoles

Une partie de l'exposition décrit les étapes que traversent les aliments, de la production à la transformation jusqu'au produit final. Les parcours de certaines matières premières agricoles sont présentés de façon claire et intéressante à l'aide de modules d'informations, de photos et de vidéos. S'agissant de la viande bovine, Ernst Sutter AG a été sollicitée. Nous avons, par exemple, documenté le processus de fabrication d'un steak haché de bœuf à l'aide de faits, ainsi que de photos et de vidéos parlantes. Ainsi, nous fournissons un aperçu d'une exploitation d'engraissement et de notre entreprise de production moderne de Bazenheid. Nous montrons ici

la découpe correcte de demi-carcasses de bœuf et la fabrication de viande hachée, laquelle est ensuite transformée en steak haché de bœuf puis emballée.

Un personnel pleinement engagé

Un grand nombre de nos collaboratrices et collaborateurs se sont engagés avec enthousiasme. Que ce soit devant l'appareil photo ou la caméra, ou encore lors de travaux en coulisses. Nous remercions chaleureusement les personnes impliquées pour leur engagement, qui a largement contribué à la réussite de ce projet novateur. Nous voyons aussi cette exposition comme une occasion unique de donner au grand public une image positive du secteur de la viande.

Le Musée Suisse des Transports mérite une visite. Vous trouverez des informations sur l'exposition «Des fourches aux drones: l'agriculture aujourd'hui» et sur l'achat des billets à l'adresse [verkehrshaus.ch](https://www.verkehrshaus.ch). Nous vous souhaitons un moment agréable et instructif au Musée Suisse des Transports!



Une ferme abritant l'exposition «Des fourches aux drones: l'agriculture aujourd'hui» a vu le jour dans la cour intérieure du Musée Suisse des Transports.



EN COULISSES

EuroSkills 2023: la relève est assurée.

Ernst Sutter AG est heureuse de sponsoriser de jeunes talents du secteur de la viande. Lors des Championnats d'Europe des métiers EuroSkills, nous avons soutenu la jeune bouchère-charcutière Ariane Aeschlimann, qui a remporté le titre de championne d'Europe. Nous la félicitons chaleureusement pour cette performance exceptionnelle!

Elle fait la fierté du secteur de la viande. Et à juste titre: en septembre, Ariane Aeschlimann, 24 ans, de Münchenbuchsee (BE), a représenté la Suisse aux EuroSkills 2023 en Pologne en tant que bouchère-charcutière et a obtenu la médaille d'or dans la catégorie «Butchery». Au cours des trois jours de compétition, la jeune femme a montré son savoir-faire dans les cinq épreuves suivantes: désossage, décoration, fabrication de produits prêts à cuire, préparation de plateaux de grillades et création d'amuse-bouche.

Sa victoire face à ses concurrentes et concurrents n'est pas le fruit du hasard. Depuis début 2023, elle a suivi un entraînement intensif pour lequel Ernst Sutter AG lui a fourni de la viande. Elle a notamment dû s'exercer sur des morceaux très divers, car ceux qui sont soumis aux Championnats d'Europe ne sont pas connus à l'avance.

Ariane Aeschlimann a aussi de grands projets pour l'avenir. Actuellement, l'ambitieuse bouchère-charcutière révise pour l'examen professionnel de cheffe d'exploitation carnée dans le but de reprendre plus tard l'entreprise de ses parents à Uettligen (BE). Nous lui souhaitons plein succès!

Lisez l'entretien pour en savoir plus sur Ariane Aeschlimann, sa préparation aux Championnats d'Europe et ses impressions.

Entretien avec Ariane Aeschlimann (en allemand):



WTT Young Leader Award

Chaque année, la Haute école spécialisée de Suisse orientale remet le WTT Young Leader Award aux équipes ayant présenté les meilleurs projets pratiques dans le domaine économique.

L'un de ces projets était l'analyse de notoriété et d'image de la marque Suttero, réalisée par une équipe d'étudiantes de cet établissement pour le compte d'Ernst Sutter AG. Celle-ci s'est classée parmi les trois meilleures dans la catégorie «Étude de marché», ce qui l'a propulsée en finale. Le jury a attribué la deuxième place au projet effectué pour la marque Suttero! Toutes nos félicitations pour ce résultat exceptionnel!



Nouveau design pour les produits «Maître Brasseur»

Le nouveau design de l'emballage augmente encore l'attrait de la célèbre gamme «Maître Brasseur». Un design frais et lumineux, mais tout de même traditionnel a été retenu. Des polices de caractères claires confèrent au logo une apparence moderne. Le positionnement de ce dernier en haut de l'emballage améliore la visibilité du produit dans les rayons. Pour la charcuterie, comme le jambon fumé, le lard fumé ou le salami, une fenêtre de visualisation agrandie donne un meilleur aperçu du contenu. Aujourd'hui encore, nos produits «Maître Brasseur» sont fabriqués selon des recettes traditionnelles impliquant beaucoup de travail manuel. Leur particularité: la viande est frottée avec de l'extrait de bière brune épicé avant d'être affinée pendant une durée allant jusqu'à 14 jours.

19 médailles d'or pour nos produits

Cette année, Ernst Sutter AG a soumis 24 de ses produits à la DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Société allemande d'agriculture). Dix-neuf d'entre eux ont été médaillés d'or. Dix-neuf médailles d'or, trois d'argent et deux de bronze: voilà les récompenses que la DLG a attribuées aux produits soumis par Ernst Sutter AG. Cette année, en plus des produits carnés traditionnels, les experts ont surtout apprécié les spécialités régionales de la marque «Maître Brasseur», comme le lard fumé d'Appenzel et le jambon fumé d'Appenzel, tous deux médaillés d'or. Outre les distinctions mentionnées, Ernst Sutter AG a reçu pour la douzième fois consécutive le prix de la qualité durable, un label attestant d'une qualité constante et de normes de production reconnues.



Mon produit préféré:



«Le Pantli me sauve quand j'ai très faim.»

Au service informatique, Dragisa Dragojevic est responsable de l'infrastructure administrative et fournit des conseils aux collègues. Les tâches informatiques complexes pour le domaine de la production font également partie de ses attributions. Il intervient ainsi au niveau des interfaces entre les diverses installations.

«Pour résoudre les problèmes, je dois connaître les processus des différents services et me les approprier. C'est ce qui fait l'intérêt de mon travail: j'apprends sans cesse de nouvelles choses. Quand j'ai peu de temps pour la pause de midi, le délicieux Pantli appenzellois fait parfaitement l'affaire.»



Dragisa Dragojevic

Collaborateur du Fieldservice
Chez Ernst Sutter AG depuis 2019



«Un bon morceau de viande pour les fêtes.»

En tant que collaboratrice du service de vente, Sandra Weissenbach s'efforce d'offrir toujours à notre clientèle le meilleur service possible. Elle réceptionne les demandes, traite les commandes et apporte son soutien à la Distribution. Sa passion pour la cuisine et l'aliment viande montre qu'elle est parfaitement à sa place chez Ernst Sutter AG.

«Cuisiner me détend. Pour les fêtes en particulier, j'apprécie un bon morceau de viande comme un gigot d'agneau. C'est idéal quand on a beaucoup d'invités. Le plat et ses ingrédients mijotent tranquillement au four, pendant que je m'occupe des accompagnements et que je prépare une belle table de fête.»

Sandra Weissenbach

Collaboratrice du service de vente pour
les commerces spécialisés en boucherie
Chez Ernst Sutter AG depuis 2011