

# à point

Le magazine clientèle d'Ernst Sutter AG | 2024



EN COULISSES

**Engagement en**  
faveur de la relève.  
Page 04

---

ENTRETIEN

**L'indépendance,**  
un bien précieux.  
Page 07

---

EN COULISSES

**18 médailles d'or**  
**et distinction du**  
«Niveau de qualité  
supérieur».  
Page 09



## Chère cliente, cher client,

La filière viande a plus que jamais besoin d'une main-d'œuvre correctement formée. Dans ce numéro du magazine «à point», nous nous consacrons à cette thématique essentielle. Chez Ernst Sutter AG, nous considérons qu'il est de notre devoir de promouvoir la relève et de susciter l'enthousiasme des jeunes pour les métiers et les carrières au sein de notre branche. À cet effet, nous confions à nos apprentis le rôle d'ambassadrices et d'ambassadeurs. Parallèlement, nous misons sur le développement de notre personnel. Nous nous engageons donc à différents niveaux en faveur d'une formation ciblée et contribuons ainsi à la pérennité de l'industrie de transformation de la viande.

L'encouragement de notre personnel porte ses fruits, comme le montrent les résultats obtenus cette année au concours de qualité de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSv). Avec 18 médailles d'or pour nos produits et la distinction «Niveau de qualité supérieur», nous faisons partie des meilleures entreprises du secteur suisse de la viande. Un succès que nous devons aussi à l'engagement sans faille de notre personnel.

Je tiens à vous remercier encore une fois, chers clients et chères clientes, pour votre précieuse collaboration. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter, ainsi qu'à vos familles et à vos équipes, de joyeuses fêtes et une excellente année.

Avec mes meilleures salutations,

Reto Sutter  
Président de la Direction

## SOMMAIRE

- 03 Rapport sur les performances en matière de durabilité 2023
- 04 Engagement en faveur de la relève
- 07 L'indépendance, un bien précieux
- 08 Une nouvelle ligne de production de viande hachée efficace et performante
- 09 18 médailles d'or et distinction du «Niveau de qualité supérieur»
- 10 Conseil de dégustation: Tartare de Mostbröckli de Studi
- 11 En bref
- 12 Mon produit préféré

---

### Impressum:

Éditeur: Ernst Sutter AG, Schlachthofstrasse 20, CH-9200 Gossau, [ernstsutter.ch](http://ernstsutter.ch), [info@ernstsutter.ch](mailto: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](mailto:info@ernstsutter.ch).

imprimé en  
**suisse**





## DURABILITÉ

# Rapport sur les performances en matière de durabilité 2023.

Dans son rapport sur les performances en matière de durabilité 2023, Ernst Sutter AG décrit ses objectifs et ses mesures en faveur d'un développement durable de l'entreprise. Ainsi, nous avons pu économiser 95 tonnes de plastique grâce à l'utilisation d'emballages durables.

La durabilité fait partie intégrante de la stratégie d'entreprise d'Ernst Sutter AG. Nous déployons nos activités commerciales dans ses trois dimensions: l'écologie, le social et l'économie.

L'accent est placé sur la préservation et l'utilisation responsable des ressources naturelles, aspects essentiels du développement durable. Conformément à notre stratégie en matière de durabilité, nous veillons en permanence à limiter notre consommation énergétique afin de continuer à faire baisser notre empreinte carbone. Nous avons, par exemple, réussi à réduire de moitié nos émissions de CO<sub>2</sub> par tonne de production. En outre, grâce au passage du fret aérien au fret maritime, nous acheminons 90% de nos importations par voie maritime ou terrestre.

Afin de ménager les ressources, nous avons conçu des emballages innovants à faible teneur en plastique, majoritairement composés de carton recyclé ou de matériaux à base de papier. Nos trois types d'emballages contiennent nettement moins de plastique que leurs équivalents conventionnels. En 2023, leur utilisation nous a permis d'économiser plus de 95 tonnes de plastique. Nous pouvons ainsi agir rapidement et concrètement sur les objectifs de réduction de plastique dans le circuit de recyclage suisse actuel.

Vous trouverez des détails sur ces mesures, et sur d'autres, ainsi que sur nos objectifs pour les années à venir dans notre rapport sur les performances en matière de durabilité 2023.

Rapport sur les performances en matière de durabilité 2023: (uniquement disponible en allemand)





## EN COULISSES

# Engagement en faveur de la relève.

**Ernst Sutter AG s'engage activement en faveur de la relève. En effet, en tant que leader sur le marché suisse de transformation de la viande, nous considérons qu'il est de notre devoir de faire découvrir aux jeunes la diversité des métiers de notre branche.**

Afin de renforcer l'attrait des professions de la filière carnée ainsi que d'attirer et de fidéliser une future main-d'œuvre qualifiée, Ernst Sutter AG investit du temps et des ressources à différents niveaux.

### **Des apprentis en tant qu'ambassadeurs**

Dans le cadre de notre «employer branding», nos apprentis jouent le rôle d'ambassadeurs. Sur notre page consacrée à la carrière, ces jeunes hommes et femmes donnent un visage aux métiers de l'apprentissage. Ils participent en outre activement à des salons, comme dernièrement celui de la formation professionnelle OBA à Saint-Gall. Pendant quatre jours, ils y ont présenté leurs passionnants métiers et discuté avec de potentielles nouvelles recrues. À la suite de ces événements, de nombreuses personnes se sont inscrites à nos visites d'entreprise que nous effectuons actuellement de manière échelonnée.

Celles-ci sont idéales pour donner un aperçu de notre exploitation moderne et des métiers exercés. Nous y mettons en avant les professions de boucher-charcutier/ bouchère-charcutière et de technologue en denrées alimentaires AFP, qui sont d'une importance cruciale pour notre branche.

### **Un accompagnement personnalisé**

Notre spécialiste en formation suit de près nos apprentis. Il planifie leurs interventions dans les différents services, leur fixe des objectifs et recueille chaque semaine l'avis de leurs responsables afin de pouvoir leur parler individuellement de leurs forces et de leurs faiblesses. De plus, il aide les jeunes collègues à étudier ou à réaliser leurs projets pour l'école professionnelle, un soutien particulièrement apprécié lors de la préparation aux examens finaux.

## Promouvoir les talents

Nous encourageons aussi les talents adultes en les incitant à effectuer un apprentissage et en leur offrant un suivi intensif, notamment en cas de difficultés linguistiques. Parmi nos collaboratrices et collaborateurs de longue date, nous formons ainsi des assistantes et assistants en boucherie et charcuterie AFP et leur confions ensuite davantage de responsabilités. Et nous nous réjouissons de voir que beaucoup complètent leur parcours par une formation de boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC.

## Possibilités de carrière pour les jeunes diplômés

La filière viande offre de multiples possibilités de carrière pour les jeunes qui suivent des études de sciences agronomiques et alimentaires ou qui viennent de les terminer. C'est à eux que nous nous adressons lors des salons régionaux comme le SVIAL Agro Food Job Dating, où nous leur proposons nos programmes de stages. Nous y avons déjà noué de nombreux contacts intéressants et recruté des stagiaires prometteurs. Il en a résulté des embauches à des postes fixes dans des domaines comme l'assurance qualité, la gestion ou le développement de produits.

En nous engageant pour la relève, nous contribuons à la pérennité du secteur de la transformation de la viande. Nous sommes convaincus qu'une promotion ciblée de la formation et le soutien du personnel expérimenté peuvent renforcer durablement l'intérêt pour les métiers de notre filière.



### Nos apprentissages:

- Boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC
- Assistant/assistante en boucherie et charcuterie AFP
- Technologue en denrées alimentaires CFC
- Logisticien/logisticienne CFC
- Employé/employée de commerce CFC



Voir nos places d'apprentissage:

Entretien avec un expert

## Paul Scherrer

Spécialiste en formation  
d'Ernst Sutter AG

## Entretien avec Paul Scherrer

Spécialiste en formation d'Ernst Sutter AG,  
Paul Scherrer chapeaute nos apprentis.

**Vous exercez depuis un peu plus d'un an la fonction nouvellement créée de spécialiste en formation.**

**Quelle en a été l'origine?**


Nous voulions former nos apprentis de manière encore plus ciblée et leur offrir un accompagnement plus personnalisé. Boucher de métier, je suis formateur depuis longtemps et, depuis mon entrée chez Ernst Sutter AG il y a 18 ans, j'ai travaillé dans divers services de la production. Je connais donc parfaitement l'entreprise et les besoins des apprentis. Et j'ai vu qu'il était possible de les encourager encore mieux. Il était donc logique que je m'engage dans ce poste et transmette mon savoir.

**Comment soutenez-vous les apprentis concrètement?**

Je les accompagne et les motive à la fois. En plus du travail pratique, les connaissances théoriques sont essentielles pour obtenir le diplôme. C'est pourquoi j'aide nos apprentis à mettre en place des méthodes d'apprentissage structurées. Je garde un œil sur les objectifs de formation fixés, j'évalue leurs forces et leurs faiblesses, et je les encourage à réaliser leurs ambitions. Nos entretiens individuels hebdomadaires ont fait leurs preuves: ils permettent d'aborder la situation individuelle ainsi que d'offrir un soutien personnel et professionnel.

**Quelle est votre mission personnelle?**

Il me tient à cœur que nos jeunes professionnels travaillent de manière autonome et responsable. C'est-à-dire qu'ils soient capables de planifier eux-mêmes les processus de travail dès leur apprentissage et qu'ils aient conscience de l'importance de leur métier. Ce qui implique notamment d'avoir une approche respectueuse de la viande et du bien-être animal.

A man with glasses, wearing a dark blue quilted jacket and dark trousers, is sitting in a wheelchair in a brightly lit hallway. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The hallway has a tiled floor and a row of doors on the right side. The lighting is soft and even.

**«Le fauteuil roulant n'est un problème  
ni pour moi ni pour mon entourage.  
Au contraire: il m'apporte liberté  
et indépendance.»**

**Markus Zollinger**

Collaborateur du service de vente pour  
les commerces spécialisés en boucherie

# L'indépendance, un bien précieux.

Dans sa jeunesse, Markus Zollinger a été victime d'un accident qui a bouleversé sa vie et l'a confronté à des défis dont il ignorait tout jusqu'alors. Dans cet entretien, notre collaborateur de longue date du service commercial nous raconte comment il les a relevés et ce que l'indépendance représente pour lui.

### **Monsieur Zollinger, après votre accident, qu'est-ce qui vous a donné la force de repartir ?**

C'était peu après la fin de mon apprentissage de boucher : un accident de ski m'a arraché à mon quotidien et m'a forcé à revoir mes projets de vie. Du jour au lendemain, j'ai dû abandonner le métier de boucher que j'aimais tant. Mon ancien maître d'apprentissage m'a encouragé en me disant : « Tu n'es pas obligé de renoncer complètement à ta profession. Il y a aussi besoin de bouchers administratifs, c'est-à-dire de spécialistes qui connaissent bien le métier et la branche. » Je voulais à tout prix m'assurer un poste dans l'économie privée afin de pouvoir vivre de manière autonome. C'est pourquoi j'ai décidé de suivre des études de commerce. Mon diplôme en poche, j'ai rejoint Ernst Sutter AG. C'était pour moi une occasion unique d'allier l'expérience tirée de mon apprentissage de boucher à mes connaissances commerciales.

### **Comment surmontez-vous les défis dans votre travail quotidien ?**

Ernst Sutter AG m'a aidé dès le début à satisfaire mes besoins en matière d'autonomie et d'accessibilité. De nombreuses mesures ont été prises pour me faciliter la tâche. Par exemple, le portail d'accès au site de l'entreprise et la porte d'entrée du bâtiment ont été équipés de systèmes d'ouverture automatique. En cas de panne d'ascenseur, je dispose d'un moyen alternatif de rejoindre mon poste. Un W-C adapté aux personnes à mobilité réduite est également à ma disposition. La possibilité d'effectuer une partie de mon temps de travail chez moi est un autre aspect essentiel. Je peux ainsi mieux récupérer physiquement pendant l'heure de midi, ce qui me permet de conserver un taux d'occupation de 80%.

### **Vous travaillez aussi au service externe. Quelles expériences y faites-vous ?**

J'apprécie énormément le contact direct et personnel avec la clientèle. Le fauteuil roulant n'a jamais été un obstacle insurmontable dans ce domaine. Lors de mes interventions, je prévois juste un peu plus de temps pour le transfert de la voiture au fauteuil. Les clients qui ne me connaissent pas sont un peu surpris au début.

Mais cette incertitude se dissipe vite lorsque je me dirige vers eux la main tendue pour les saluer. J'ai noté que mon handicap ne compte plus dès lors que l'entretien démarre.

### **Aujourd'hui, vous êtes depuis 25 ans un fidèle collaborateur d'Ernst Sutter AG. Quel bilan dressez-vous ?**

Depuis le début, j'ai ressenti de l'estime et une égalité de traitement. L'entreprise a toujours cherché et mis en œuvre de manière proactive des solutions adaptées à ma situation. L'indépendance est un bien précieux qui, pour moi, signifie de pouvoir exercer mon métier de manière autonome, en dépit des obstacles. À cet égard, la mobilité physique n'est pas le seul élément qui entre en ligne de compte : la possibilité de prendre seul des décisions et d'organiser mon travail de manière flexible joue également un rôle important.

La collaboration avec mes collègues et avec la clientèle est empreinte de considération et de respect. Nous sommes toutes et tous sur un pied d'égalité. Cela me rend heureux et j'en suis très reconnaissant.



Le terme «cheveux d'ange» fait référence à la présentation en filaments de la viande hachée.



EN COULISSES

## Une nouvelle ligne de production de viande hachée efficace et performante.

À Bazenheid, dans notre centre de transformation de viande fraîche, une seconde ligne de production de viande hachée, ultramoderne, apporte un gain de performance conforme aux besoins du marché et garantit la capacité de livraison.

La viande hachée et les produits associés font l'objet d'une demande croissante. Sur le site de Bazenheid, nous avons donc investi dans une seconde ligne de production de dernière génération. En service depuis un peu plus d'un an, celle-ci conduit actuellement à une augmentation de volume de 15%, soit 250 tonnes. Et il reste du potentiel! Nous pouvons ainsi garantir notre capacité de livraison, par exemple lors de pics de commande liés à des actions promotionnelles ou à la production de burgers pendant la saison des grillades.

Ce rendement accru améliore notre efficacité. En effet, grâce à l'installation de conditionnement performante en bout de ligne, nous pouvons emballer et étiqueter

jusqu'à 750 portions supplémentaires par heure.

Le fonctionnement simultané des deux lignes nous permet de répondre de façon encore plus flexible aux souhaits de la clientèle, avec des tailles et grammages différents et des «cheveux d'ange» individuellement calibrés.

Enfin, la nouvelle ligne garantit également notre capacité de livraison en cas d'interruptions imprévues ou prévues, comme lors de travaux de maintenance. Cet investissement nous donne donc les meilleures armes pour faire face aux futures exigences du marché.



# 18 médailles d'or et distinction du « Niveau de qualité supérieur ».

Cette année, lors du concours de qualité de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSJV), les produits d'Ernst Sutter AG ont obtenu d'excellents résultats. Avec 18 médailles d'or et 11 d'argent, nous faisons partie des meilleures entreprises de la filière suisse de la viande.

Pas moins de 18 médailles d'or et 11 d'argent: voilà notre magnifique palmarès au concours de qualité 2024 de l'UPSJV. Nous avons en outre reçu la distinction «Niveau de qualité supérieur» nouvellement créée. Celle-ci est uniquement décernée aux produits qui satisfont aux plus hautes exigences en matière d'aspect, de consistance, d'arôme, de saveur et de finition. Pour y prétendre, les produits soumis doivent avoir décroché deux médailles d'or dans au moins trois catégories. Nous y sommes même parvenus dans cinq catégories: saucisses crues, salaisons crues, saucisses à bouillir, salaisons cuites et produits prêts à cuire.

Reto Sutter, président de la direction, est extrêmement satisfait: «Cette distinction nous conforte dans le fait qu'il est important de miser sur la qualité, surtout dans les périodes comme celle que nous vivons actuellement. Nous devons ce succès à l'engagement sans faille de nos équipes qui, jour après jour, mettent tout en œuvre pour garantir la qualité élevée de nos produits.»

## Nos 18 produits médaillés d'or

- Lard fumé
- Mostbröckli
- Salami Camembert
- Jambon aux épices
- Viande des Grisons
- Saucisse à rôtir pur veau
- Saucisse à rôtir de l'OLMA IGP
- Schübli paysan
- Mettwurst
- Salsiz
- Rôti au four
- Escalope de chair à saucisse à l'emmental
- Cordon bleu de Fribourg
- Fromage d'Italie à cuire
- Escalope de chair à saucisse d'Appenzell
- Jambon Party
- Jambon de Napf
- Jambon



# Conseil de dégustation:

## Tartare de Mostbröckli de Studi

Une entrée fraîche et originale

Une recette du chef de la télévision Andreas C. Studer

Pour 4 personnes  
Préparation: 30 minutes

- 90 g de Mostbröckli
- 4 CS de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron
- poivre
- 2 tomates
- ½ concombre
- 4 CS d'huile d'olive

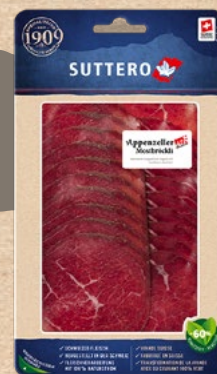
Couper les tranches de Mostbröckli en cubes très fins et les placer dans un bol. Ajouter la crème fraîche, un tiers de la ciboulette finement hachée, le zeste et le jus du demi-citron et une bonne pincée de poivre fraîchement moulu, mélanger le tout et laisser reposer. Inciser la peau de la tomate, la blanchir dans l'eau bouillante pendant 10 secondes, la plonger dans l'eau froide et la peler. Couper la tomate en dés fins, en ajouter la moitié au tartare, mettre le reste de côté. Éplucher le concombre, l'épépiner et le couper également en dés, mélanger le tout soigneusement, assaisonner selon le goût. Disposer dans un anneau à dresser (8-10 cm) sur des assiettes réfrigérées, réduire en purée le reste de la ciboulette avec l'huile d'olive et le reste du jus de citron, saler. Répartir les dés de tomate restants autour du tartare, retirer l'anneau à dresser, arroser le tout d'huile à la ciboulette et servir.

**Conseil de Studi:** Servir avec des tranches de baguette grillées et de l'Appenzeller Flauder bien frais ou un verre de vin blanc de La Côte du Léman.



### Produit conseillé

Mostbröckli appenzellois de Suttero



«Bon appétit et joyeux Noël!»

*Studi*

## EN BREF



### Quelques minutes à la poêle, et c'est prêt!

Quand vous avez faim et que le temps presse, il faut parfois avoir de quoi préparer vite un repas chaud. Les plats prêts à poêler sont alors une solution idéale. Citons, par exemple, notre délicieux émincé de la marque Suttero et ses différentes marinades. Prêt en un tour de main, il a le goût du fait maison. Chaque mois jusqu'à fin mars, une autre variante finement épicée sera en vente chez Volg et TopShop.

### Le plus long stand de grillades de l'OLMA

Le canton de Saint-Gall était l'invité d'honneur de l'édition 2024 de l'OLMA.

Le 12 octobre, lors du traditionnel défilé à travers la ville jusqu'au site de l'OLMA, l'association professionnelle de la viande du canton de Saint-Gall et du Liechtenstein a représenté la filière avec un stand de grillades ambulante de 17 mètres de long.

Nous y étions et avons aidé, sur huit stands mobiles, à faire griller près d'un millier de saucisses de l'OLMA et à en distribuer des tranches au public.



### 21 médailles d'or pour nos produits

Ernst Sutter AG a soumis une sélection de ses produits à la DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Société allemande d'agriculture). Le résultat est exceptionnel: pour les 22 produits soumis, nous avons obtenu 21 médailles d'or et une d'argent. Cette année, en plus des produits carnés traditionnels et des spécialités régionales, les experts ont surtout apprécié les salamis qui ont été médaillés d'or.

Outre les distinctions mentionnées, Ernst Sutter AG a reçu pour la treizième fois consécutive le prix de la qualité durable, un label attestant d'une qualité constante et de normes de production reconnues. Les tests se concentrent sur l'analyse des qualités organoleptiques des aliments (couleur, aspect, consistance, arôme et saveur).



# Mon produit préféré:



**Anton Hug**

Directeur de site  
Chez Ernst Sutter AG depuis 2011

«Une entrecôte de bœuf juteuse fait toujours l'affaire.»

Anton Hug dirige le site de Bazenheid, qui concentre tous les éléments de la production et de la logistique. Il mise sur la flexibilité et sur une compréhension globale pour œuvrer en faveur d'un secteur de la viande durable et performant.

«Boucher de formation, j'adore manipuler la viande, même si je ne le fais plus activement dans le cadre professionnel. Dans ma vie privée, j'aime beaucoup faire des grillades et cuisiner. J'affectionne particulièrement un bon morceau de viande tel qu'une entrecôte de bœuf juteuse. Chez moi, nous en dégustons même pour les fêtes, servie avec des accompagnements divers.»



**Michael Sedda**

Responsable marketing  
Chez Ernst Sutter AG depuis 2018

«Les spécialités de l'Appenzell sont tout simplement délicieuses.»

Notre responsable marketing Michael Sedda est fier de son canton d'Appenzell et de ses racines italiennes. Il chérit son dialecte tout autant que nos spécialités appenzelloises traditionnelles de la marque Suttero. Rien d'étonnant donc à ce que le Mostbröckli appenzellois fasse partie de ses produits favoris.

«Dans le cadre de mes fonctions, en plus de gérer la promotion des ventes, je vérifie la qualité et la saveur de nos produits lors de dégustations. Notre Mostbröckli appenzellois maintes fois primé me tient particulièrement à cœur. D'abord en raison de mon attachement pour le beau pays d'Appenzell. Mais aussi parce que ma famille et moi le trouvons délicieux.»