



mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Mérat & Cie. AG

Diversité régionale pour  
la restauration



Partenaire: Mérat & Cie. offre à ses clients les ingrédients nécessaires aux plaisirs de la viande, de la volaille et des produits de la mer.

## **Bienvenue** chez votre spécialiste régional de la restauration

La petite boucherie familiale d'autrefois est aujourd'hui devenue l'un des plus importants fournisseurs suisses de produits carnés, de volaille et de produits de la mer pour la restauration. L'amour des produits artisanaux est resté intact au long des décennies, tout comme celui pour la provenance régionale. Chez Mérat & Cie., nous croyons à l'importance de cette diversité. Nous fournissons quotidiennement nos clients en produits frais issus de nos neuf boucheries régionales, en toute simplicité.

«Nous épaulons nos clients avec des produits suisses de haute qualité, un rythme de livraison flexible et un vaste savoir-faire culinaire en matière de viande et de produits de la mer.»

*Hans Reutegger, directeur de Mérat & Cie.*

Mérat & Cie. mise donc chaque fois que possible sur des matières premières d'origine suisse. Qu'il s'agisse de spécialités à base de viande, de charcuterie ou de volaille, c'est d'ici que viennent nos produits. À notre palette de produits suisses s'ajoutent des spécialités internationales. Et parce que nous sommes convaincus que la restauration n'est pas un simple «repas à l'extérieur» mais qu'elle est devenue un événement culinaire à part entière prenant place dans les établissements de nos partenaires, nous leur offrons une expérience unique avec nos armoires d'affinage Swiss Gourmet Grand Cru.

# Entreprises

## Du courage, de bonnes idées, et une grande passion

### Un spécialiste de la restauration moqué

Tout commença avec du saindoux, des tripes, du corned beef pour l'Armée suisse et quelques jambons en conserves. L'histoire de Mérat & Cie. remonte à plus de 70 ans et trouve son origine dans notre capitale fédérale. Ce fut en 1944 à Berne, au milieu des troubles de la Seconde Guerre mondiale, que Paul et Elisabeth Mérat reprirent avec courage la boucherie Sollberger et son commerce de détail bien connus en ville et situés dans le quartier de la Mattenhof. Le couple misa très tôt sur la restauration pour développer son commerce, chose peu étonnante rétrospectivement, mais qui à l'époque fut accueillie par la profession avec un sourire un peu las. Les restaurants étaient en effet des lieux privilégiés, et seuls les événements exceptionnels motivaient un repas du soir en de tels endroits. Paul et Elisabeth Mérat croyaient pourtant à leur développement futur. Un partenaire fiable deviendrait alors nécessaire.

### Chez soi dans la région, aujourd'hui encore

Le couple dirigea sa boucherie 20 ans durant sans jamais cesser d'agrandir son commerce pour la restauration, avant de les confier tous deux à la seconde génération en 1964. La production de conserves s'est vue peu à peu remplacée par celle du jambon, des steaks hachés et des saucisses à cuire. Le magasin fut définitivement fermé en 1973. Il s'agirait désormais de se concentrer pleinement sur la restauration régionale. Vint ensuite la conversion de l'entreprise familiale en société anonyme; Mérat & Cie. AG naquit deux ans plus tard. Le petit magasin de quartier de la Mattenhof devint ainsi, tout au long des 70 dernières années, le spécialiste leader dans les secteurs de la viande, de la charcuterie, de la volaille et des produits de la mer. Avec son intégration au cœur des processus et de la logistique de Micarna, l'entreprise familiale étendit encore sa renommée bien au-delà des frontières du canton.

Armoires d'affinage: transformez l'affinage traditionnel de la viande en une véritable expérience pour les clients de votre restaurant, avec une armoire d'affinage de Mérat & Cie.



### Armoires d'affinage Expérience gastronomique pour vos clients

Mérat & Cie. n'offre pas que de la viande à vos clients. Ses armoires d'affinage avant-gardistes sont une expérience à part entière dans votre restaurant. Les produits Swiss Gourmet Grand Cru mûrent dans ces armoires spéciales par 2°C et 80 pour cent d'humidité. Cette transparence donne confiance à vos clients, attire fortement l'attention, et offre l'occasion de discuter de la maturation traditionnelle de la viande.

# Développement durable

## Écologique, mais aussi sociétal

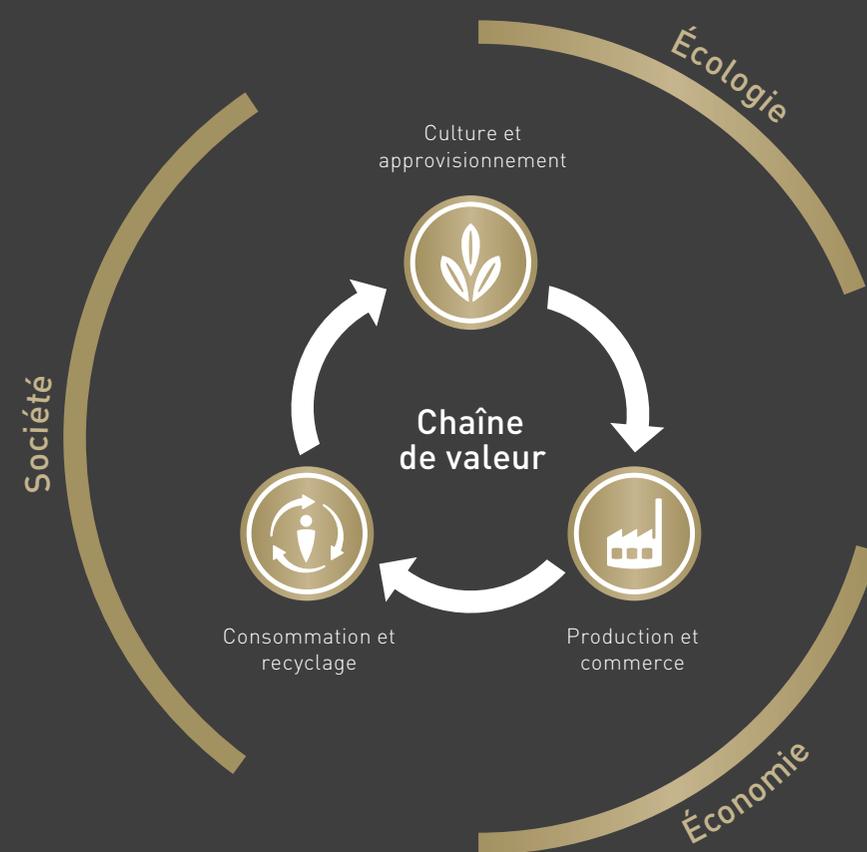
### La viande suisse, par conviction

De nos jours, les hôtes souhaitent connaître la provenance du contenu de leurs assiettes. Mérat & Cie. s'engage donc à utiliser de la viande suisse autant que possible. Nos conditions d'élevage vont au-delà des prescriptions applicables dans les pays voisins par bien des aspects. En plus de produits suisses de qualité, Mérat & Cie. mise sur des exploitations labellisées. La matière première pour notre ligne Swiss Gourmet provient par exemple d'exploitations IPS certifiées. Mais une stratégie globale de développement durable comme celle de Mérat & Cie. ne concerne pas seulement les standards du bien-être animal à la ferme. La sécurité des processus et la provenance régionale figurent aussi parmi ses priorités. Avec des sites d'abattage et de production dans nos principaux secteurs d'élevage, nous garantissons des circuits courts de transport. Nos neuf boucheries régionales permettent quant à elles une étroite relation avec nos clients et fournisseurs.

### Une responsabilité sociale et économique

Tout restaurateur se souciant du développement durable et de sa mise en œuvre cohérente a besoin d'un partenaire qui intègre toutes les étapes de fabrication dans son processus de production. C'est exactement ce à quoi s'emploie Mérat & Cie. en adoptant, avec d'autres entreprises de M-Industrie, une stratégie globale de développement durable. Car c'est uniquement en tenant compte de façon équilibrée des intérêts écologiques, sociaux et économiques que nous réussirons dans l'avenir également. Nous visons donc des cycles écologiques fermés et réduisons l'utilisation des ressources énergétiques, aquatiques et des matières premières. Nous garantissons de ce fait notre succès économique à long terme, favorisons nos collaborateurs et la durabilité de l'écosystème, de sorte qu'apprécier la viande et la gastronomie soit également possible la conscience tranquille pour les générations futures.

## Notre cycle de développement durable



### Écologie



Biodiversité



Eau et sol



Climat

### Économie



Efficacité des ressources



Capacité d'innovation



Performance du marché

### Société



Monde du travail



Santé



Partenariat



Bien-être des animaux

# Régional

## Chez soi, partout en Suisse

Les neuf boucheries régionales de Mérat & Cie. garantissent non seulement des circuits courts de transport pour la transformation des animaux, mais aussi une relation de proximité et des rythmes flexibles de livraison pour leurs clients. Nos produits sont livrés frais, quotidiennement.

### Berne

Murtenstrasse 121  
3008 Berne  
T +41 (0)58 571 45 45  
F +41 (0)58 571 45 46  
bern@merat.ch

### Bâle

Binningerstrasse 148  
4123 Allschwil  
T +41 (0)58 575 01 01  
F +41 (0)58 575 01 10  
basel@merat.ch

### Grisons

Sägenstrasse 5  
7302 Landquart  
T +41 (0)58 571 41 50  
F +41 (0)58 571 41 51  
graubuenden@merat.ch

### Suisse orientale

Neue Industriestrasse 10  
9602 Bazenheid  
T +41 (0)58 575 00 20  
F +41 (0)58 575 00 21  
ost@merat.ch

### Lucerne

Buzibachstrasse 15  
6023 Rothenburg  
T +41 (0)58 575 00 60  
F +41 (0)58 575 00 61  
luzern@merat.ch

### Romandie et Valais

Rue des Finettes 45  
1920 Martigny  
T +41 (0)58 575 01 09  
F +41 (0)58 575 01 17  
romandie@merat.ch

### Zurich

Pfingstweidstrasse 101  
8021 Zurich  
T +41 (0)58 575 00 00  
F +41 (0)58 575 00 01  
zuerich@merat.ch

### Tessin

Tipesca Sigirino  
Via Ciossà 3  
6806 Sigirino  
T +41 (0)91 935 75 50  
F +41 (0)91 935 75 59  
info@tipesca.ch

Tipesca Losone

Via Zandone 7  
Zona industriale, 6616 Losone  
T +41 (0)58 575 00 90  
info@gastromarina.ch



# Viande

## Spécialités régionales et du monde entier

### Diversité des produits suisses

Les spécialités à base de viande de Mérat & Cie. offrent à chaque restaurateur un grand éventail de possibilités culinaires. Produits à base de veau, de bœuf, de porc, mais aussi agneau et charcuterie: notre vaste gamme nous permet de couvrir l'ensemble des besoins en produits carnés du secteur suisse de la restauration. En plus de la viande fraîche, une large sélection de produits transformés vous attend, telle que notre assortiment de steaks hachés ou d'articles à griller et, bien sûr, une palette diversifiée de saucisses cuites ou crues.

### De l'Irlande au Canada

À l'exception de spécialités exclusives, la gamme de viande fraîche de Mérat & Cie. provient uniquement de Suisse, à la façon de notre ligne Swiss Gourmet, issue d'exploitations labellisées IP-Suisse. S'y ajoutent des spécialités comme le traditionnel bœuf Heritage Angus du cœur du Canada ou les classiques irlandais, bœuf ou agneau. Pour nos produits d'importation exclusifs, nous demandons l'observance des mêmes directives pour le bien-être animal et la qualité que celles s'appliquant à nos producteurs suisses.



### Grand Cru

La maturation traditionnelle sur l'os est considérée comme l'art le plus élevé de la boucherie. Cette exquisite spécialité de veau, de bœuf ou de porc, Mérat & Cie. la propose à ses clients sous la marque «Swiss Grand Cru». Des morceaux de viande suisse sélectionnée mûrent de trois à huit semaines sur l'os pour gagner une tendreté unique et déployer toute l'intensité de leurs arômes.



### Premium Convenience

Les produits «Swiss Premium Convenience» sont synonymes de spécialités Convenience suisses haut de gamme et comprennent un large éventail proposant le produit adapté à chaque situation de restauration. Les produits «Swiss Premium Convenience» sont fabriqués en Suisse à partir de viande et de matières premières suisses. La traçabilité de tous les ingrédients est garantie.



### Royal Selection

La marque «Royal Selection» est synonyme de produits gastronomiques raffinés provenant du monde entier. Mérat & Cie. propose une large gamme de produits internationaux spécialement sélectionnés, comme l'Heritage Angus Beef provenant du centre du Canada, des produits nobles de l'entreprise de pointe Donald Russell, des pièces nobles de boeuf d'Umai Wagyu du Japon ou des spécialités à la truffe de Trufo.



### Flurina

Le séchage de la viande s'inscrit en Suisse dans une longue tradition, trouvant surtout son origine dans les Grisons. C'est dans ce canton, dans le petit village de montagne de Tinizong à 1200 mètres d'altitude que sont fabriquées nos spécialités Flurina renommées: la viande des Grisons, classique, mais aussi le jambon et le lard cru ainsi que la coppa, tous de même provenance.

# Volaille

## La volaille suisse, par conviction

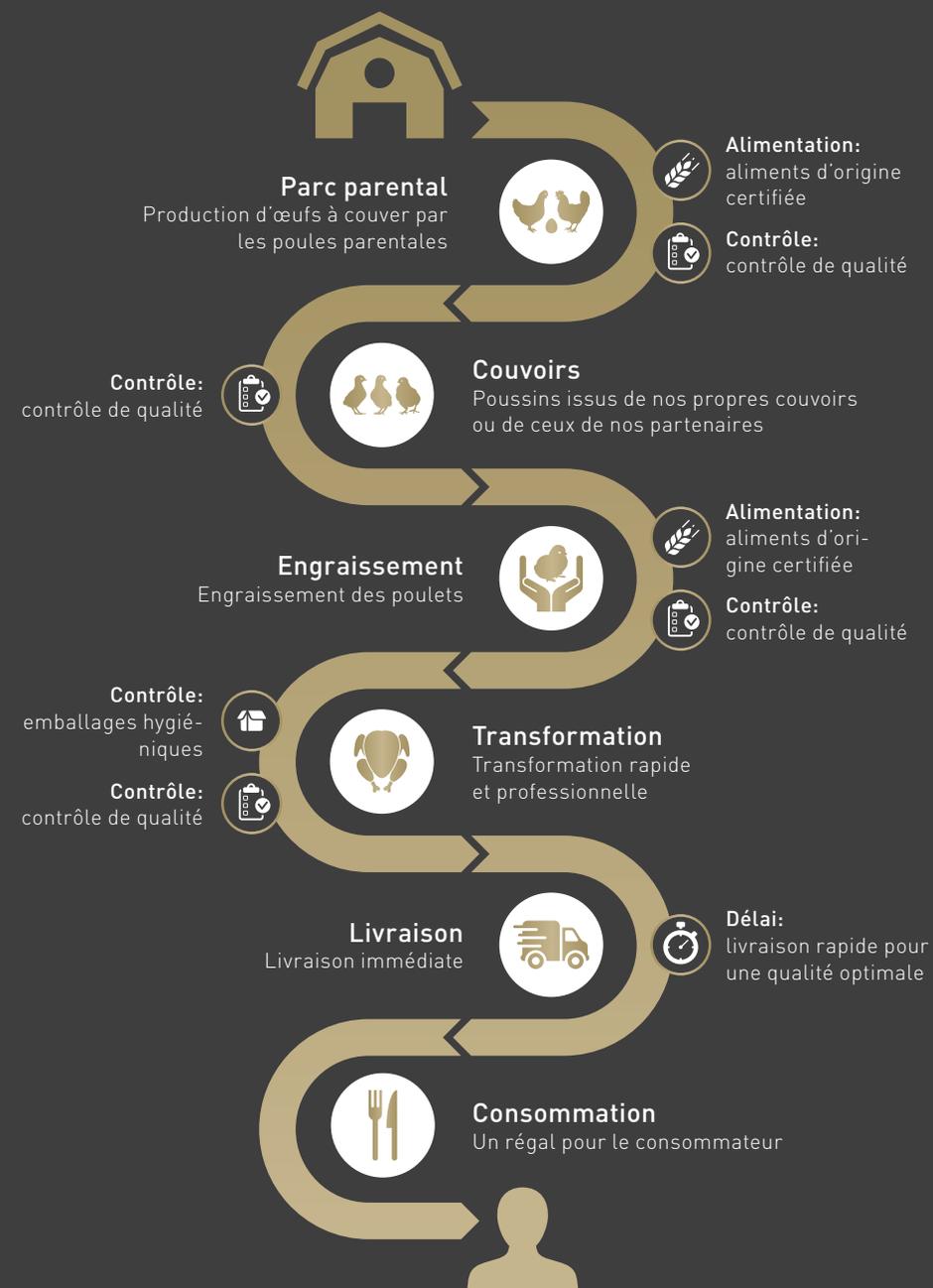
### La demande de poulet suisse s'accroît

Peu de produits se sont aussi rapidement développés que le poulet dans les dernières années. Cet engouement pour la volaille tient d'une part au fait que sa viande est tendre et digeste, qu'elle jouit d'une bonne réputation et qu'elle est neutre d'un point de vue religieux. D'autre part, elle permet la préparation de mets innombrables et succulents. Par ailleurs, Mérat & Cie. offre à ses clients un poulet suisse aux caractéristiques uniques. En Suisse, l'agriculture indigène ne peut couvrir que la moitié de la demande de viande de poulet. Parallèlement, la demande en produits régionaux ne cesse de croître. Mérat & Cie. répond à cette demande avec une vaste chaîne de création de valeur dans le secteur de la volaille, et propose du poulet suisse issu de l'agriculture régionale. Intégrée au segment 1 de M-Industrie, Mérat & Cie. maîtrise toutes les étapes de la production; poules parentales, couvoirs, élevage et transformation.

### Du poulet entier, à la grillade marinée

Une chaîne de création de valeur complète signifie également que chaque poulet est traçable sans interruption. Les volailles de Mérat & Cie. doivent toutes provenir de fermes suisses éclairées par la lumière du jour, qui offrent en outre des perchoirs surélevés et des parcours dans des jardins d'hiver. Nos parcs de géniteurs en Valais, notre couvoir à Avenches et près de 500 exploitations partenaires garantissent des produits de haute qualité et des circuits courts de transport. Nos poulets sont abattus à Courtepin, avant d'être transformés sur place ou dans nos boucheries régionales pour la restauration. À côté des classiques tels que le poulet entier et le coquelet, Mérat & Cie. propose différents morceaux comme la poitrine ou la cuisse venant compléter idéalement un menu équilibré. L'entreprise offre également des produits marinés et prêts à cuire, parmi lesquels des brochettes, de la charcuterie de poulet ou de la volaille rôtie.

## Notre chaîne de création de valeur



Les œufs à couver sont transportés depuis les parcs du Valais jusqu'aux couvoirs d'Avenches. Dès que les poussins ont éclos, ils rejoignent

l'une de nos 500 exploitations partenaires. Nos poulets sont transformés à Courtepin et dans nos boucheries régionales.

# Seafood

## Classiques indigènes et exotisme international

### Des bâtonnets de poisson jusqu'au Gourmet Seafood

Ce sont les favoris des enfants: les bâtonnets de poisson. On oublie facilement que nos mers et nos lacs offrent bien plus que des poissons de forme rectangulaire. En parallèle, nous découvrons la diversité culinaire d'autres pays lors de nos voyages et une fois rentrés, nous ne voulons plus renoncer aux délicieux produits de la mer. Pour la préparation du poisson, les Suisses se fient donc au savoir-faire et à l'expérience des professionnels de la restauration qui à leur tour font confiance à des partenaires Seafood compétents comme Tipesca. L'entreprise familiale suisse est composée d'une équipe très motivée de biologistes, d'ingénieurs en aquaculture, de poissonniers, de cuisiniers spécialisés dans le poisson et de collaborateurs de production. Grâce à des importations de produits sept jours sur sept et des contacts directs dans les ports de pêche du monde entier, elle peut offrir des produits de la mer de qualité supérieure et surtout très frais.

### Des spécialités pêchées dans les lacs suisses

Tipesca propose à ses clients une large gamme de poissons d'eau douce et d'eau de mer ainsi qu'une sélection de produits de la mer comme les huîtres ou les crustacés. Grâce à son étroite collaboration avec des éleveurs de poissons et des pêcheurs professionnels en Suisse, outre des spécialités internationales, elle propose également de découvrir un grand nombre de poissons régionaux suisses comme la féra, l'omble-chevalier ou le sandre. Et pour que vous puissiez également offrir à vos clients des spécialités de pêche comme vous les aimez, Tipesca propose ses produits sous différentes formes: poissons entiers, filets sans peau et sans graisse sous-cutanée, ou portions de filets coupées à la main. Tipesca propose aussi des poissons surgelés classiques et des produits de commodité de la mer, pour que vous puissiez continuer à gâter petits et grands avec du poisson pané.



*Tipesca: le nouveau membre de Mérat & Cie, séduit par sa sélection internationale de produits de la mer.*



### Tipesca Votre spécialiste tessinois du poisson

L'entreprise familiale Tipesca, âgée de 30 ans, se distingue par une large gamme de produits frais de la pêche, fumés et transformés, qui arrivent dans le Tessin directement depuis les marchés européens. L'entreprise traditionnelle fait partie depuis 2017 de Mérat & Cie. Le riche éventail de ses marchandises est très convaincant, tout comme sa logistique fine: chaque jour, des produits frais de la mer sont livrés à nos partenaires de la restauration.

# mérat

VIANDES & COMESTIBLES

## Mérat & Cie. AG

Murtenstrasse 121

3008 Berne

T: +41 (0)58 571 45 45

F: +41 (0)58 571 45 46

[info@merat.ch](mailto:info@merat.ch)

[www.merat.ch](http://www.merat.ch)

