



Interprofession de la Cuchaule AOP

Rapport annuel 2021



Message du président

2021, une année que tout un chacun a envie d'oublier au plus vite. En effet, que cela soit au niveau personnel, familial, sociétal, professionnel ou associatif, tout a été très durement touché par l'ensemble de cette pandémie du nom de Covid 19. Chaque personne a été impactée par cette terrible maladie soit pour elle-même, soit pour un proche. Et l'aspect psychique de ladite maladie a influencé fortement notre société et nous allons ressentir encore pendant de nombreux mois et années l'ombre de cette épidémie qui a bousculé l'ensemble de nos comportements.

Malgré ce climat peu propice à de grands rassemblements, la Cuchaule AOP a continué à donner le sourire aux fribourgeoises et fribourgeois ainsi qu'à toutes les personnes qui ont dégusté une magnifique Cuchaule AOP.

Et ceci, c'est grâce à Vous, les producteurs de céréales, les meuniers et les boulangers. Nos trois familles ont continué à produire toujours plus de Cuchaules, d'année en année et grâce au travail de chacun, nos Cuchaules AOP ont de plus en plus de succès auprès des consommatrices et consommateurs.

En 2021, notre Interprofession a continué à se mettre en place. Les certifications auprès de nos trois familles ne posent plus de problèmes particuliers et de nombreux renouvellements d'audits ont eu lieu. La certification de notre Cuchaule AOP permet de donner toute la crédibilité nécessaire à notre produit et assure à chaque consommatrice / consommateur, l'assurance d'un produit alimentaire régional, avec des matières de la région, un savoir-faire ancestral et surtout une vie économique pour toute une branche que nous soyons, céréaliers, meuniers ou boulangers.

Dans ce contexte, pour promouvoir toujours mieux notre Cuchalue AOP, nous avons besoin d'un élément essentiel qui est la qualité. Et cette dernière était bien présente chaque jour dans nos boulangeries. Cette qualité et l'innovation qui est pratiquée autour de notre Cuchaule AOP fait que le nombre de Cuchaules AOP augmente chaque année, malgré les aléas de notre monde.

Cette année 2022 s'ouvre, nous l'espérons sous de meilleurs auspices, malgré des drames qui se passent à moins de 2000 km de chez nous. Le but de notre Interprofession est de continuer notre engagement dans le cadre de la promotion de notre Cuchaule AOP, surtout à travers les réseaux sociaux mais également d'activer notre présence sur le terrain par des actions ciblées.

Au terme de mon 1^{er} rapport annuel, je tiens à remercier tout le staff de la Fédération Patronale et Economique de Bulle et particulièrement Catherine Oberson, pour tout le magnifique travail effectué tout au long de l'année.

Merci encore à tous et vive la Cuchaule AOP !

Activités de l'Interprofession en 2021

• Certification

Toutes les entreprises ont connu un audit de re-certification, c'est-à-dire une visite sur place d'un inspecteur de ProCert qui contrôle les documents, les stocks et les processus, pour s'assurer que tout reste conforme au cahier des charges. Ces audits, prévus tous les deux ans, n'ont donné lieu à aucun problème ni réclamation. Dans la mesure du possible, ProCert les combine avec le contrôle d'autres labels certifiés, afin de réduire les charges administratives.

Depuis 2019, l'Interprofession met à disposition, de l'ensemble de ses membres qui auraient des questions techniques lors de l'adaptation de leurs recettes et de leurs processus de fabrication, les conseils expérimentés de Sébastien Knecht, responsable de Richemont Romandie.

En plus des audits, deux autres éléments importants à respecter pour le maintien du statut de producteur certifié : Soumettre une fois par année une Cuchaule AOP à une taxation officielle (cf. plus bas) ; tenir à jour le journal de production et en remettre une copie à l'Interprofession au terme de l'année. Sur ce dernier point, des améliorations restent souhaitables.

Merci en particulier à ProCert et à notre gérante pour la gestion efficace des procédures de certification. Et bravo à tous les membres ont rejoint le cercle des certifiés ou confirmé leur certification au cours de l'exercice.



- **Etat des certifications au 31.12.2021**

3 entreprises supplémentaires ont été certifiées en 2021. Une démission a été enregistrée, à la suite d'une faillite.

Nombre total de producteurs certifiés	50
Boulangers membres ABPC-FR	34
Non-membres ANPC-FR	3
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	7
Productrices avec vente sur les marchés ou à la ferme	5
Restauration collective	1
Moulins certifiés	3
Fournisseurs de lait et de beurre agréés	41
Fournisseurs d'œufs agréés	8

Liste des producteurs certifiés et des fournisseurs agréés : www.cuchauleaop.ch

- **Pastilles d'identification AOP**

Le nombre de pastilles AOP distribuées aux sites de production certifiés constitue un bon indicateur du volume de production de la Cuchaule AOP. Selon les montants facturés, on relève, par rapport à 2020, une augmentation du nombre de petites pastilles livrées aux boulangers, et une légère augmentation de celui des grandes pastilles. En relation avec le volume de production des boulangers, les chiffres peuvent aussi être influencés par des variations de stock de pastilles. Les comparaisons deviendront plus significatives sur le moyen terme.

Nombre de pastilles distribuées (x 1'000)	2018	2019	2020	2021
Petites pastilles	185	461	396	466
Grandes pastilles	158	326	350	360
Total	343	787	746	826

• Statistique

Statistique du nombre de Cuchaules AOP produites						
Années	Nombre de pièces de Cuchaules AOP		Nombre de kilo de Cuchaule AOP (poids moyen de 400 gr)		Kg de farine nécessaire à raison de 60 %	
Pastilles 26 mm						
2018	157 000	pièces	62 800	kg de cuchaule	37 680	kg de farine
2019	312 000	pièces	124 800	kg de cuchaule	74 880	kg de farine
2020	348 000	pièces	139 200	kg de cuchaule	83 520	kg de farine
2021	376 000	pièces	150 400	kg de cuchaule	90 240	kg de farine
Pastilles 14 mm						
			Nombre de kilo de cuchaule (poids moyen de 80 gr)		Kg de farine nécessaire à raison de 60 %	
2018	184 000	pièces	14 720	kg de cuchaule	8 832	kg de farine
2019	462 000	pièces	36 960	kg de cuchaule	22 176	kg de farine
2020	401 000	pièces	32 080	kg de cuchaule	19 248	kg de farine
2021	459 000	pièces	36 720	kg de cuchaule	22 032	kg de farine
	Kg de farine global pour la cuchaule (grandes et petites pastilles)			Kg de céréales blé rendement 55 %		Nombre d'hectares de céréales de blé (6'000 kg/ha) pour la Cuchaule AOP
2018	46 512			84 567		14.1
2019	97 056			176 465		29.4
2020	102 768			186 851		31.1
2021	112 272			204 131		34.0

• Taxation – 3^e Concours de la Cuchaule AOP

La taxation du produit final pour assurer sa qualité constitue une démarche importante pour chaque produit AOP. Il est prévu que les boulangers soumettent une fois par année leur produit à la taxation officielle, dans la mesure du possible dans le cadre du Concours de la Cuchaule AOP ou de leur participation aux évaluations de la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain. Le schéma suivant est appliqué pour la taxation :

Points		Maximum	Suffisant pour AOP
Etat extérieur de la Cuchaule			
1	Forme et volume	15	
2	Couleur et croûte	15	
3	Apprêt et coupe	10	
Total des points 1 à 3		40	
4	Couleur de la mie	15	
5	Texture et réaction en bouche	15	
6	Odeur	15	
7	Goût	15	
Total des points 4 à 7		60	48
Total général		100	78

Le Concours de la Cuchaule AOP permet de combiner la taxation annuelle, une émulation entre boulangers pour proposer la meilleure Cuchaule AOP et un affichage attractif auprès du public. A la suite de l'annulation du concours 2020, le 3^e Concours de la Cuchaule AOP s'est tenu dans le cadre du Swiss Bakery Trophy au Salon Suisse des Goûts & Terroirs à Bulle, le 30 octobre 2021. 45 entreprises certifiées ont participé à la compétition. Le palmarès figure ci-dessous.

3^e Concours de la Cuchaule AOP – Bulle, le 30.10.2021

1^{er} prix: 97 points

- ✓ Boulangerie Stéphane et Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez

2^e prix : 96 points (ex-aequo)

- Boulangerie Jean-Luc Delabays, Grandvillard
- Boulangerie Buchs, Echarlens

Diplômes d'excellence : 20 concurrents avec 90 points et plus



• Surveillance du marché et répression des fraudes

Avec la fin du délai de transition le 3 mai 2020, s'est ouverte une nouvelle phase qui doit permettre une lutte efficace contre les imitations de la Cuchaule AOP et les usurpations de sa réputation. La protection publique par l'AOP engendre un contrôle d'office des autorités de surveillance des denrées alimentaires pour détecter d'éventuels produits non conformes sur le marché. Ces autorités agissent également si un tiers signale un soupçon de non-conformité. La procédure passe généralement par un avertissement et une demande de mise en conformité adressés à l'entreprise concernée ; si cette demande n'est pas suivie d'effet, l'autorité peut décider d'une dénonciation au juge.

Il y a séparation claire des tâches entre l'Interprofession qui défend prioritairement les intérêts de ses membres et les autorités de surveillance qui doivent assurer de manière impartiale l'absence de tromperie du consommateur. Néanmoins, une bonne information réciproque est utile de part et d'autre.

Le comité de l'Interprofession a rencontré, en janvier 2022, Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella, le Chimiste cantonal fribourgeois et une délégation des AOP IGP fribourgeoises afin de bien comprendre l'ensemble de la problématique des contrôles des fraudes. L'ensemble des Interprofessions ont demandé qu'un renforcement des contrôles se fassent vis-à-vis d'imitation de produit. Notre Interprofession dénonce systématiquement tout cas de fraude qui lui est signalé auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg (SAAV). Cette séance a aussi permis de renforcer la collaboration entre les autorités et l'Interprofession pour prévenir et informer, ce qui constitue une priorité avant la répression. L'Interprofession se réjouit que le SAAV prenne très au sérieux sa tâche dans ce domaine et observe avec satisfaction les effets positifs de ses interventions.

• Communication et promotion

L'Interprofession s'est engagée sur de nouvelles voies pour promouvoir la Cuchaule AOP et fidéliser la clientèle. Sont à relever pour en particulier les éléments suivants :

- Campagne d'affichage SGA en septembre et octobre 2021 sous le slogan « La Cuchaule donne le sourire aux Fribourgeois ».
- Publicités sur les bus TPF à la même période, avec le même slogan et la même ligne graphique.
- Pour informer à la fois les professionnels de la filière, les supporters de la démarche AOP et les consommateurs, l'Interprofession diffuse, sous forme électronique, une "Gazette de la Cuchaule AOP". Les numéros 9, 10 et 11 ont été édités en mai, septembre et décembre 2021.
- Réseaux sociaux : les publications sur les réseaux sociaux sont relativement bien fréquentées.



- Site internet www.cuchauleaop.ch : Il ambitionne d'offrir toute l'information utile sur la Cuchaule AOP aux consommateurs, aux curieux mais aussi aux médias et aux professionnels. Il a été mis en service en janvier 2019. Il garde son attractivité et son actualité en recevant régulièrement de nouveaux documents, des recettes, des photos et tout autre élément à même d'intéresser les internautes. Les contributions des membres de l'Interprofession sont bienvenues en tout temps.

Perspectives 2022

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2022 et pour les années à venir. Concrètement cela implique de :

- Certifier les producteurs qui ne le sont pas encore ;
- Intégrer des producteurs et distributeurs – grands et petits – non-membres de la filière jusqu'ici ;
- Observer le marché et collaborer avec les autorités de contrôle pour faire respecter les règles du jeu ;
- Mettre à disposition des producteurs et des points de vente des moyens de promotion et de communication percutants ;
- Développer la promotion sur les supports traditionnels et les réseaux sociaux ;
- Être activement présents sur plusieurs événements par an pour développer de nouvelles affinités avec le produit ; poursuivre le développement du Concours de la Cuchaule AOP ;
- Innover dans les messages et les modalités de fidélisation des consommateurs à un produit à la fois quotidien, mais aussi festif et gastronomique ;
- Renforcer, avec les professionnels et Terroir Fribourg, la dynamique créée par la Cuchaule AOP en faveur de davantage de produits « locaux et authentiques » dans les boulangeries.

Un comité et des commissions compétents et motivés, et surtout, des membres conscients que le résultat collectif dépend de l'engagement de chacun, seront à la base de cette réussite durable.

Comptes et bilan 2021

Compte de résultat 2021				
	Comptes 2019	Comptes 2020	Budget 2021	Comptes 2021
RECETTES				
Vente pastilles AOP	Fr. 83 080.00	Fr. 83 260.00	Fr. 80 000.00	Fr. 92 160.00
Cotisations associations	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00
Cotisations producteurs	Fr. 1 440.00	Fr. 1 800.00	Fr. 1 800.00	Fr. 1 960.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 19 000.00	Fr. 15 150.00	Fr. 21 000.00	Fr. 21 000.00
Matériel promotionnel	Fr. 2 196.00	Fr. 76.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 570.60	Fr. 70.00	Fr. 1 000.00	Fr. 563.90
Intérêts bancaires	Fr. 3.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. -100.00	Fr. -1 190.00	Fr. 0.00	Fr. -900.00
TOTAL DES RECETTES	Fr. 154 189.60	Fr. 147 166.00	Fr. 151 800.00	Fr. 162 783.90
CHARGES				
Certification				
Achat - pastilles AOP	Fr. 13 683.25	Fr. 10 971.10	Fr. 12 000.00	Fr. 10 784.70
Certification boulangeries - programme	Fr. 12 962.25	Fr. 31 970.20	Fr. 33 000.00	Fr. 21 432.40
Taxation	Fr. 2 793.25	Fr. 1 255.20	Fr. 2 000.00	Fr. 2 487.05
Administration et supervision	Fr. 13 457.45	Fr. 13 715.60	Fr. 12 000.00	Fr. 10 500.00
Frais divers certification	Fr. 1 033.90	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 646.20
	Fr. 43 930.10	Fr. 57 912.10	Fr. 59 000.00	Fr. 45 850.35
Communication et promotion				
Projets - Gazette - Internet - Graphisme	Fr. 21 188.90	Fr. 11 269.40	Fr. 12 500.00	Fr. 11 234.55
Promotion - Evènements - Médias	Fr. 29 877.85	Fr. 34 124.95	Fr. 42 500.00	Fr. 48 881.10
Matériel promotionnel	Fr. 3 448.80	Fr. 8 224.05	Fr. 6 000.00	Fr. 0.00
	Fr. 54 515.55	Fr. 53 618.40	Fr. 61 000.00	Fr. 60 115.65
Gestion				
Comité - commissions	Fr. 14 537.00	Fr. 14 111.55	Fr. 13 000.00	Fr. 16 980.90
Gérance - administration	Fr. 12 062.60	Fr. 14 406.40	Fr. 14 500.00	Fr. 16 106.75
Révision des comptes	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 1 340.75	Fr. 2 464.05	Fr. 2 500.00	Fr. 1 510.10
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 100.00	Fr. 654.65	Fr. 700.00	Fr. 1 991.65
Frais de justice	Fr. 18 450.15	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Impôts	Fr. 0.00	Fr. 1 082.95	Fr. 500.00	Fr. 2 372.50
Frais divers du comité	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 2 643.50
	Fr. 47 090.50	Fr. 33 319.60	Fr. 31 800.00	Fr. 42 205.40
TOTAL DES CHARGES	Fr. 145 536.15	Fr. 144 850.10	Fr. 151 800.00	Fr. 148 171.40
BENEFICE DE L'EXERCICE	Fr. 8 653.45	Fr. 2 315.90	Fr. 0.00	Fr. 14 612.50

Bilan au 31.12.2021

ACTIFS	2020		2021	
BANQUE	Fr.	31 217.50	Fr.	81 057.00
DEBITEURS	Fr.	29 410.00	Fr.	47 330.00
./.. DUCROIRE	Fr.	-1 470.00	Fr.	-2 370.00
ACTIFS TRANSITOIRES	Fr.	0.00	Fr.	0.00
	Fr.	59 157.50	Fr.	126 017.00
PASSIFS				
CREANCIERS	Fr.	0.00	Fr.	20 447.00
PASSIFS TRANSITOIRES	Fr.	36 000.00	Fr.	67 800.00
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	20 841.60	Fr.	23 157.50
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	2 315.90	Fr.	14 612.50
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	23 157.50	Fr.	37 770.00
	Fr.	59 157.50	Fr.	126 017.00

Remerciements

L'activité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP n'aurait pas été possible sans le soutien et la collaboration de nombreuses institutions et personnes auxquelles vont nos très sincères remerciements :

- La Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts du Canton de Fribourg, par Monsieur Didier Castella, Conseiller d'Etat ;
- Le Service de l'agriculture du canton de Fribourg, en particulier son chef Monsieur Pascal Krayenbuhl et Monsieur Urs Zaugg.

Les autorités cantonales ont soutenu avec détermination la démarche pour la reconnaissance de la Cuchaule comme AOP ; elles accompagnent aussi financièrement de manière substantielle les premiers pas de l'Interprofession et le développement de la promotion.

- L'Office fédéral de l'agriculture, pour son soutien financier pour la phase initiale de la certification et son attention permanente aux préoccupations de l'Interprofession ;
- L'Association Terroir Fribourg, par son président Monsieur Christian Deillon et son directeur Monsieur Pierre-Alain Bapst, pour sa précieuse collaboration pour renforcer la présence et notoriété de la Cuchaule AOP ;

- La Fédération Patronale et Economique à Bulle, à laquelle sont confiées la gérance et la comptabilité de l'Interprofession ; cette collaboration permet de valoriser de nombreuses synergies avec l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg, dont le secrétariat est aussi géré par Madame Catherine Oberson à la FPE ; des remerciements particuliers vont à Monsieur Thierry Sottas, responsable de la comptabilité, et ses collaboratrices, ainsi qu'à Madame Anaïs Bourbia, chargée de communication et Madame Mathilde Musy, chargée de communication digitale ;
- La Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain, en particulier son Grand Maître sortant Claude Zosso et le nouveau Grand Maître Christian Audergon, pour leur engagement pour la taxation de la Cuchaule AOP et le Concours de la Cuchaule AOP ;
- ProCert, organisme de certification accrédité, pour son importante contribution à la crédibilité de l'AOP au travers des procédures indépendantes de contrôle ;
- Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV, et en particulier le Chimiste cantonal, pour le sérieux et l'efficacité déployés pour faire respecter les règles de l'AOP, dans l'intérêt des consommateurs comme de la filière.
- L'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP, pour la pleine intégration de la Cuchaule AOP sur la carte suisse des AOP et pour ses mesures promotionnelles originales ;
- L'Agence de communication Parallèle à Bulle, Monsieur Frédéric Grangier et son équipe, pour leur esprit d'innovation et leur sensibilité aux produits du terroir ;
- Tous les membres de l'Interprofession pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 4 mai 2022

INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP



Daniel Blanc, président



Catherine Oberson, gérante

Organes de l'Interprofession

Comité de l'Interprofession

Président :

Daniel Blanc, Bulle

Membre / Céréaliers

Fritz Glauser, Châtonnaye

Membre / Céréaliers

Daniel Spahr, St-Aubin

Membre / Boulangers et vice-président IPC	Jean-Luc Delabays, Grandvillard
Membre / Boulangers	Laurence Stephan, Morlon
Membre / Boulangers	Hugo Widmer, St-Antoni
Membre / Meuniers	Martin Stern, Romont
Membre / Meuniers	Jacques Yerly, Granges-Marnand
Gérante	Catherine Oberson, FPE, Bulle

Commission Marketing

Daniel Blanc, Fritz Glauser, Frédéric Grangier

Laurence Stephan, Anaïs Bourbia, Mathilde Musy, Catherine Oberson

Office de certification

ProCert SA

Marktgasse 65

3011 Bern

+41 31 560 67 67 – r.sermet@procert.ch - www.procert.ch

Gérance / adresse de contact

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale et Economique

Rue Condémine 56 – CP

1630 Bulle

+41 26 919 87 51 – info@cuchauleop.ch - www.cuchauleaop.ch

