



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 18 - AVRIL 2024



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'INTERPROFESSION

Pour rappel, l'assemblée générale de notre Interprofession se déroulera le mercredi 5 juin prochain à 10h00, à la Fromagerie Moléson à Orsonnens. La convocation vous sera envoyée prochainement. Nous nous réjouissons de vous y retrouver et de partager cette journée en votre compagnie.

CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

Dans le cadre de notre Interprofession, une commission a été mise en place afin de revoir positivement notre Concours de la Cuchaule AOP. De nouvelles informations, vous seront communiquées durant ce printemps.



TIRAMISU

À LA CUCHAULE AOP

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR MRS. MARTINEZ COOKS

Recette pour 8 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 10-12 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de rhubarbe
- 100 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 5 œufs
- 100 g de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé
- 400 g de mascarpone
- 10 tranches de Cuchaule AOP
- 400 g de fraises
- 2 cs de cacao



Couper la rhubarbe en petits morceaux. Déposer dans une casserole avec 100 g de sucre et 1 dl d'eau. Porter brièvement à ébullition puis laisser mijoter 10-12 min jusqu'à obtenir un coulis. Retirer du feu et laisser refroidir.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Batta les jaunes avec 100 g de sucre glace et 2 sachets de sucre vanillé. Ajouter le mascarpone et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une consistance de crème fouettée.

Batta les blancs d'œufs en neige. Incorporer délicatement au mélange de jaunes d'œufs et mascarpone sans casser les bulles d'air afin de garder une consistance aérienne.

Couper les fraises en petits cubes. Retirer la croûte des tranches de Cuchaule AOP. Napper le fond du plat avec une louche de coulis rhubarbe.

Tremper chaque tranche de Cuchaule AOP dans le coulis de rhubarbe puis tapisser le fond du plat avec la moitié d'entre elles. Couper les tranches si nécessaire. Recouvrir avec la moitié des morceaux de fraises puis napper avec la moitié de la sauce mascarpone. Recouvrir avec les dernières tranches de Cuchaule AOP, puis des fraises et finalement du restant de la sauce mascarpone.

Placer au réfrigérateur pour minimum 4h. Sortir du réfrigérateur et saupoudrer de cacao juste avant de servir.

Suggestion : Dresser le tiramisu dans de jolies verrines pour des portions de tiramisu unique.

Bon appétit !

PORTRAIT

BOULANGERIE LA PASSION DU PAIN - CHRISTOPHE SEYDOUX

Dans la boulangerie « La Passion du Pain » à Semsales, la Cuchaule AOP est produite chaque jour, du mardi au dimanche. Passionné par les produits du terroir, Christophe Seydoux fait partie des premiers boulangers à avoir obtenu la certification pour la Cuchaule AOP en 2018.



Au cœur du village de Semsales en Veveysse se trouve la boulangerie « La Passion du Pain », reprise en 2011 par Christophe et Nadia Seydoux. Tandis que Nadia s'occupe principalement de tous les aspects administratifs liés à la gestion d'une boulangerie, Christophe, se charge de la production aux côtés d'une pâtissière engagée à 60 % au sein de leur commerce. Cinq vendeuses et un livreur complètent l'équipe. Bien qu'il ait déjà formé trois apprentis depuis 2011, Christophe n'en a malheureusement plus retrouvé depuis deux ans: « Que ce soit la recherche d'apprentis ou d'employés, il est très difficile de trouver du personnel actuellement. »

Alors que la Cuchaule AOP a été officiellement inscrite au Registre fédéral des AOP le 3 mai 2018, obtenir la certification était une évidence pour Christophe. Très attaché aux produits du terroir, il a toujours valorisé les circuits courts quant au choix de ses fournisseurs de matières premières. Il n'a fallu que très peu d'ajustements à Christophe lorsque la Cuchaule est devenue AOP: « Il m'a simplement fallu remplacer la poudre de lait que j'utilisais auparavant pour la Cuchaule par du lait entier et changer de fournisseur de beurre ».

Produite tous les jours d'ouverture de la boulangerie, la Cuchaule AOP est très appréciée de sa clientèle. L'Auberge de l'Hôtel de Ville, son voisin d'en face, s'en procure aussi volontiers pour créer sa carte et l'associer avec divers produits, comme la terrine ou le foie gras. Les ventes bondissent évidemment de mi-août à novembre durant la période de la Bénichon et de la Désalpe de Semsales. Durant cette période, il produit aussi de la moutarde de Bénichon, pour laquelle il a obtenu une médaille d'or au Swiss Bakery Trophy. « J'aime bien participer à ce type de concours qui mettent en avant les produits locaux. Obtenir des médailles au Swiss Bakery Trophy fait parler et c'est un bon coup de publicité », nous dit-il. Ce père de trois enfants regorge d'idées et espère bientôt obtenir sa certification pour sa plantation de poiriers à botzi. Il a en effet planté plusieurs arbres il y a deux ans, à Vaulruz, sur les terres de ses parents, agriculteurs à la retraite. « J'aimerais pouvoir vendre les fruits dans ma boulangerie en les associant avec des produits au chocolat ou pour la Bénichon.



Je devrais avoir une production suffisante d'ici deux ans environ.» Pour être certifiées, les Poires à Botzi AOP doivent, entre autres critères, avoir un calibre de 35 à 55 mm et les arbres doivent être plantés à une altitude de 900m au maximum.

En plus des produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie, la famille Seydoux confectionne toutes sortes de produits artisanaux, tels que des sirops, confitures, glaces et même diverses sortes de risottos. Attentif à la problématique du gaspillage alimentaire, le couple est membre depuis de

nombreuses années de Too Good To Go, application qui permet de proposer les invendus de la journée à un prix réduit pour éviter qu'ils soient jetés: «Cela fonctionne bien. C'est rare que les paniers proposés en fin de journée ne trouvent pas preneur.» Christophe Seydoux fait aussi de la panure pour les bouchers du coin avec les restes de pain, toujours dans cet esprit d'économie circulaire.

Anaëlle Deschenaux



REPORTAGE

CHRISTIAN BAPST, PRODUCTEUR DE BLÉ IP-SUISSE

Christian Bapst, agriculteur à Lentigny, fait partie des producteurs de blé du canton dont la récolte servira partiellement à produire la farine de froment qui sera ensuite utilisée par les boulangers pour fabriquer notre traditionnelle Cuchaule AOP. Avec un blé certifié IP-Suisse depuis maintenant 4 ans, il nous raconte les changements qu'il a dû apporter pour obtenir ce label.

Christian Bapst, pouvez-vous nous raconter votre parcours ?

Je suis né à Lentigny en 1970 où mes parents exploitaient cette ferme et l'ai reprise en 1999. En 2009, nous avons reconstruit l'exploitation. Je possède également des terres agricoles à Ecuillens, terres qui appartenaient à l'époque à la famille de ma maman. Papa de trois enfants, je travaille avec mon fils aîné, qui gère l'exploitation à mes côtés, ainsi qu'avec ma femme, qui s'occupe de tout l'aspect administratif. Nous avons une exploitation mixte, nous produisons du lait et toutes sortes de cultures comme le blé, le colza, les pommes de terre, le maïs, l'orge ou encore le triticale. Toutes ces cultures s'effectuent en rotations d'années en années.

Depuis quand et pourquoi produisez-vous du blé IP-Suisse ?

Cela fait maintenant 4 ans que je produis du blé IP-Suisse. Financièrement parlant, ça vaut vraiment la peine de produire en IP-Suisse puisque pour chaque 100 kg de blé récolté, nous recevons 10 CHF de prime IP-Suisse et 6 CHF de prime sans pesticides pour la classe TOP des blés. La vision du consommateur de plus en plus tourné vers l'écologie m'importe aussi beaucoup. Je produis aussi du colza et du lait labellisé IP-Suisse et espère pouvoir labelliser d'autres de mes cultures ces prochaines années.



Où est livré votre blé ?

Ma production de blé est livrée au Centre collecteur de Chénens où celle-ci sera conditionnée. Le blé sera ensuite transformé en farine au Moulin de Romont et aux Minoteries de Granges-Marnand.

Avez-vous dû faire beaucoup de changements pour obtenir le label IP-Suisse pour le blé ?

Pour ma part, j'ai principalement dû supprimer les pesticides et labourer un peu plus pour que la parcelle soit propre. Il faut donc revoir sa façon de faire mais aussi sa manière de voir. Dans les champs de blé, il y a beaucoup plus de coquelicots par exemple.



il y aura moins besoin d'apporter d'engrais. Les plantes restent plus solides. En cas d'intempéries comme l'automne passé, cela permet aussi d'éviter l'érosion car le blé est déjà bien enraciné. De mon côté, comme ça ne fait pas si longtemps que je produis du blé en IP-Suisse, je me renseigne beaucoup auprès d'autres producteurs qui sont depuis plus longtemps que moi en IP-Suisse et aussi auprès d'un copain qui produit en bio. Je suis également des cours pour le désherbage mécanique puisque les pesticides sont interdits.



Cette année, il y en avait d'ailleurs tellement que pas moins de quatre couples de jeunes mariés ont pris des photos sur mon terrain. Ce n'est en soit pas un problème, mais au début, ça me dérangeait de voir tous ces coquelicots, parce qu'à mon époque, on nous a enseigné à ce que les champs soient toujours « propres », c'est-à-dire que visuellement parlant, il ne devait y avoir que la culture et pas des fleurs qui parsèment le champ par ci, par là. Finalement, pour obtenir et conserver le label IP-Suisse, il faut remplir chaque année un bilan de biodiversité et de climat qui nous donne des points en fonction des mesures que nous prenons pour promouvoir la biodiversité. Il faut un minimum de 15 points sur 25. L'an dernier notre exploitation a reçu 20 points.

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre métier ?

J'aime le travail varié, ce qui correspond totalement à mon quotidien au sein d'une exploitation mixte. Tant qu'il y a du travail, je suis content, je ne suis pas quelqu'un qui aime partir en vacances. Mon travail est très intéressant et nécessite une bonne planification. J'ai de la chance d'avoir ma femme, Muriel, qui s'occupe de l'administratif car c'est important d'avoir un excellent suivi de ce côté-là.

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux

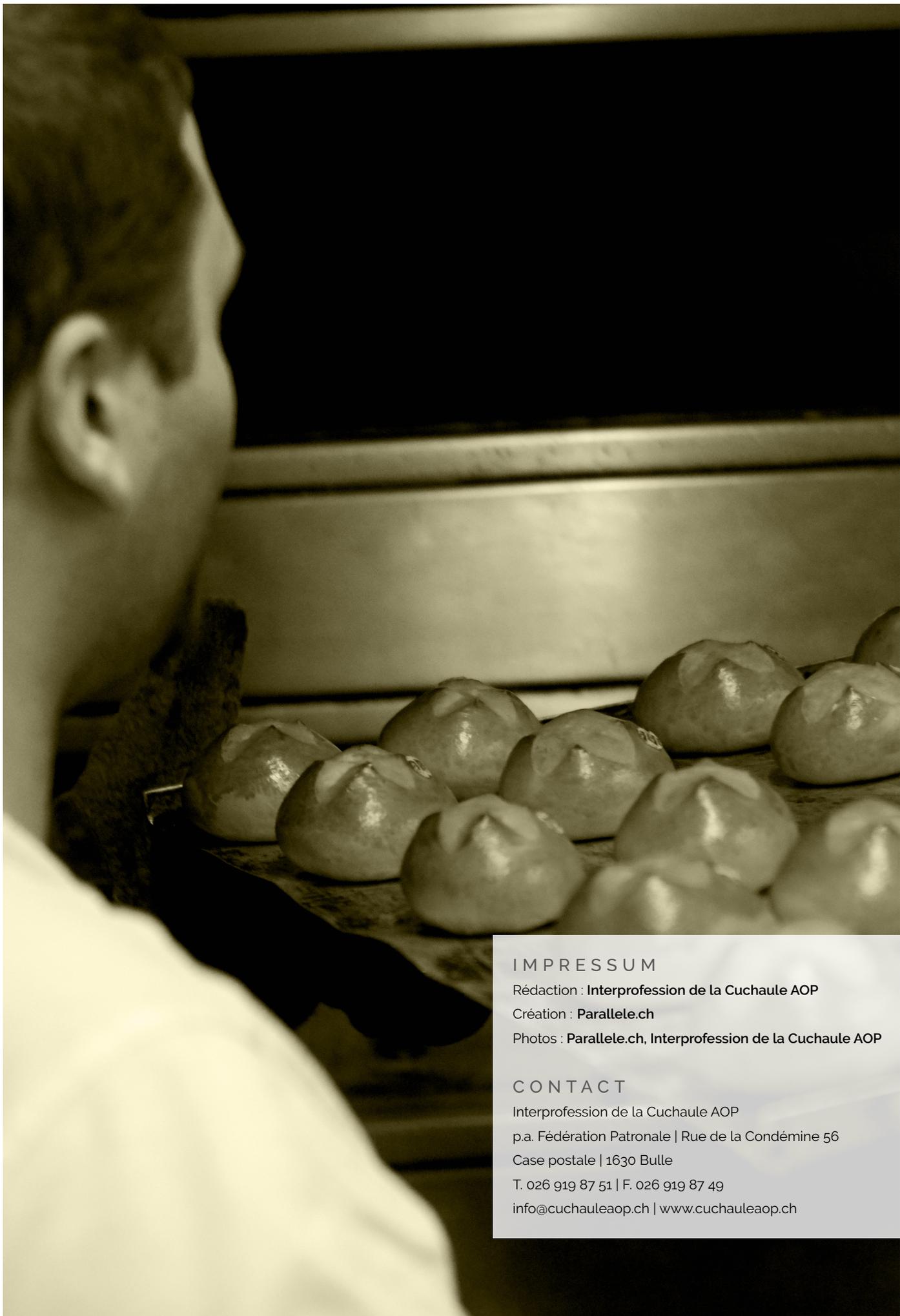
Est-ce qu'il y a des inconvénients ou des difficultés particulières en produisant du blé en IP-Suisse ?

Il peut y avoir moins de rendements certaines années si la météo est vraiment mauvaise mais je pense que l'on peut estimer cela à une année sur six.

Avez-vous des recommandations à donner à quelqu'un qui souhaiterait commencer à récolter du blé en IP-Suisse ?

Je lui conseillerais de semer assez vite, parce qu'ainsi, la plante se développe plus vite et si le printemps est sec.

Selon le cahier des charges de la Cuchaule AOP, le froment doit être produit selon une méthode respectueuse de l'environnement (prestations écologiques requises et normes « extenso » ou biologiques), sans recours à des semences génétiquement modifiées. Le label IP-Suisse répond à ces critères.



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Parallele.ch, Interprofession de la Cuchaule AOP**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch