



Interprofession de la Cuhaule AOP

Rapport annuel 2020



Message du président

Difficile de faire dans l'originalité pour parler de l'année 2020. Une année très particulière et inattendue ! Les vagues successives du Covid-19 ont entraîné de trop nombreux décès et maladies au long cours. Les restrictions à motif de santé publique ont touché de plein fouet l'économie, l'emploi, la culture, le sport, la vie quotidienne de chacun. Elles ont généré de la solitude chez les personnes âgées comme chez les jeunes et de grandes incertitudes sur les perspectives d'avenir. Une situation qui perdure à l'heure où j'écris ces lignes.

Les artisans boulangers, cœur de notre filière de la Cuchaule AOP, ont affronté les difficultés avec courage et détermination. Les gens ont toujours besoin de pain, mais la plupart des commerces sont dépendants d'une activité diversifiée : tea-room, livraisons à la restauration et aux cantines, service traiteur, apéritifs, mariages et autres fêtes. Ces activités sont lourdement touchées par la pandémie et leur interruption pèse parfois de façon existentielle sur la viabilité de ces petites entreprises. Les aides publiques sont là, pour qui remplit tous les critères et vient à bout du parcours administratif pour les obtenir, mais ne peuvent de loin pas compenser les pertes réelles.

Dans ce contexte, il plaît de mettre en exergue l'engagement indéfectible des artisans boulangers dans leur mission : apporter une nourriture essentielle à la population et à lui offrir de nombreuses spécialités gourmandes qui sont de belles éclaircies dans son quotidien uniformément gris. A relever aussi l'esprit d'innovation de nombreux professionnels, dans leur manière de travailler et de servir la clientèle.

La Cuchaule AOP, avec son histoire et ses racines locales, rencontre une ferveur accrue auprès de très nombreuses consommatrices et consommateurs. La pandémie a empêché les grands rendez-vous de la Bénichon – on a d'autant plus besoin de partager chaque jour chez soi les senteurs et les saveurs de la fête. Le trend en faveur de la qualité et de la proximité à table sort renforcé des circonstances actuelles. La démarche AOP tombe à point pour donner aux consommatrices et consommateurs les garanties d'authenticité, de provenance locale et de bienfaisance artisanale qu'il recherche.

L'Interprofession, comme tout un chacun, a vu son rayon d'activité restreint en 2020, notamment avec la suppression des événements, foires et salons dans lesquels elle va à la rencontre du public. Elle s'est d'autant plus investie dans la promotion sous de nouvelles formes : publicité par affichage, habillage de bus TPF, réseaux sociaux, concours grand public. Un investissement couronné de succès, pour donner à la Cuchaule AOP et à tous les acteurs de sa filière un avenir à la hauteur de l'histoire et des valeurs de ce merveilleux produit.

Merci à tous et vive la Cuchaule AOP !

Activités de l'Interprofession en 2020

• Certification

La période de transition après l'enregistrement de l'AOP s'est achevée le 3 mai 2020. Cela signifie que dès cette date, seuls les producteurs certifiés, respectant pleinement le cahier des charges de l'AOP, sont habilités à mettre des Cuchaules sur le marché. Cette échéance a amené de nouveaux boulangers à faire le pas de la certification en cours d'année.

D'autre part, les premières entreprises certifiées en 2018 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.

Comme convenu en 2019 avec l'OFAG et ProCert, les fournisseurs de lait, beurre et œufs ont été invités à soumettre une attestation de provenance à l'approbation de l'organe de certification. De telles dispositions étaient valables dès l'enregistrement de l'AOP pour la farine, afin de garantir son origine fribourgeoise. L'extension aux autres ingrédients qui doivent provenir de l'aire géographique de l'AOP, soit du canton de Fribourg, donne une crédibilité supplémentaire aux garanties véhiculées par l'AOP. ProCert a également procédé pour la 1^{ère} fois en 2020 à des contrôles dans les centres collecteurs qui constituent le maillon intermédiaire entre les producteurs de blé et les moulins.

La commission technique n'a pas eu de nouvelles questions à examiner concernant l'application du cahier des charges. Une délégation du comité a rencontré les responsables de ProCert en début d'exercice pour se concerter sur la communication à entretenir entre la gérance et l'organisme de certification, et s'assurer d'une action cohérente et efficace des deux partenaires dans le terrain. La collaboration ainsi renforcée a donné pleine satisfaction en 2020.

Depuis 2019, l'Interprofession met à disposition des boulangeries qui ont des questions techniques lors de l'adaptation de leurs recettes et de leurs processus de fabrication les conseils expérimentés de M. 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 boulangers qui ont rejoint le cercle des certifiés ou confirmé leur certification au cours de l'exercice.

- **Etat des certifications au 31.12.2020**

11 entreprises supplémentaires ont été certifiées en 2020. Une démission a été enregistrée, à la suite d'une cessation d'activité.

Nombre total de producteurs certifiés	48
Boulangers membres ABPC-FR	34
Non-membres ANPC-FR	2
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	7
Productrices avec vente sur les marchés ou à la ferme	4
Restauration collective	1
Moulins certifiés	3
Fournisseurs de lait et de beurre agréés	39
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 2019, une diminution du nombre de petites pastilles livrées aux boulangers, et une 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
Petites pastilles	185	461	396
Grandes pastilles	158	326	350
Total	343	787	746

• Taxation

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

Un 3^e Concours de la Cuchaule AOP était prévu pour octobre 2020. A la suite de l'annulation du Salon des Goûts et Terroirs en raison de la pandémie, le comité avait décidé d'une formule différente, sans présence du grand public, dans un établissement de Matran. Malheureusement, en dernière minute, la montée de la deuxième vague du Covid-19 a obligé à renoncer au Concours. Les règles de distanciation auraient empêché le travail en équipes du jury et auraient été difficiles à respecter lors de la livraison des Cuchaules par les boulangers. C'est à grand regret qu'il a été décidé de reporter ce Concours, vu que pratiquement la totalité des entreprises certifiées s'étaient inscrites pour y participer.

Le comité de l'Interprofession suit la situation de près et organisera dès que possible en 2021 une nouvelle édition du Concours de la Cuchaule AOP.

Le jury de la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain a procédé à l'évaluation de 12 Cuchaules AOP en février et mars 2020, dans le cadre de son programme régulier de taxation qui a été interrompu à cause de la situation sanitaire. Les membres de cette Confrérie peuvent annoncer volontairement leur Cuchaule AOP comme un des trois produits soumis à taxation. Dans ce cadre, 4 Cuchaules AOP ont obtenu 90 points

et plus ; la taxation la plus élevée revenant, comme en 2019, à la Cuchaule AOP de la Boulangerie Au Vieux Grenier SA, Christian Audergon, Grolley, avec 98 points.

Vu l'impossibilité d'organiser le Concours et d'autres formes de taxation tout le reste de l'année, l'Interprofession a sollicité l'OFAG et ProCert afin que l'absence de résultat de taxation ne donne pas lieu à une non-conformité pour les membres. Cette proposition a été approuvée. Chacun espère un retour à la normale dans le courant de 2021.

• **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 mars 2020, le Chimiste cantonal fribourgeois et un contrôleur afin de bien comprendre comment allaient être organisés les contrôles à partir de mai 2020 et la collaboration intercantonale, puisque les non-conformités peuvent aussi survenir dans d'autres canton. Cela 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 prend très au sérieux sa tâche dans ce domaine et observe avec satisfaction les effets positifs de ses interventions.

• **Communication et promotion**

Comme mentionné, les circonstances particulières de 2020 ont empêché la tenue des salons, manifestations et événements auxquels participe la Cuchaule AOP pour rencontrer le grand public et accroître encore sa notoriété. Ce n'était cependant pas un motif pour baisser les bras. Bien au contraire, 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 2020 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.
- Concours pour le grand public, par cartes postales distribuées dans les boulangeries et par les réseaux sociaux : « Dans quelle boulangerie trouve-t-on la meilleure Cuchaule AOP ? ». Très large participation, plus de 1'200 réponses et trois prix qui donnaient droit à une Cuchaule AOP gratuite par semaine pendant resp. 12, 6 et 3 mois.
- Flyer « Se faire certifier pour la Cuchaule AOP : simple et bon marché » qui explique les avantages de la certification tant pour les producteurs que pour les consommateurs.
- Tente aux couleurs de la Cuchaule AOP. Elle est mise gratuitement à disposition pour marquer la présence de la Cuchaule AOP dans des foires, événements et manifestations publiques ou privés.
- 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 6, 7 et 8 ont été édités en avril, septembre et novembre 2020.
- Réseaux sociaux : les premiers pas sur Facebook ont été suivis d'autres actions spécifiques, notamment en relation avec le concours destiné au grand public.
- Site internet www.cuchaule.aop. 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 2021

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2021 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 évènements 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 2020

Bilan au 31.12.2020			
ACTIFS		2019	2020
BANQUE		Fr. 74 775.40	Fr. 31 217.50
DEBITEURS		Fr. 5 610.60	Fr. 29 410.00
./. DUCROIRE		Fr. -280.00	Fr. -1 470.00
		Fr. 80 106.00	Fr. 59 157.50
PASSIFS			
CREANCIERS		Fr. 4 556.90	Fr. 0.00
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr. 54 707.50	Fr. 36 000.00
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr. 12 188.15		Fr. 20 841.60
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr. 8 653.45		Fr. 2 315.90
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr. 20 841.60	Fr. 20 841.60	Fr. 23 157.50
		Fr. 80 106.00	Fr. 59 157.50

Compte de résultat 2020

	Comptes 2018	Comptes 2019	Budget 2020	Comptes 2020
RECETTES				
Vente pastilles AOP	Fr. 37 960.00	Fr. 83 080.00	Fr. 80 000.00	Fr. 83 260.00
Cotisations associations	Fr. 12 000.00	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00
Cotisations producteurs	Fr. 1 080.00	Fr. 1 440.00	Fr. 1 700.00	Fr. 1 800.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 20 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 19 000.00	Fr. 19 000.00	Fr. 21 000.00	Fr. 15 150.00
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 2 196.00	Fr. 1 600.00	Fr. 76.00
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 1 085.50	Fr. 570.60	Fr. 1 000.00	Fr. 70.00
Intérêts bancaires	Fr. 1.90	Fr. 3.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. -180.00	Fr. -100.00	Fr. 0.00	Fr. -1 190.00
TOTAL DES RECETTES	Fr. 90 947.40	Fr. 154 189.60	Fr. 153 300.00	Fr. 147 166.00
CHARGES				
Certification				
Achat - pastilles AOP	Fr. 7 948.60	Fr. 13 683.25	Fr. 15 000.00	Fr. 10 971.10
Certification boulangeries - programme	Fr. 25 524.90	Fr. 12 962.25	Fr. 28 000.00	Fr. 31 970.20
Taxation	Fr. 2 154.00	Fr. 2 793.25	Fr. 3 000.00	Fr. 1 255.20
Administration et supervision	Fr. 12 847.50	Fr. 13 457.45	Fr. 11 000.00	Fr. 13 715.60
Procédure d'enregistrement	Fr. 720.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Frais divers	Fr. 0.00	Fr. 1 033.90	Fr. 1 000.00	Fr. 0.00
	Fr. 49 195.00	Fr. 43 930.10	Fr. 58 000.00	Fr. 57 912.10
Communication et promotion				
Projets - Gazette - Internet	Fr. 11 803.85	Fr. 21 188.90	Fr. 22 000.00	Fr. 11 269.40
Promotion - événements	Fr. 1 483.00	Fr. 29 877.85	Fr. 40 000.00	Fr. 34 124.95
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 3 448.80	Fr. 4 000.00	Fr. 8 224.05
	Fr. 13 286.85	Fr. 54 515.55	Fr. 66 000.00	Fr. 53 618.40
Gestion				
Comité - commissions	Fr. 12 924.45	Fr. 14 537.00	Fr. 14 000.00	Fr. 14 111.55
Gérance - administration	Fr. 5 292.20	Fr. 12 062.60	Fr. 13 000.00	Fr. 14 406.40
Révision des comptes	Fr. 400.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 2 887.45	Fr. 1 340.75	Fr. 1 500.00	Fr. 2 464.05
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 130.00	Fr. 100.00	Fr. 200.00	Fr. 654.65
Frais de justice	Fr. 0.00	Fr. 18 450.15	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Impôts	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 1 082.95
Frais divers	Fr. 252.80	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
	Fr. 21 886.90	Fr. 47 090.50	Fr. 29 300.00	Fr. 33 319.60
TOTAL DES CHARGES	Fr. 84 368.75	Fr. 145 536.15	Fr. 153 300.00	Fr. 144 850.10
PERTE / BENEFICE DE L'EXERCICE	Fr. 6 578.65	Fr. 8 653.45	Fr. 0.00	Fr. 2 315.90

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 M. Didier Castella, Conseiller d'Etat ;
- Le Service de l'agriculture du canton de Fribourg, en particulier son chef M. Pascal Krayenbuhl et M. David Stöckli.

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 M. Daniel Blanc et son directeur M. Pierre-Alain Bapst, pour sa précieuse collaboration pour renforcer la présence et notoriété de la Cuchaule AOP ;
- La Fédération patronale et économique 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 Mme Catherine Oberson à la FPE ; des remerciements particuliers vont à M. Thierry Sottas, responsable de la comptabilité, et ses collaboratrices, ainsi qu'à Mme Anaïs Bourbia, chargée de communication ;
- La Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain, en particulier son Grand Maître Claude Zosso, pour son 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 en fonction jusqu'au 31.12.2020, M. Claude Ramseier, 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 sur la carte suisse des AOP et pour ses mesures promotionnelles originales ;
- L'Agence de communication Parallèle à Bulle, M. 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 24 février 2021

INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP


Jacques Chavaz, président


Catherine Oberson, gérante

Organes de l'Interprofession

Comité de l'Interprofession

Président :	M. Jacques Chavaz, Villars-sur-Glâne
Membre / Céréaliers	M. Fritz Glauser, Châtonnaye
Membre / Céréaliers	M. Daniel Spahr, St-Aubin
Membre / Boulangers et vice-président IPC	M. Jean-Luc Delabays, Grandvillard
Membre / Boulangers	M. Thierry Grand, Semsales
Membre / Boulangers	M. Hugo Widmer, St-Antoni
Membre / Meuniers	M. Martin Stern, Romont
Membre / Meuniers	M. Jacques Yerly, Granges-Marnand
Membre à titre consultatif	M. Daniel Blanc, Matran
Gérante	Mme Catherine Oberson, FPE, Bulle

Commission technique

M. Jacques Chavaz

M. Jean-Luc Delabays

M. Hugo Widmer

M. Jacques Yerly

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

