



Association des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg
Commission Cuchaule AOP
p.a. Fédération Patronale et Economique
Mme Catherine Oberson
Case postale 2175
1630 Bulle 2

Bulle, le 27 avril 2016

Communiqué de presse

La Cuchaule a officiellement demandé son AOP à Berne

La Cuchaule a franchi une étape cruciale dans sa quête pour obtenir l'appellation d'origine protégée. Un dossier de demande d'inscription au registre fédéral des AOP a été déposé le 22 avril auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). L'annonce a été faite par les quatre organisations impliquées dans le projet lors de l'assemblée générale de l'Association des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg, mercredi après-midi, à St-Aubin.

La demande a été déposée par la Commission Cuchaule AOP, qui regroupe des représentants fribourgeois de la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, des produits du terroir, de la meunerie et des céréaliers. Son but : l'élaboration d'un cahier des charges répondant aux exigences du registre des AOP-IGP et la création d'une interprofession. Le dossier doit tout d'abord être examiné par l'OFAG et la Commission des AOP-IGP, à Berne, lesquels peuvent demander des ajustements, avant de publier leur intention et de recevoir les éventuelles oppositions. La décision définitive de l'OFAG peut encore être sujette à un recours juridique auprès du Tribunal administratif fédéral.

Lors de l'examen de la demande, les experts vérifient notamment que la Cuchaule AOP respecte une liste de critères concernant l'histoire et la typicité du produit, ainsi que son élaboration traditionnelle dans une aire délimitée. Le cahier des charges limite la provenance des ingrédients et l'élaboration de la Cuchaule au canton de Fribourg, avec une exception pour la mouture du froment qui est aussi tolérée à Granges-près-Marnand (VD). Les colorants, les additifs de panification et tout ingrédient non traditionnel sont formellement interdits.

La Cuchaule constitue un fleuron du patrimoine cantonal. Son nom provient du patois fribourgeois et on en retrouve la première mention écrite dans une sentence arbitrale de 1558. Le lien avec le terroir fribourgeois il est à la fois culturel, avec son ancrage dans la tradition de la Bénichon, et humain, avec une recette et un savoir-faire artisanaux transmis au fil des siècles au sein des familles rurales et entre patrons et apprentis boulangers fribourgeois. L'AOP permettra en outre de valoriser les matières premières locales nécessaires pour la confection de la Cuchaule et leurs qualités spécifiques, à l'instar du blé de région préalpine des collines, ou du lait et du beurre marqués par la composition des herbages qui imprègne aussi les spécialités fromagères AOP fribourgeoises.

Le label AOP revêt de multiples avantages. Pour les consommateurs, il garantit un produit marqué du sceau de l'authenticité et de la proximité, fabriqué avec des produits issus du canton de Fribourg – exception faite du safran, qui donne le parfum et la couleur typiques de la Cuchaule, mais dont le commerce par les marchands fribourgeois et l'utilisation dans la cuisine traditionnelle sont attestés depuis le XVI^e siècle – selon une recette riche en tradition. Du côté des producteurs et des commerçants, l'AOP permet de se démarquer des produits standardisés proposés en grande surface, et offre des opportunités en termes d'image et de réputation. A noter que le cahier des charges soumis à l'OFAG permet une certaine flexibilité afin de ne pas contraindre les artisans à modifier leur recette personnelle, mais plutôt à la mettre en valeur. L'AOP entend aussi préserver des emplois et de la valeur ajoutée dans le pays de Fribourg à tous les échelons, en faveur de la production de céréales, de la meunerie et de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Les acteurs de la Cuchaule entendent donner un bel avenir à un produit qui se distingue par une histoire riche et une qualité exceptionnelle. Ils espèrent que les autorités fédérales seront diligentes pour leur accorder la reconnaissance comme AOP.

La Cuchaule AOP : carte d'identité

- **Nom** : Cuchaule en français. Cuchaule ou Freiburger Safranbrot en allemand
- **Poids maximum** : 1 kg
- **Forme** : ronde, légèrement aplatie, avec des losanges sur le dessus de la croûte
- **Couleur** : dorée à brune, vernissée. Mie jaune safranée.
- **Texture** : porosité fine et régulière, souple, fondante en bouche
- **Goût** : arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran

La Commission Cuchaule AOP

Sous l'impulsion de l'Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg et de la Direction des Institutions, de l'Agriculture et des Forêts (DIAF), les premières démarches ont débuté en 2001 afin d'examiner l'opportunité et la faisabilité d'enregistrer la Cuchaule comme AOP afin de mieux la faire connaître, d'assurer son authenticité et de transmettre sa recette ancestrale aux nouvelles générations. La commission Cuchaule AOP a été formée en juin 2014. Elle est composée de :

Prénom, nom, fonction au sein de la Commission	Représentation
Daniel Blanc, Président	Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg
Jacques Chavaz, membre	Consultant externe
Jean-Luc Delabays, membre	Association des Boulangers – Pâtisseries Fribourgeoises
Fritz Glauser, Membre	Union des Paysans Fribourgeois (Céréaliéristes)
Thierry Grand, membre	Association des Boulangers – Pâtisseries Fribourgeoises
Catherine Oberson, Secrétaire	Association des Boulangers – Pâtisseries Fribourgeoises
Martin Stern, membre	Association des Meuniers Fribourgeois

Personnes de contact

- Catherine Oberson, 026 919 87 51