



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 9 - MAI 2021



MOT DU PRÉSIDENT

BON VENT À LA CUCHAULE AOP ET À SES ARTISANS !



Alors que je pensais avoir terminé mon mandat, ces mêmes pionniers ont souhaité que je prenne la présidence de l'Interprofession. Pour aider à lancer cette organisation et jeter les bases du succès durable d'un produit reconnu et d'une filière locale solidaire. Là encore, de l'assemblée constitutive en octobre 2016 jusqu'à aujourd'hui, cela a été un bonheur de travailler à une belle cause, au sein d'une super équipe ! Ensemble, nous pouvons être fiers des résultats obtenus et, en particulier, de la reconnaissance des consommateurs.

Mon engagement était dès le départ limité dans le temps. Avec l'achèvement de la phase de lancement et la disponibilité de Daniel Blanc pour mettre ses compétences au service de l'Interprofession comme nouveau président, le moment est venu de passer le flambeau. C'est avec confiance en l'avenir que je tire mon chapeau. Mais surtout avec reconnaissance pour la magnifique collaboration et les beaux moments partagés, en particulier envers Catherine Oberson, gérante engagée et efficace, mes collègues du comité, l'équipe de la FPE, l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg et les autres organisations impliquées. Je remercie aussi très chaleureusement les autorités fédérales et cantonales qui ont soutenu et accompagné avec conviction le projet de la Cuchaule AOP.

Le succès d'un produit authentique et traditionnel comme la Cuchaule n'est pas garanti par son seul enregistrement officiel comme AOP. C'est un engagement continu qui est requis de tous pour assurer à long terme l'adhésion des consommateurs et la vitalité de la filière. Dans ce sens, je souhaite bon vent durable à la Cuchaule AOP, à ses artisans et à son nouveau président. En les assurant de ma fidélité et de ma reconnaissance sans faille.

Jacques Chavaz

Lors de l'assemblée générale de l'Interprofession de la Cuchaule AOP début mai 2021, j'ai passé le témoin de la présidence à Daniel Blanc (cf. actualités et portrait dans ce numéro de la Gazette).

J'ai eu un immense plaisir à œuvrer pour la Cuchaule AOP pendant sept ans. Tout d'abord, pour monter et défendre le dossier qui a permis l'enregistrement de la Cuchaule comme AOP par les autorités fédérales. Enthousiaste depuis toujours de ce fleuron de la tradition fribourgeoise, j'ai été très motivé à travailler avec les pionniers, boulangers, meuniers, céréaliers, Terroir Fribourg et la FPE qui visaient la consécration de l'AOP. La qualité des hommes et des femmes engagés dans la filière constitue le secret de la qualité de la Cuchaule AOP ! Le résultat obtenu le 3 mai 2018, au terme de quatre ans d'engagement collectif, nous a tous profondément réjouis.

LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

DANIEL BLANC, NOUVEAU PRÉSIDENT

Lors de l'assemblée générale de l'Interprofession de mai 2021, Daniel Blanc a été élu comme nouveau président. Daniel Blanc est reconnu pour ses 22 ans d'engagement en faveur de Terroir Fribourg, d'abord comme gérant puis comme président. Daniel est un homme du terroir qui non seulement diffuse la bonne parole en faveur des produits fribourgeois de tradition et de qualité, mais la met aussi quotidiennement en pratique à l'étal et derrière les fourneaux de Chez Blanc à Matran. Pour la Cuchaule, il s'est distingué en présidant, avec tact et persuasion, le groupe de travail qui a préparé, dès 2014, l'enregistrement comme AOP, puis comme membre invité du comité de l'Interprofession. Au terme de son mandat à Terroir Fribourg, c'est une grande chance qu'il mette son talent et son engagement au service de l'Interprofession de la Cuchaule AOP. Merci, Daniel! Et, bien entendu, un très grand MERCI à Jacques Chavaz, pour son engagement et son professionnalisme durant toutes ces années en faveur de la Cuchaule AOP et de tous les acteurs de la filière!

RAPPORT ANNUEL 2020

Sur le site Internet de la Cuchaule AOP, vous avez accès au nouveau rapport annuel de l'Interprofession, publié à l'occasion de son assemblée générale. Il contient beaucoup d'informations utiles sur le développement de l'organisation et sur la vie de la Cuchaule AOP. Bonne lecture!

→ cuchauleaop.ch

FIABILITÉ CERTIFIÉE

La crédibilité du label AOP ne repose pas sur de vagues promesses. Les engagements de producteurs de matières premières et des boulangers, consignés dans le cahier des

charges de la Cuchaule AOP, sont régulièrement contrôlés par un organisme neutre et accrédité (c'est-à-dire surveillé lui-même par les autorités fédérales). Il s'agit de ProCert SA pour la Cuchaule AOP.

En 2020, les exigences ont été relevées pour les fournisseurs des ingrédients de la Cuchaule AOP, en particulier les centres collecteurs de céréales, les laiteries qui fournissent le lait et le beurre fribourgeois, ainsi que les producteurs et distributeurs d'œufs. ProCert procède à davantage de contrôles à cet échelon, par exemple les moulins sont systématiquement contrôlés au moins une fois par année.

Les contrôles sur place des boulangers ont lieu au moins tous les deux ans. En 2020, 35 boulangers – les premiers certifiés en 2018 dès l'enregistrement de l'AOP – ont passé avec succès leur 2^e audit de certification. Un 100% de réussite qui témoigne de leur sérieux et atteste aussi que, se faire certifier, ce n'est pas compliqué et cela donne une garantie appréciée des consommateurs. La gérance est à disposition de tous les acteurs qui auraient des questions et tient aussi à disposition un flyer sur la certification.

Avec la fin de la période de transition le 3 mai 2020, le Service d'inspection des denrées alimentaires a mis en œuvre des contrôles systématiques des points de vente, magasins, grandes surfaces, marchés, etc. L'AOP bénéficiant d'une protection publique, il revient effectivement aux chimistes cantonaux de surveiller le marché et de lutter contre les imitations et utilisations trompeuses des dénominations protégées. En cas de doute, chacun peut signaler ses observations au Service d'inspection des denrées alimentaires. Il ne s'agit pas de faire la chasse aux sorcières, mais d'aider tout un chacun à respecter les règles, dans l'intérêt bien compris de l'authenticité de la Cuchaule AOP et de sa crédibilité auprès des consommateurs.

PORTRAIT

DANIEL BLANC, NOUVEAU PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP

Lors de l'assemblée générale par correspondance de l'Interprofession de la Cuchaule AOP début mai, Daniel Blanc a été élu pour remplacer Jacques Chavaz en tant que président. Homme de terroir, impliqué dans le processus d'obtention de l'AOP depuis les débuts, il se réjouit de continuer à défendre et promouvoir ce produit qu'il aime tant.

Agriculteur de formation, Daniel Blanc a toujours porté dans son cœur les produits du terroir. Ainsi, un point important de sa carrière professionnelle a été la création de l'Association pour la Promotion des Produits du Terroir du Pays de Fribourg en 1999, devenue plus tard Terroir Fribourg et dont il a été le premier directeur. Puis, dix ans plus tard, il a ouvert «Chez Blanc» à Matran, un restaurant et un magasin qui font la part belle aux produits du terroir: «La restauration a toujours été l'un de mes loisirs et j'ai eu envie de me lancer. Je suis quelqu'un qui aime découvrir, relever des défis et avancer.»

À travers sa fonction au sein de Terroir Fribourg, Daniel Blanc a suivi le processus de l'obtention de l'AOP par la Cuchaule depuis les tous débuts: «Une première impulsion a été donnée en 2000, quand la DIAF a demandé à Terroir Fribourg de proposer un produit qui pourrait obtenir l'AOP. La Cuchaule a été choisie, mais le projet a été mis deux fois de côté, avant d'être officiellement lancé en 2014.» Date à laquelle Terroir Fribourg a remis l'ouvrage sur le métier et monté le comité avec la collaboration de Thierry Grand et le soutien de la filière. Daniel Blanc a été le président du groupe de travail jusqu'à la fondation de l'Interprofession en 2016, puis a rejoint le comité en tant qu'invité permanent.

Il prend cette année le relais de Jacques Chavaz en tant que président, avec une motivation intacte pour la défense de la Cuchaule AOP: «C'est un produit merveilleux, qui réveille nos cinq sens et qui fait partie de la vie quotidienne des Fribourgeois et Fribourgeoises. J'aime partager ces sentiments positifs avec tout le monde, pour que les consommateurs en deviennent les premiers ambassadeurs. Et, bien sûr, je souhaite continuer à protéger et promouvoir ce produit, pour que le savoir-faire ne se perde pas.»



Durant sa présidence, Daniel Blanc aspire à continuer l'excellent travail qui a été fait jusqu'à présent par l'Interprofession: «Ce que j'ai envie d'apporter, et j'espère pouvoir le faire, c'est une cohésion entre tous les acteurs de la filière, que tout le monde se sente comme une équipe. Je souhaiterais ainsi prendre du temps pour dialoguer tous ensemble, pourquoi pas une fois par année, on verra ce qui est possible.» Un autre souhait du nouveau Président est d'avoir un lien privilégié avec les consommateurs, qui sont des acteurs essentiels: «La Cuchaule AOP est un produit qui donne du plaisir à produire et à savourer. Il faut qu'elle devienne un incontournable dans leur quotidien.»

Le nouveau Président est également prêt à relever les défis qui attendent l'Interprofession: «Nous devons réussir à convaincre l'ensemble des producteurs fribourgeois de la plus-value de cette AOP. Le défi, c'est de réussir à les rassembler sans les obliger, qu'ils en aient envie d'eux-mêmes. Sans oublier les grandes enseignes, qu'il faudra continuer à convaincre de vendre des Cuchaules AOP artisanales et non pas des brioches étrangères.» En résumé, le but de Daniel Blanc est clair: poursuivre l'évolution positive de la Cuchaule AOP car, selon ses mots: «Qui n'avance pas, recule.»

Anaïs Bourbia

CRÈME D'ASPERGE BLANCHE, MORILLES ET CUCHAULE AOP

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES EN ENTRÉE)

- 250g d'asperges blanches épluchées (voir après)
- 1 cuillère à café de beurre
- 3 dl de bouillon de légumes
- Sel et poivre
- 1dl de demi-crème
- 1 petit oignon finement émincé
- 1 poignée de morilles fraîches, coupées en 4
- 1 noix de beurre
- 50ml de vin blanc
- 50ml de bouillon de légumes
- Persil haché
- Sel et poivre
- 1 très fine tranche de Cuchaule AOP
- 1 tranche épaisse
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Pour la crème d'asperge :

1. Nul besoin de prendre les plus belles asperges pour en faire une crème, le second choix ira très bien. Cependant, privilégiez les asperges locales et la saison. Il faut 250g d'asperges épluchées, comptez env. 400 à 500g selon la qualité. L'asperge blanche peut être filandreuse, regardez le bas du pied pour voir si ce n'est pas trop « sec ». Il suffit de prendre l'asperge dans la main et de tordre le pied, cela va casser là où l'asperge est tendre. Pelez pour retirer aussi la peau.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre, y faire revenir rapidement les asperges coupées en morceaux, puis mouiller avec le bouillon et laisser cuire avec le couvercle sur feu moyen pendant env. 15min.
3. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et passer le tout au mixer. Il faut bien tout mixer, puis passer la crème d'asperge au tamis fin pour retirer les éventuelles fibres qui resteraient et qui ne sont pas agréables en bouche.
4. Réserver au chaud.

Pour les morilles :

1. Si c'est la saison, préférez des morilles fraîches (bien les laver pour retirer le sable), sinon des morilles déshydratées feront

l'affaire. Bien les laisser tremper (au moins 15min) et changer l'eau au moins 5x. La morille est « toxique » si pas cuite.

2. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre, y faire revenir l'oignon et les morilles, déglacer avec le vin blanc et ajouter le bouillon.
3. Assaisonner puis laisser cuire à feu doux pendant 12-15min. Ajouter du liquide si besoin.
4. Ajouter le persil haché à la fin puis réserver au chaud.

Pour la Cuchaule AOP :

1. Avec la tranche fine, faire des mini-croutons.
2. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ils doivent être bien dorés et croustillants.
3. Avec la tranche plus épaisse, faire 2 « mouillettes » dorées à la poêle qui recevront les morilles.

Dressage :

Dans une assiette creuse, dresser la crème d'asperges, faire un tout petit filet de crème, ajouter les croûtons, puis ajouter la mouillette aux morilles sur le côté. Vous pouvez déguster le tout ensemble bien chaud.





REPORTAGE

PRODUCTION DU BEURRE FRIBOURGEOIS, NICOLAS SCHMOUTZ, FROMAGERIE DE MÉZIÈRES

Dans les dernières Gazettes, nos reportages ont chaque fois mis en valeur l'un des ingrédients de la Cuchaule AOP. Pour cette édition, c'est au tour du beurre fribourgeois d'être sous le feu des projecteurs, indispensable dans la recette du cahier des charges pour conférer un goût inégalable au produit. Rendez-vous avec Nicolas Schmoutz de la Fromagerie de Mézières pour en apprendre un peu plus.

Après son apprentissage, l'obtention de son brevet et l'école d'ingénieur à Zollikofen, Nicolas Schmoutz a travaillé plusieurs années en tant que conseiller dans les fromageries

et inspecteur de laiterie, fondant même CASEI, la société de conseil en industrie laitière. Il y a 14 ans, il a été nommé pour se charger du projet de la construction de la nouvelle fromagerie de Mézières, suite à la fusion de quatre sociétés de laiterie de la région; la première fabrication a pu se faire le 29 avril 2009. Depuis ce lancement, le nombre de produits fabriqués et leur quantité ont bien évolué.

Nicolas Schmoutz et son équipe ne produisaient pas de beurre aux débuts de la fromagerie: « Nous ne pouvions pas tout mettre en place en même temps, il fallait lancer les productions

au fur et à mesure, et notamment celles qui nous font vivre, comme le Vacherin Fribourgeois AOP et le Gruyère AOP.» La fabrication de beurre a ensuite grandement augmenté suite à sa certification Terroir Fribourg et à l'obtention de l'AOP par la Cuchaule: « Actuellement, nous en produisons environ 10 tonnes par année dans une période normale hors-COVID. » En plus de CultureFood, son client principal pour le beurre fribourgeois, Nicolas Schmoutz fournit également directement trois boulangeries de la région.

Comme pour une grande partie de l'assortiment de la Fromagerie de Mézières, son beurre est certifié Terroir Fribourg depuis déjà plusieurs années: « Pour obtenir la certification, il faut qu'au minimum 80% de la valeur ajoutée du produit soit réalisée en terres fribourgeoises, cela comprend la matière première, mais aussi le processus de fabrication. En ce qui concerne notre beurre, nous utilisons évidemment du lait qui provient à 100% du canton de Fribourg. » Pour les boulangers qui se fournissent auprès de la fromagerie, c'est également une garantie qu'ils utilisent les produits requis dans le cahier des charges de la Cuchaule AOP: « Ils me demandent d'indiquer la certification Terroir Fribourg dans la facture, ce qui confirme automatiquement qu'il s'agit bien de beurre fribourgeois. »

À la Fromagerie de Mézières, le beurre est fabriqué à partir de crème de petit-lait, permettant ainsi de mettre en valeur un sous-produit. La production se fait tous les vendredis, en commençant à 2h du matin pour réussir à sortir les quantités demandées: « Nous sommes à la limite de ce que nos installations peuvent produire. » Le beurre artisanal est différent de l'industriel car son goût et sa texture changent avec les saisons: « Il est impossible de le standardiser comme le fait l'industrie et c'est important de rendre les consommateurs attentifs à ce point. » Mais, de l'expérience de Nicolas Schmoutz, de plus en plus de clients souhaitent du beurre artisanal malgré ces différences.

Pour le fromager de Mézières, la force de l'AOP est de pouvoir différencier un produit d'autres similaires ailleurs, et ainsi garantir le savoir-faire et justifier le prix: « La création d'une AOP est toujours un combat fédérateur, qui fait du bien aux filières et apporte beaucoup de richesse, aussi bien humainement que pour la préservation du terroir et de l'artisanat. »

Anaïs Bourbia



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Parallele.ch**

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