



Interprofession de la Cuchaule AOP

Rapport annuel 2017



Message du président

Préserver l'authenticité du produit-phare de la boulangerie fribourgeoise et son lien au terroir est une belle mission. S'agissant en plus de développer le goût pour la Cuchaule et sa notoriété au-delà des frontières cantonales, de créer de la valeur ajoutée pour les agriculteurs, les meuniers et les artisans boulangers fribourgeois, cela devient un projet enthousiasmant. Mais aussi un chemin qui demande du souffle et de la ténacité pour arriver au but.

L'année 2017 a été marquée par la mise en route de l'Interprofession. Il y a eu passage de témoin entre un groupe de travail qui a œuvré à l'élaboration du dossier d'enregistrement de la Cuchaule comme AOP et la structure interprofessionnelle. Celle-ci doit être à même d'assurer sur la durée la certification et la promotion de la Cuchaule labellisée « appellation d'origine protégée ». Le groupe de travail a bénéficié des impulsions décisives de Terroir Fribourg et se composait déjà de boulangers, d'un meunier et d'un céréalier. L'Interprofession perpétue une structure représentative de l'ensemble des acteurs de la filière, elle renforce leur engagement commun et leur collaboration pour la réussite du projet et la pérennité du produit.

Comme évoqué plus haut, le chemin qui mène à l'AOP est long et caillouteux. Le dossier a été déposé en avril 2016 auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). En février 2017, cet Office a reconnu que la Cuchaule remplissait les exigences d'une AOP, mais cette première décision a fait l'objet d'une opposition en mai 2017. L'Interprofession a pu faire connaître ses arguments concernant cette opposition en août de la même année. Depuis lors, nous sommes en attente de la seconde décision de l'OFAG. Heureusement, l'histoire de la Cuchaule attestée sur près de 500 ans nous enseigne la patience ; quelques mois de plus ne nous font pas dévier du chemin !

Cette année 2017 n'a pas été consacrée à attendre les décisions des autorités les bras croisés. Il y avait, comme il se doit dans cette branche, du pain sur la planche. Les membres du comité et la gérante ont retroussé leurs manches pour mener à bien une multitude de tâches pour mettre sur pied l'organisation, défendre le dossier et préparer la certification et la promotion de la future Cuchaule AOP. Ce premier rapport annuel en rend succinctement compte.

Merci à tous et vive la Cuchaule AOP !

Le point sur la demande de reconnaissance de la Cuchaule comme AOP

Depuis le mois de mai 2014, un groupe de travail s'est engagé pour mettre en place une nouvelle AOP (Appellation d'origine protégée) au sein du canton de Fribourg avec le produit merveilleux qu'est la Cuchaule.

Avec le soutien de l'Association Terroir Fribourg et de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts de l'Etat de Fribourg, ce comité a rédigé le cahier des charges de la Cuchaule AOP et mené à bien l'ensemble du dossier de demande d'enregistrement de la Cuchaule AOP.

Il a présenté ledit dossier auprès des trois familles professionnelles concernées par la Cuchaule AOP, à savoir :

- Les producteurs de céréales représentés par l'Union des Paysans Fribourgeois
- Les meuniers représentés par l'Association des Moulins Fribourgeois
- Les boulangers représentés par l'Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du Canton de Fribourg

Ces trois familles ont soutenu la démarche et accepté de faire partie de l'Interprofession de la Cuchaule AOP (IPC) qui a été fondée à Bulle le 31 octobre 2016.

En date du 22 avril 2016, le groupe de travail a transmis la demande d'enregistrement de la Cuchaule comme AOP à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) à Berne.

Notre dossier a suivi la procédure normale d'enregistrement. Durant le printemps et l'été 2016, il a été analysé par la Commission fédérale des AOP-IGP qui a rendu un verdict positif. Les instances concernées et les cantons de Fribourg et de Vaud ont également été consultés.

Le 15 février 2017, l'OFAG a mis à l'enquête publique la demande de reconnaissance de la Cuchaule AOP dans de la Feuille officielle suisse du commerce. Cette publication correspond à une première décision de fond positive de l'Office responsable du Registre fédéral des AOP et des IGP : selon son analyse, la Cuchaule remplit les critères très exigeants d'une AOP.

Durant trois mois, à savoir jusqu'au 15 mai 2017, toute personne ou institution avait la possibilité de faire opposition contre cette décision, pour autant qu'elle ait des intérêts à faire valoir contre cette demande. En date du 1^{er} juin 2017, l'IPC a été informée qu'une opposition avait été déposée contre sa demande.

L'IPC a dû mandater une étude d'avocats de Fribourg pour transmettre ses observations quant à cette opposition. Ces observations ont été communiquées à l'OFAG à fin août et c'est maintenant à cet Office de décider si l'opposition est valable ou rejetée.

Le comité de l'IPC s'est abstenu jusqu'ici de dévoiler de manière publique le nom de l'opposant afin qu'une relation de confiance puisse être établie entre l'IPC et cet opposant.

Les motifs de l'opposition ne semblent pas particulièrement convaincants. La procédure d'opposition retarde l'aboutissement de notre demande mais n'entame pas le potentiel que la Cuchaule se voie attribuer le signe d'excellence qu'est l'AOP. Une nouvelle décision est attendue pour le début 2018.

Activités de l'Interprofession en 2017

La conduite des démarches en vue de l'obtention de l'AOP a constitué évidemment la tâche prioritaire du comité de l'Interprofession en 2017. Mais il s'est aussi engagé sur de nombreux autres fronts pour préparer au mieux la future mise en œuvre de l'AOP :

- **Identification de la Cuchaule AOP avec une pastille alimentaire**

C'est un élément-clé de la traçabilité et il jouera un rôle important dans la fidélisation de la clientèle : le cahier des charges prévoit que chaque Cuchaule soit identifiée avec une pastille alimentaire portant le sigle AOP. Le comité a préparé cette étape en recherchant des fournisseurs et des modèles adéquats. Plusieurs alternatives à un marquage par pastille alimentaire ont été sérieusement analysées, mais aucune n'a convaincu. Le choix de deux formats de pastille devrait convaincre tous les boulangers, y compris pour les Cuchaules de portion individuelle et d'apéritif qui deviennent toujours plus populaires.

- **Certification**

Le manuel de contrôle et les check-lists ont été développés en étroite collaboration avec ProCert, l'organisme de certification retenu pour la Cuchaule AOP. Deux objectifs pas toujours faciles à concilier dans cette opération : d'une part assurer le plein respect du cahier des charges à tous les échelons de la filière et sa reconnaissance par des certificateurs accrédités, d'autre part veiller à la simplicité du système et éviter une bureaucratie inutile. Les jalons sont posés pour réussir sur les deux fronts, notamment en combinant le contrôle de la Cuchaule avec les contrôles existants pour d'autres labels et en renonçant à des contrôles supplémentaires là où le respect des exigences est déjà assuré (blé extenso et bio, par exemple). Il y a une volonté commune de ProCert et de l'Interprofession de mettre en place un système pratique, qui pourra encore s'adapter en tenant compte des expériences dans le terrain.

Dès l'enregistrement définitif de la Cuchaule comme AOP, des séances seront mises sur pied avec les boulangers, pour bien expliquer le déroulement de la certification.

• **Taxation – élaboration et test du schéma de taxation**

La taxation du produit final pour assurer sa qualité est aussi 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 de leur participation aux évaluations de la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain.

C'est en étroite collaboration avec la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain qu'a été élaboré et testé un schéma de taxation pour la Cuchaule AOP. Il reprend les fondamentaux bien établis de l'évaluation des produits de boulangerie, tout en mettant en évidence les spécificités d'apparence, de qualités intérieures et de goût attendues d'une Cuchaule. Le schéma retenu figure ci-dessous.

Evaluation de la Cuchaule AOP

Date : _____ N° : _____

Poids : _____ Remarque : Seule est admise à la taxation la Cuchaule porteuse de la pastille AOP

Appréciation	Recherché	Défauts	Points													
Etat extérieur de la Cuchaule																
1. Forme et volume :	Ronde, légèrement aplatie	Forme irrégulière, accolée, trop plate, trop ballonnée; volume pas assez/trop développé, retombé	<input type="text"/> max. 15													
2. Couleur et croûte :	Dorée à brune, brillante; croûte mince, croustillante et souple	Trop claire, trop foncée, irrégulière, mate; croûte épaisse, molle, desséchée	<input type="text"/> max. 15													
3. Apprêt et coupe :	Losanges réguliers, bien marqués; dorure fine et régulière	Coupe absente, irrégulière, trop entaillée; dorure irrégulière, trop épaisse, avec coulures	<input type="text"/> max. 10													
Total des points 1 à 3 :			<input type="text"/>													
Etat intérieur de la Cuchaule																
4. Couleur de la mie :	Jaune safranée, avec/sans filaments de safran	Trop claire, trop foncée, irrégulière (s'au traces de filaments de safran), étrangère	<input type="text"/> max. 15													
5. Texture de la mie et réaction en bouche :	Porosité fine et régulière; souple et fondante en bouche	Porosité grossière, trop serrée, irrégulière, avec nerf; ferme, sèche, mieuseuse, coriace, pâteuse	<input type="text"/> max. 15													
6. Odeur :	Flaveurs de brioche au beurre, de sucre et de safran	Fade, manque de beurre, manque / trop de safran, acidulée, étrangère	<input type="text"/> max. 15													
7. Goût :	Saveurs de brioche au beurre, de sucre et de safran	Fade, trop sucré, manque de beurre, manque / trop de safran, acidulé, trop salé, étranger	<input type="text"/> max. 15													
Total des points 4 à 7 :			<input type="text"/>													
<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: top;"> <tr> <td>Appréciation globale :</td> <td>Notation (points) :</td> </tr> <tr> <td>100 - 90 points = parfait</td> <td>15 (10) = parfait</td> </tr> <tr> <td>84 - 90 points = très bien</td> <td>14 (8) = très bien</td> </tr> <tr> <td>89 - 85 points = bien</td> <td>12-13 (6) = bien</td> </tr> <tr> <td>84 - 75 points = satisfaisant</td> <td>11 (5) = satisfaisant</td> </tr> <tr> <td>77 points et - = insatisfaisant</td> <td>10 (4) et - = insatisfaisant</td> </tr> </table>			Appréciation globale :	Notation (points) :	100 - 90 points = parfait	15 (10) = parfait	84 - 90 points = très bien	14 (8) = très bien	89 - 85 points = bien	12-13 (6) = bien	84 - 75 points = satisfaisant	11 (5) = satisfaisant	77 points et - = insatisfaisant	10 (4) et - = insatisfaisant	Total des points obtenus :	<input type="text"/>
Appréciation globale :	Notation (points) :															
100 - 90 points = parfait	15 (10) = parfait															
84 - 90 points = très bien	14 (8) = très bien															
89 - 85 points = bien	12-13 (6) = bien															
84 - 75 points = satisfaisant	11 (5) = satisfaisant															
77 points et - = insatisfaisant	10 (4) et - = insatisfaisant															
Observations générales : _____ _____ _____																

Formulaire pour la taxation de la Cuchaule AOP

- **Collaboration avec les centres collecteurs et les moulins**

Afin de disposer dès la récolte 2017 de farine correspondant au cahier des charges, l'Interprofession a contacté les centres collecteurs et les moulins de l'aire géographique au printemps déjà. En collaboration avec le Service de l'agriculture et ProCert, une procédure simple a été mise sur pied pour assurer que les moulins intéressés disposent de matière première remplissant les exigences du cahier des charges – c'est-à-dire du blé extenso, IP-SUISSE ou bio de provenance fribourgeoise garantie.

Les centres collecteurs et moulins suivants ont rempli les formalités nécessaires :

- Centre collecteur de Chénens
- Landi-Sense, Düdingen
- Moulin Neuf, Posieux
- Moulin de Romont
- Mino Farine, Granges-près-Marnand

- **Liste de fournisseurs agréés et des documents pour faciliter la mise en route de l'AOP chez les boulangers**

Les premières démarches ont été entreprises pour pouvoir, en temps voulu, documenter les boulangers avec une liste de fournisseurs disposant des matières premières conformes avec le cahier des charges de l'AOP, notamment farine, lait, beurre et œufs. Il n'y aura aucune obligation de se servir chez les fournisseurs de la liste – c'est une liste indicative qui facilitera la tâche des boulangers qui le souhaitent. Les contacts pris démontrent l'intérêt des fournisseurs habituels des boulangers à servir leurs clients avec les ingrédients nécessaires dans la filière AOP.

- **Logo et ligne visuelle**

Une identité visuelle commune est indispensable pour bien véhiculer l'image de la Cuchaule AOP. Un mandat a été confié à l'agence Parallèle de Bulle pour créer un logo « Cuchaule AOP », puis développer par étapes différents supports de communication et de promotion qui intègrent tous la même ligne visuelle. Parmi plusieurs propositions, le logo ci-dessous a fait l'unanimité et est d'ores et déjà au cœur de la communication de la future Cuchaule AOP. La forme stylisée du produit avec la marque typique de la coupe, l'écriture qui signe l'artisanat et le logo bien établi des AOP suisses se marient harmonieusement et donnent l'eau à la bouche !



- **Lancement de la Gazette de la Cuchaule AOP**

Pour informer à la fois les professionnels de la filière, les supporters de la démarche AOP et les consommateurs, l'Interprofession a décidé de diffuser, sous forme électronique, une « Gazette de la Cuchaule AOP ». Le premier numéro, édité en décembre 2017 a rencontré un écho extrêmement positif.



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP



Perspectives 2018

L'aboutissement de la démarche d'enregistrement de la Cuchaule comme AOP constitue bien entendu l'objectif principal de l'Interprofession pour 2018. Mais on ne peut totalement exclure que le dossier doive encore passer par le Tribunal administratif fédéral voire le Tribunal fédéral, ce qui prolongerait le suspense de plusieurs années.

Le scénario principal étant une reconnaissance définitive dans le courant de l'année 2018, l'Interprofession met tout en œuvre pour préparer l'introduction de l'AOP dans le terrain. Cela passera par de l'information auprès des professionnels, la mise à disposition du matériel pour l'identification et la traçabilité, l'accompagnement des premières certifications et la mise sur pied de la taxation avec la Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain. Les boulangeries qui auront été auditées par ProCert pourront apposer la pastille AOP et devenir les pionnières de l'AOP. Un délai de deux ans permettra à chacun de se mettre dans le circuit sans précipitation.

La reconnaissance de l'AOP ira de pair avec des efforts accrus de communication. Notre merveilleux produit mérite d'être encore mieux connu et plus souvent dégusté. Des projets de concours de la Cuchaule et de participation au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle sont à l'étude. Une commission Marketing est d'ores et déjà au travail.

Comptes et bilan 2017

Compte de résultat 2017	
	Comptes 2017
RECETTES	
COTISATIONS	Fr. 4 000.00
CONTRIBUTION DE L'ETAT DE FRIBOURG	Fr. 18 780.00
INTERETS BANCAIRES	Fr. 1.10
TOTAL DES RECETTES	Fr. 22 781.10
CHARGES	
GERANCE ET ADMINISTRATION	Fr. 5 480.95
FRAIS COMITE - COMMISSIONS	Fr. 12 612.10
FRAIS DE MISE EN ŒUVRE AOP	Fr. 4 104.00
COMMUNICATION	Fr. 3 976.05
PROCEDURE D'ENREGISTREMENT	Fr. 3 780.00
IMPRIMES-MAT. BUREAU-AFFRANCH.-TEL-FRAIS BANQUE	Fr. 340.30
COTISATIONS - ABONNEMENTS - DOCUMENTATION	Fr. 130.00
FRAIS DIVERS (Inscription au RC)	Fr. 745.30
TOTAL DES CHARGES	Fr. 31 168.70
PERTE / BENEFICE DE L'EXERCICE	Fr. -8 387.60

Bilan au 31.12.2017			
ACTIFS			
			2017
BANQUE		Fr.	17 925.55
			Fr. 17 925.55
PASSIFS			
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr.	12 316.05
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	13 997.10	
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	-8 387.60	
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	5 609.50	Fr. 5 609.50
			Fr. 17 925.55

Remerciements

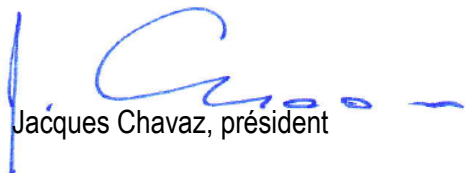
L'activité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP n'aurait pas été possible sans le soutien et la collaboration de nombreuses institutions et personnes, auxquelles vont nos très sincères remerciements :

- La Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts du Canton de Fribourg, par Mme Marie Garnier, Conseillère d'Etat;
- Le Service de l'agriculture du canton de Fribourg, en particulier son chef M. Pascal Krayenbuhl et M. David Stöckli, ainsi que la direction de l'Institut agricole de Grangeneuve.
Les autorités cantonales soutiennent 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 la défense juridique du dossier.
- L'Association Terroir Fribourg, par son président M. Daniel Blanc et son directeur M. Pierre-Alain Bapst, reste une cheville ouvrière du projet ;
- La Fédération patronale et économique à Bulle, avec laquelle une convention a été passée pour la gérance et la comptabilité de l'Interprofession ; cette collaboration permet de valoriser de nombreuses synergies avec l'Association des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs du canton de Fribourg, dont le secrétariat est aussi géré par Mme Catherine Oberson à la FPE ;
- L'Office fédéral de l'agriculture, pour sa première décision positive en faveur de la Cuchaule AOP ;

- La députation fribourgeoise au Parlement fédéral, dont les membres se font volontiers les avocats de la Cuchaule AOP à Berne et dans leurs contacts avec les partenaires économiques ;
- L'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP, pour son soutien et sa volonté d'intégrer pleinement la Cuchaule dans la carte suisse des AOP ;
- L'Etude d'avocats Swiss Lawyers à Fribourg, par Me Luke Gillon et Me Raphaël Tinguely, pour leur compétence et leur enthousiasme à défendre la cause de la Cuchaule AOP ;
- L'Agence de communication Parallèle à Bulle, M. Frédéric Grangier et son équipe, pour leur créativité et leur sensibilité aux produits du terroir ;
- Les membres de l'Interprofession pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 15 mars 2018

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 / Céréaliéristes	M. Fritz Glauser, Châtonnaye
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

Commission marketing

Président	M. Daniel Blanc
Membres	M. Jacques Chavaz M. Fritz Glauser M. Thierry Grand Mme Catherine Oberson
Parallèle, agence de communication	M. Frédéric Grangier



Office de certification

ProCert SA
Rue Galilée 7
Y-Parc
1400 Yverdon

024 425 01 20 – procert@procert.ch

Gérance / adresse de contact

Interprofession de la Cuchaule AOP
p.a. Fédération Patronale et Economique
Rue Condémine 56
CP 2175
1630 Bulle 2

026 919 87 51 – info@cuchauleaop.ch

