



# Interprofession de la Cuchaule AOP

## Rapport annuel 2018



## Message du président

2018 restera marquée par l'enregistrement définitif de la Cuchaule AOP dans le Registre fédéral des AOP. C'est l'aboutissement de longs efforts, tout d'abord pour fédérer la filière des artisans boulangers fribourgeois et ses partenaires producteurs de céréales et meuniers derrière le projet, ensuite pour franchir toutes les étapes d'une procédure exigeante.

Ce résultat fait honneur à tous ceux qui se sont engagés pour la Cuchaule AOP, en particulier les trois familles professionnelles et leurs associations, les membres du groupe de travail, Terroir Fribourg et son président Daniel Blanc qui ont orchestré les démarches. De très vifs remerciements vont aussi à l'Etat de Fribourg, notamment à la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts et au Service de l'agriculture, pour leur soutien politique et financier, à l'Office fédéral de l'agriculture et à la Commission fédérale des AOP et IGP, répondants compétents dans la procédure d'enregistrement, ainsi qu'à L'Etude de Me Gillon et associés, qui a remarquablement défendu notre cause sur le plan juridique.

La reconnaissance de la Cuchaule AOP comme authentique joyau du patrimoine fribourgeois n'est manifestement pas qu'une étape administrative ou symbolique. Elle a créé une belle dynamique, autant du côté des professionnels qui se sont fait rapidement certifier pour proposer la Cuchaule officiellement estampillée AOP à leurs clients, que chez les consommateurs et les médias. Les échos sont très positifs, en ce qui concerne la qualité du produit et, selon de nombreux retours, la demande pour la véritable Cuchaule AOP va croissant, avec notamment un intérêt qui s'étend largement au-delà de la période de la Bénichon.

Des consommateurs interpellent directement les distributeurs qui mettent encore dans leur rayon des brioches safranées élaborées avec des ingrédients exotiques, de l'huile de palme ou une batterie d'additifs propres à la boulangerie industrielle. C'est un signe des attentes élevées des consommateurs par rapport à un produit authentique, savoureux, basé sur des matières premières locales et une recette traditionnelle. Seule la Cuchaule AOP apporte cette garantie !

Ces témoignages mettent en évidence un magnifique résultat d'équipe et une motivation exceptionnelle pour poursuivre sur ce chemin !

Merci à tous et vive la Cuchaule AOP !

## Activités de l'Interprofession en 2018

### • Obtention officielle de l'AOP

La décision préliminaire de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) d'enregistrer la Cuchaule comme AOP en 2017 avait suscité une opposition. L'opposant faisait valoir que la qualité de la Cuchaule n'était pas liée au terroir et aux ingrédients locaux, et qu'une production était établie de longue date dans d'autres cantons. L'OFAG et la Commission fédérale des AOP et IGP ont procédé à un nouvel examen du dossier et consulté les parties et les instances compétentes. L'OFAG a confirmé, en février 2018, que la Cuchaule remplissait tous les critères d'une AOP. En particulier, il concluait que la qualité intrinsèque de la Cuchaule et sa notoriété sont très étroitement liées à ses ingrédients fribourgeois, à sa recette traditionnelle et aux traditions du canton de Fribourg. L'opposant ayant renoncé à un recours auprès de l'instance supérieure, l'enregistrement définitif de la Cuchaule comme AOP a été publié dans la Feuille suisse du commerce le 3 mai 2018.

L'Interprofession a pu communiquer cet enregistrement le même jour dans le cadre d'un déjeuner pour les médias, invités à suivre la 1<sup>ère</sup> sortie du four de la Cuchaule AOP chez Didier Ecoffey à Romont. Les membres de l'Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du canton de Fribourg ont pu prendre connaissance de cette réjouissante nouvelle un peu plus tard le 3 mai toujours, à l'occasion de leur assemblée générale à Rue.



## • Démarrage des certifications

Différentes étapes ont été nécessaires avant la mise en marché des premières Cuchaules portant la pastille AOP :

- Finalisation du manuel de contrôle par ProCert en collaboration avec l'Interprofession ;
- Audit-test chez un artisan boulanger ;
- Validation du système de contrôle par l'OFAG et le Service suisse d'accréditation
- Audits d'adhésion chez les premiers producteurs ;
- Organisation des commandes et livraisons des pastilles AOP.

Tout cela s'est déroulé de manière efficace et les premiers boulangers certifiés étaient prêts à servir leur clientèle avec la Cuchaule AOP pour le premier week-end de septembre.

Merci en particulier à ProCert et à notre gérante pour la gestion efficace de ces opérations. Et bravo aux boulangers qui ont tout entrepris pour être prêts à temps ; des adaptations ont été souvent nécessaires dans le choix des matières premières et des fournisseurs, ajustement de la recette et des processus d'élaboration.

## • Etat des certifications au 31.12.1208

<b>Nombre total de producteurs certifiés</b>	<b>29</b>
Boulangers membres ABPC-FR	25
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	2
Productrices avec vente sur les marchés	2
<b>Moulins certifiés</b>	<b>3</b>
<b>Fournisseurs de lait et de beurre agréés</b>	<b>38</b>
<b>Fournisseurs d'œufs agréés</b>	<b>6</b>

Liste des producteurs certifiés et des fournisseurs agréés : [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)



## • Taxation – 1<sup>er</sup> Concours de la Cuchaule AOP

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 du Concours de la Cuchaule AOP ou de leur participation aux évaluations de la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain. La Confrérie fribourgeoise a d'ailleurs été étroitement associée à l'élaboration du schéma de taxation de la Cuchaule AOP. Celui-ci 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.

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

Le Concours de la Cuchaule AOP permet de combiner la taxation annuelle, une émulation entre boulangers pour proposer la meilleure Cuchaule AOP et un affichage attractif auprès du public. La première édition du Concours a eu lieu le 31 octobre à Bulle, sur le stand de Swiss Bakery Trophy dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs. 31 producteurs ont participé à la compétition, en grande majorité des artisans boulangers, mais aussi deux paysannes et un atelier pour personnes en situation de handicap actif dans la restauration collective. Le palmarès figure ci-dessous.

### **1<sup>er</sup> Concours de la Cuchaule AOP – Bulle 31.10.2018**

**1<sup>er</sup> prix: 99 points** (exæquo)

- ✓ Boulangerie-Pâtisserie Jean-Luc Delabays Sàrl, Grandvillard
- ✓ Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl, Marc Guisolan, Fribourg

**3<sup>e</sup> prix : 96 points**

- ✓ Boulangerie-Confiserie Dubey-Grandjean SA, Romont

**Diplôme d'excellence** : 15 concurrents avec 90 points et plus



Une qualité globalement impressionnante, un jury très professionnel sous la houlette du Grand Maître Claude Zosso et un public attentif, qui a saisi l'occasion de mieux découvrir le produit et de poser des questions aux artisans, tel est le bilan de ce premier concours. Le comité de l'Interprofession a d'ores et déjà décidé de le reconduire en 2019, dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs et à l'occasion du 20<sup>e</sup> anniversaire de Terroir Fribourg.

Quelques Cuchaules n'ont pas atteint le nombre de points minimum pour l'AOP ; les producteurs concernés sont invités à soumettre une autre Cuchaule à la taxation en 2019.

## • Communication et promotion

Sont à relever pour 2018 en particulier les éléments suivants :

- Présence à la Grande Bénichon d'Estavayer-le-Lac, 24-26 août. Présentation et dégustation de Cuchaule AOP lors de la Bénichon des entreprises ; stand avec cuisson au four à bois et vente de Cuchaules AOP dans le bourg médiéval, mis sur pied par les boulangeries Hauser, Châbles et les P'tits gourmands, Estavayer-le-Lac.
- Stand au Salon des Goûts et Terroirs, dans l'allée des AOP et IGP, 31 octobre–4 novembre. Animation : La Passion du Pain Sàrl à Semsales / Boulangerie Jean-Luc Delabays Sàrl à Grandvillard / Boulangerie-Pâtisserie Dubey-Grandjean SA à Romont / Confiserie Baechler, Fragnière & Menoud Sàrl à Bulle / Confiserie Monsieur Blanc Sàrl à Bulle. Dégustation de Cuchaule AOP aussi au stand de la Confrérie des chevaliers du bon pain.
- 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". Deux numéros ont été édités en mai et en décembre 2018 ; ils ont suscité des échos très positifs.

- Site internet [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch). Un effort important a été mis pour le développement et le test du site Internet de l'Interprofession. Il ambitionne d'offrir toute l'information utile aux consommateurs, aux curieux mais aussi aux médias et aux professionnels. Il a pu être mis en service au début janvier 2019. Il gardera 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 2019**

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2019 et pour les années à venir. Concrètement cela implique de :

- Certifier l'ensemble des producteurs avant la fin de la période de transition ;
- Intégrer des producteurs et distributeurs – grands et petits – non membres de la filière jusqu'ici ;
- 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 événements par an pour développer de nouvelles affinités avec le produit et poursuivre le développement du Concours de la Cuchaule AOP ;
- Etablir les bonnes routines, sans administration excessive, pour les commandes de pastilles, les attestations de provenance, les taxations, la saisie de la production, les audits de confirmation ;
- Consolider le financement de l'Interprofession et de ses activités.

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 2018

<b>Compte de résultat 2018</b>			
	<b>Comptes 2017</b>	<b>Budget 2018</b>	<b>Comptes 2018</b>
<b>RECETTES</b>			
Vente pastilles AOP	Fr. 0.00	Fr. 18'000.00	Fr. 37'960.00
Cotisations associations	Fr. 4'000.00	Fr. 12'000.00	Fr. 12'000.00
Cotisations producteurs	Fr. 0.00	Fr. 2'400.00	Fr. 1'080.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 18'780.00	Fr. 20'000.00	Fr. 20'000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 0.00	Fr. 10'000.00	Fr. 19'000.00
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 1'085.50
Intérêts bancaires	Fr. 1.10	Fr. 0.00	Fr. 1.90
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. -180.00
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>Fr. 22'781.10</b>	<b>Fr. 62'400.00</b>	<b>Fr. 90'947.40</b>
<b>CHARGES</b>			
<b>Certification</b>			
Achat - pastilles AOP	Fr. 0.00	Fr. 12'000.00	Fr. 7'948.60
Certification boulangeries - programme	Fr. 4'104.00	Fr. 22'500.00	Fr. 25'524.90
Taxation	Fr. 0.00	Fr. 500.00	Fr. 2'154.00
Administration et supervision	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 12'847.50
Procédure d'enregistrement	Fr. 3'780.00	Fr. 0.00	Fr. 720.00
	<b>Fr. 7'884.00</b>	<b>Fr. 35'000.00</b>	<b>Fr. 49'195.00</b>
<b>Communication et promotion</b>			
Projets - Gazette - Internet	Fr. 3'976.05	Fr. 5'800.00	Fr. 11'803.85
Promotion - événements	Fr. 0.00	Fr. 5'000.00	Fr. 1'483.00
	<b>Fr. 3'976.05</b>	<b>Fr. 10'800.00</b>	<b>Fr. 13'286.85</b>
<b>Gestion</b>			
Comité - commissions	Fr. 12'612.10	Fr. 12'000.00	Fr. 12'924.45
Gérance - administration	Fr. 5'480.95	Fr. 6'000.00	Fr. 5'292.20
Révision des comptes	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 400.00
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 340.30	Fr. 600.00	Fr. 2'887.45
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 130.00	Fr. 250.00	Fr. 130.00
Frais divers	Fr. 745.30	Fr. 250.00	Fr. 252.80
	<b>Fr. 19'308.65</b>	<b>Fr. 19'100.00</b>	<b>Fr. 21'886.90</b>
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	<b>Fr. 31'168.70</b>	<b>Fr. 64'900.00</b>	<b>Fr. 84'368.75</b>
<b>PERTE / BENEFICE DE L'EXERCICE</b>	<b>Fr. -8'387.60</b>	<b>Fr. -2'500.00</b>	<b>Fr. 6'578.65</b>

## Bilan au 31.12.2018

<b>ACTIFS</b>	<b>2017</b>		<b>2018</b>	
BANQUE	Fr.	17'925.55	Fr.	32'068.75
DEBITEURS	Fr.	0.00	Fr.	3'560.00
/./ DUCROIRE	Fr.	0.00	Fr.	-180.00
ACTIFS TRANSITOIRES	Fr.	0.00	Fr.	127.75
	Fr.	<b>17'925.55</b>	Fr.	<b>35'576.50</b>
<b>PASSIFS</b>				
CREANCIERS	Fr.	0.00	Fr.	17'328.95
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr. 12'316.05	Fr.	6'059.40
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	13'997.10	Fr.	5'609.50
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	-8'387.60	Fr.	6'578.65
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	5'609.50	Fr.	12'188.15
	Fr.	<b>17'925.55</b>	Fr.	<b>35'576.50</b>

## 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, ainsi que la direction de l'Institut agricole de Grangeneuve.  
*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 sa décision définitive de reconnaître la Cuchaule en tant qu'AOP et pour son soutien financier pour la phase initiale de la certification;

- L'Association Terroir Fribourg, par son président M. Daniel Blanc et son directeur M. Pierre-Alain Bapst, pour sa précieuse collaboration pour renforcer la 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 aussi à M. Thierry Sottas, responsable de la comptabilité, et ses collaboratrices ;
- La Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain, en particulier son Grand Maître M. Claude Zosso, pour son engagement pour la taxation de la Cuchaule AOP et le 1<sup>er</sup> Concours de la Cuchaule AOP ;
- L'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP, pour sa volonté d'intégrer pleinement la Cuchaule sur la carte suisse des AOP et sa collaboration lors du Salon des Goûts et Terroirs ;
- 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, ainsi que Techniconcept, développeur Web à La Tour-de-Trême, pour leurs services et leur sensibilité aux produits du terroir ;
- Les membres de l'Interprofession pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 15 avril 2019

### **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

### 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  
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 2175  
1630 Bulle 2  
+41 26 919 87 51 – [info@cuchauleop.ch](mailto:info@cuchauleop.ch) - [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)

