



Communiqué aux médias

07.09.2018

Embargo : 07.09.2018, 11.00 heures

Les premières certifications de Cuchaule AOP ont été décernées à seize boulangeries fribourgeoises

Juste à temps pour la Bénichon, la Cuchaule estampillée AOP se trouve dans les rayons des premiers boulangers certifiés. Seize boulangeries ont passé avec succès leur premier audit de certification.

Le 3 mai 2018, l'Interprofession de la Cuchaule a officiellement obtenu l'enregistrement comme Appellation d'origine protégée AOP pour cette spécialité du patrimoine fribourgeois. L'AOP implique le respect du cahier des charges, contrôlé par un organisme indépendant. L'organisme de certification ProCert a été chargé de mettre en place le manuel de contrôle, validé en juillet par l'Office fédéral de l'agriculture et par le Service d'accréditation suisse. Les boulangeries fribourgeoises ont dès lors pu s'inscrire afin d'obtenir leur certification.

Pour passer avec succès cette certification, les producteurs de Cuchaule AOP doivent donner la preuve qu'ils utilisent de la farine, du lait, du beurre et des œufs fribourgeois et qu'ils respectent les proportions et les étapes d'élaboration conformément au cahier des charges. La traçabilité est assurée avec les attestations de provenance des ingrédients, un journal de production et la pastille AOP apposée sur la Cuchaule. De plus, une fois par année, leurs Cuchaules sont soumises à une taxation officielle pour vérifier le standard de qualité. Avec une Cuchaule AOP, les consommateurs reçoivent une garantie d'authenticité et de qualité, contrôlée avec rigueur et indépendance.

Malgré la période estivale, les boulangers se sont inscrits en nombre pour se faire certifier. Seize boulangeries fribourgeoises ont reçu les résultats du premier audit de ProCert, ce qui leur permet de proposer à leurs clients des Cuchaules estampillées AOP pour la Bénichon. D'autres suivront ces prochaines semaines. La réglementation fédérale prévoit un délai de deux ans pour s'intégrer dans le système AOP. Passé ce délai, les boulangeries n'auront plus le droit de produire ni de vendre ces spécialités fribourgeoises sans certification.

Renseignements complémentaires :

- Jacques Chavaz, président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, M. 079 763 87 76