



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 6 - AVRIL 2020



UNE CUCHAULE AOP BIEN POSITIONNÉE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN

LE MOT DU PRÉSIDENT

Le bilan de l'année 2019 est réjouissant pour la Cuchaule AOP. Elle a conquis de nouveaux commerces et, d'après le nombre de pastilles AOP distribuées, la progression des ventes a été spectaculaire. La Cuchaule AOP devient toujours plus une composante obligée de tout apéritif et buffet lors de manifestations collectives ou privées dans le canton de Fribourg. L'écho des consommateurs, dans les commerces, les manifestations, le Salon des Goûts et Terroirs ou les réseaux sociaux, est positif et même enthousiaste. Des boulangers élargissent leur assortiment avec d'autres produits estampillés Terroir Fribourg. Une nouvelle dynamique s'installe.

Mais tout ne va pas tout seul. L'année 2019 a nécessité un fort engagement de l'Interprofession pour ramener un grand distributeur dans une voie plus collaborative et respectueuse du produit authentique. D'autres cas restent à régler et il s'agira de continuer le travail de fond pour convaincre les sceptiques et, si nécessaire, se démarquer des imitations de la Cuchaule AOP et autres usurpations. La fin du délai de transition le 3 mai 2020 marque le début d'une nouvelle phase. On compte sur un fort soutien des autorités de contrôle. Dans le combat pour le respect des règles de l'AOP, ce ne sont rien de moins que le respect du consommateur et l'avenir des filières de qualité qui sont en jeu.

L'autre enjeu pour la Cuchaule AOP sera celui de la promotion. De belles actions ont démarré en 2018 et 2019, mais il s'agira

dès 2020 de passer à une vitesse supérieure, avec des formules innovantes et davantage de visibilité. La promotion est aussi une tâche personnelle de chaque membre, avec le soutien de l'Interprofession qui fournit par exemple du matériel pour la valorisation dans les points de vente et les manifestations. En définitive, ce sont les consommatrices et consommateurs qui réclament l'authentique Cuchaule AOP qui constituent le fondement d'un succès durable. Il faut donc tout faire pour leur en donner le goût et les fidéliser.

Pour l'heure, la Suisse est sous l'emprise du coronavirus. Cette crise inédite pose de multiples questions sur nos modes de vie et sur le fonctionnement de l'économie notamment. Elle met momentanément entre parenthèses d'autres questionnements sur le climat, les ressources naturelles, les inégalités. Laissons à d'autres les digressions philosophiques. Mais ayons le courage d'afficher nos convictions : des filières de qualité, basées sur des matières premières locales et le savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, telle que la Cuchaule AOP, font partie des solutions aux problèmes de notre époque. Et déguster une belle tranche de Cuchaule AOP, c'est bon pour le moral, avec ou sans confinement !

Jacques Chavaz

Président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

RÉSULTATS DU 2^{ÈME} CONCOURS DE LA CUCHAULE AOP

Pour la deuxième année consécutive, la Boulangerie-Pâtisserie Jean-Luc Delabays à Grandvillard a remporté le premier prix du concours cantonal de la Cuchaule AOP qui s'est déroulé le 2 novembre 2019. La deuxième place est revenue à Bertrand Jonin Pâtissier à Mézières, et les troisièmes ex-aequo sont la Boulangerie-Pâtisserie du Mouret et Saudan-Zurbuchen à Fribourg. Neuf autres boulangeries ont obtenu 90 points et plus et ont ainsi reçu un diplôme d'excellence. Toutes nos félicitations à tous les participants et aux lauréats et rendez-vous cet automne pour la troisième édition.

PRIX BIO BOURGEON GOURMET POUR LA CUCHAULE AOP BIO DE LA BOULANGERIE SAUDAN

Toutes nos félicitations à la Boulangerie Saudan à Fribourg qui a été distinguée par le Prix Bio Bourgeon Gourmet en décembre dernier, pour sa Cuchaule AOP bio. Le Bourgeon Bio Gourmet est le concours suisse de la qualité des produits transformés Bourgeon. En 2019, 68 produits ont été dégustés, 17 ont obtenu une note de 6 les qualifiant pour une deuxième dégustation. Six d'entre eux, dont la Cuchaule AOP bio de la Boulangerie Saudan, ont obtenu la note maximale et peuvent arborer le prix spécial. Félicitations et merci de porter haut les couleurs de la Cuchaule AOP !

FIN DU DÉLAI DE TRANSITION DE L'AOP

Pendant deux années après l'enregistrement d'un produit AOP, les producteurs qui mettaient précédemment le produit en marché peuvent continuer à le faire sans forcément appliquer les règles de l'AOP. Pour la Cuchaule AOP, ce délai de transition échoit le 3 mai 2020. Après cette date, seules seront admises les Cuchaules produites selon le cahier des charges de l'AOP, dans le canton de Fribourg, avec les matières premières d'origine attestée (farine, lait, beurre et œufs fribourgeois) et estampillées avec la pastille AOP. Cela implique que tous les producteurs de Cuchaule doivent être certifiés par ProCert et que les commerçants qui proposent de la Cuchaule, y compris hors du canton, doivent s'approvisionner auprès d'un producteur certifié. L'inspection des denrées alimentaires (chimistes cantonaux) procédera à des contrôles.

L'Interprofession se tient volontiers à disposition des producteurs et des commerces pour répondre à toutes les questions et faciliter les démarches en vue de la certification et de la mise en conformité. C'est simple de faire juste, telle est l'expérience de tous ceux qui sont déjà certifiés !

La crédibilité des AOP nécessite le respect des règles du jeu – c'est le prix de la confiance que les consommateurs accordent à ces produits, et c'est le gage de plus-values pour tous les acteurs de la filière, producteurs de céréales, moulins et artisans boulangers.

N'hésitez pas à contacter l'Interprofession :
info@cuchauleaop.ch- 026 919 87 51



LA MÉTÉO ET LA CULTURE DE CÉRÉALES

DANIEL SPAHR

La confection d'une Cuchaule AOP débute avec la culture des céréales essentielles à sa recette. Comme tout produit de la nature, le blé est sujet aux aléas de la météo, qui peut avoir des effets sur sa culture. Est-ce que la douceur de l'hiver 2019-2020 a posé problème ? Réponse avec Daniel Spahr, céréalier et membre du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP.

Dans son exploitation, Daniel Spahr cultive du triticale, de l'orge et du blé IP Suisse, ce dernier étant utilisé dans la confection de la Cuchaule AOP. Comme toute activité extérieure, la récolte des céréales peut être impactée par la météo : « Par exemple, de fortes pluies persistantes lorsque le blé est mûr font baisser le poids à l'hectolitre, puis le blé peut germer et être déclassé en céréales fourragères. » Et des conditions plus extrêmes peuvent avoir de plus lourdes conséquences encore : du gel tardif et une sécheresse avec des températures extrêmes empêcheraient le grain de se former pleinement. Il serait ainsi trop petit pour être commercialisable en farine panifiable.

L'hiver 2019-2020 a été particulièrement doux, avec plusieurs records de températures. Cependant, d'après Daniel Spahr, il n'aura pas de répercussions négatives sur les récoltes : « Cette année n'est pas encore extrême. Par contre, il est clair qu'un hiver encore plus doux pourrait avoir des conséquences catastrophiques. Le blé d'automne a besoin d'une période de froid – entre 3 et 10°C – d'une cinquantaine de jours, pendant la période appelée vernalisation. Cette phase confère à la plante la capacité de fleurir puis induit la floraison. C'est donc indispensable pour qu'elle donne du grain. »

Les aléas climatiques, et notamment la canicule, posent un défi aux céréaliers : « Nous essayons de trouver de nouvelles variétés de céréales ayant une bonne qualité boulangère et qui sont résistantes aux facteurs climatiques, mais également aux maladies. »

Anais Henry

OEUF À LA FLORENTINE ET CUCHAULE AOP

LA RECETTE À BASE DE CUCHAULE AOP

Pour cette recette et les prochaines de la Gazette, l'Interprofession de la Cuchaule AOP a fait appel à Claude-Olivier Marti, blogueur culinaire, auteur du blog « 1001 recettes ». Fribourgeois d'origine, il reste attaché aux produits de la région et la Cuchaule AOP n'y fait pas exception. Il en est donc un excellent ambassadeur et ne manquera pas de vous faire découvrir des recettes pour la sublimer.

Pour cette première recette, Claude-Olivier Marti nous propose une délicieuse idée de petit-déjeuner ou de brunch du dimanche : sa version des œufs à la florentine.



LA RECETTE

- 2 belles tranches de Cuchaule AOP grillées, coupées en deux
- 2 œufs, bien frais
- 2l d'eau et 1dl de vinaigre blanc
- 2 belles poignées de jeunes pousses d'épinards frais (env. 150g)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la sauce hollandaise :

- 1c.s. eau
- 1c.c. vinaigre balsamique blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de beurre en morceaux, froid
- 1c.s. de jus de citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Temps de préparation : 30min - Temps de cuisson : 10min

Commencer par les épinards. Bien les laver sous l'eau froide, équeuter si nécessaire (grosses tiges pas très agréables à manger). Les faire réduire dans une poêle avec un tout petit trait d'huile d'olive. Saler et poivrer pour rectifier l'assaisonnement. Découper sur une planche avec un couteau pour avoir des petits morceaux. Retirer l'eau s'il y en a. Réserver au chaud.

Pour l'œuf poché : faire chauffer de l'eau dans une casserole. Une fois l'ébullition atteinte, retirer de la plaque et laisser brièvement refroidir (plus de bulles). Ajouter le vinaigre blanc. Casser l'œuf dans une louche et la plonger délicatement dans l'eau chaude, verser l'œuf dans l'eau. Remuer délicatement pour que le blanc emballe le jaune. Laisser cuire 3min pour un jaune bien coulant. Retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et mettre directement sur le lit d'épinards (c'est friable, ne pas trop toucher une fois sorti de l'eau).

Petit conseil pour la sauce : la faire une fois que tout le reste est prêt. La sauce se garde un peu, mais elle est meilleure réalisée minute. Le début est similaire à un sabayon. Vous pouvez le faire au bain-marie ou directement dans une petite casserole sur feu doux. Mettre les liquides au fond de la casserole, ajouter les jaunes et commencer à fouetter sur feu très doux pour faire épaissir les jaunes. Fouetter énergiquement environ 5 minutes jusqu'à ce que le fouet laisse des traces. Ajouter le beurre par portions en remuant, continuer de remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, ajouter le jus de citron (si la sauce tranche et que le gras ressort, ajouter un tout petit peu d'eau et fouetter énergiquement).

Pour le dressage, la tranche de Cuchaule grillée, les épinards chauds, l'œuf poché, la sauce hollandaise bien chaude. Finir avec un peu de fleur de sel et du poivre (option : un peu de persil plat finement ciselé).

Bon appétit !



PORTRAIT

MARTIN STERN - MOULIN DE ROMONT

La qualité et la conformité de la Cuchaule AOP dépendent également de la farine utilisée pour son élaboration, qui doit répondre à des normes et exigences claires. La place des meuniers est donc essentielle dans la chaîne de la fabrication de la Cuchaule AOP. Rendez-vous avec Martin Stern, directeur du Moulin de Romont, pour en apprendre plus sur ce métier parfois un peu oublié.

Le Moulin de Romont est une affaire de famille, Martin Stern étant la quatrième génération à y travailler : « Il a été fondé en 1908 et était une Coopérative au départ. Mon arrière-grand-père maternel a été engagé en tant que gérant de l'entreprise, puis il a lui-même recruté mon grand-père paternel. » Martin Stern

a donc baigné dans le métier de meunier depuis toujours et n'a jamais vraiment considéré une autre carrière professionnelle. Ainsi, après une école de commerce à Fribourg, il a réalisé son apprentissage de meunier à Romont et Sion, puis est parti plusieurs années en Suisse alémanique, notamment pour étudier à l'école de meunerie à St-Gall.

Après avoir travaillé trois ans chez Bühler dans le canton de St-Gall, entreprise active dans la fabrique et la mise en route de moulins au niveau international, Martin Stern est revenu à Romont en 2006 pour la rénovation du moulin : « J'ai repris petit à petit le commerce aux côtés de mon père, la transition s'est faite sur quelques années et je suis devenu officiellement



directeur en 2010. Pour moi, c'était clair que je reviendrais dans l'entreprise familiale à Romont, le but de mon séjour en Suisse alémanique était d'acquérir de nouvelles connaissances techniques pour pratiquer mon métier au mieux. »

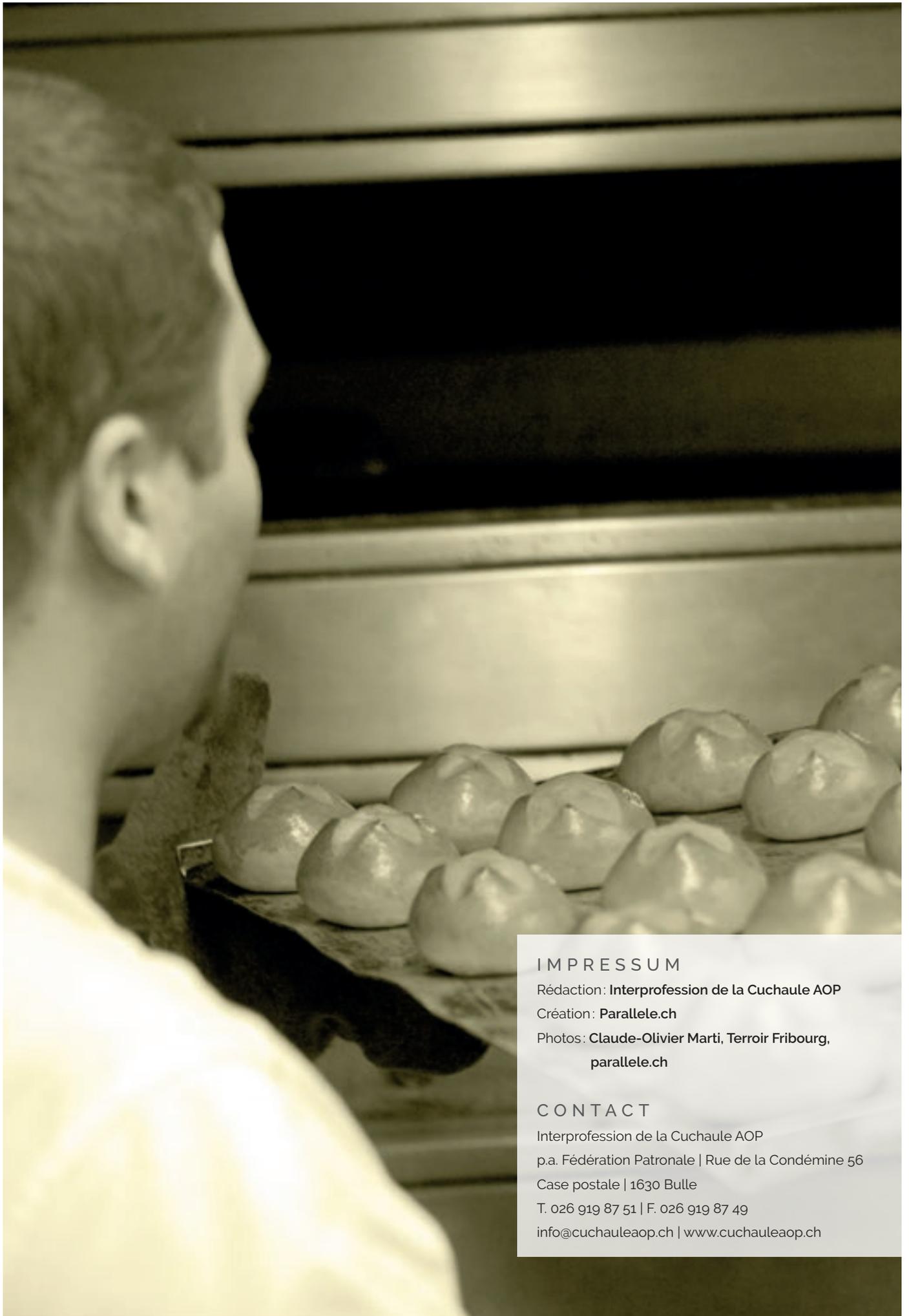
Le Moulin de Romont est un moulin de taille moyenne, à caractère régional. Il regroupe deux activités avec des installations séparées : l'alimentation pour le bétail et la farine panifiable. Cette dernière est livrée aux artisans boulangers de la région, dans un rayon de 30 km autour de Romont : « Notre clientèle est fidèle, mais celle des concurrents aussi, donc nous n'avons pas souvent de nouveaux clients. C'est essentiel de bien assurer le service, d'être à leur écoute et de fournir une farine stable en qualité. »

Martin Stern est président de l'Association des Moulins du Canton de Fribourg et les représente au sein du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP. Il a ainsi collaboré à l'élaboration du cahier des charges : « Nous avons dû définir le type de farine nécessaire, ainsi que le mode culturel. Quant à la qualité, nous n'avons pas voulu être trop restrictifs car c'est un milieu qui s'auto-régule : la farine doit de toute façon être de bonne qualité, sinon les boulangers ne vont plus la vouloir. » Une décision qui, deux ans plus tard, porte ses fruits, avec une farine de très bonne qualité pour les Cuchaules AOP.

Garantir une farine qui répond au cahier des charges de la Cuchaule AOP demande une certaine logistique qui ne simplifie pas toujours la tâche des meuniers : « La certification Terroir Fribourg autorise l'utilisation de blé des communes adjacentes au canton de Fribourg, et comme Romont se trouve à 3 km du canton de Vaud, cela nous concerne. Ce n'est pas le cas pour la Cuchaule AOP, dont le blé doit provenir exclusivement de notre canton. Au niveau de la logistique, il faut donc séparer les céréales à leur réception, en fonction des cantons d'origine. »

Malgré ces contraintes, Martin Stern souligne l'importance d'une AOP pour le bien de la branche, de l'image que cela véhicule et de la fierté de soutenir le patrimoine et le terroir : « C'est aussi notre rôle en tant que moulin fribourgeois. » D'autant plus que le métier de meunier est lié à celui de boulanger, avec des défis similaires dans les deux secteurs : « Si les boulangeries disparaissent, nous n'avons plus de raison d'être. Nous dépendons de leur bonne santé. »

Anais Henry



IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création: **Parallele.ch**

Photos: **Claude-Olivier Marti, Terroir Fribourg,**
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