



## Interprofession de la Cuchaule AOP

### Rapport annuel 2023



## Message du président

2023, une année marquée par la reprise malgré les incertitudes...

La pandémie est derrière nous, mais l'année 2023 a été ponctuée d'interrogations pour l'ensemble du secteur agroalimentaire. En effet, l'inflation a frappé, entraînant une augmentation significative des coûts liés à la fabrication de notre précieuse Cuchaule AOP. Cette hausse inévitable se répercute sur le prix de notre produit emblématique.

Pourtant, 2023 a également été une année record en termes de ventes de Cuchaules AOP. En comparaison avec 2019, nous avons constaté une augmentation de plus de 30% de ventes en kilogrammes, démontrant ainsi la qualité exceptionnelle de notre produit. La Cuchaule AOP est un produit d'excellence qui mérite d'être apprécié et présent sur toutes les tables.

Pour promouvoir encore davantage notre produit de qualité, notre Interprofession a continué à mettre en œuvre différentes stratégies de promotion, notamment à travers notre Gazette de la Cuchaule AOP. Chaque parution met en lumière le travail remarquable des boulangers, meuniers et céréaliers membres de notre Interprofession. Les nouvelles recettes de Mrs Martinez invitent à redécouvrir la Cuchaule AOP sous un jour nouveau, tandis que la mise en valeur des produits fribourgeois qui la composent reste un aspect crucial.

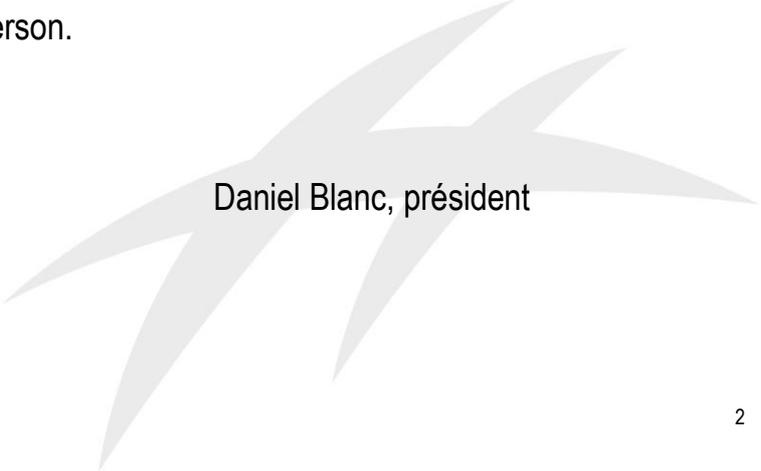
Il est important de souligner que la Cuchaule AOP contribue activement à soutenir l'ensemble de la filière agroalimentaire fribourgeoise, notamment la production de lait, de beurre et d'œufs. Alors que la consommation locale prend de l'ampleur, il est primordial de valoriser tous les produits fribourgeois présents dans notre Cuchaule AOP.

Notre participation à divers événements publics continue de promouvoir notre Cuchaule AOP avec succès. Le Salon Suisse des Goûts & Terroirs, où notre présence dans l'allée des AOP est un réel succès, en est un exemple concret. De même, le Concours de la Cuchaule AOP évolue pour devenir encore plus professionnel. Une commission travaille actuellement sur une meilleure évaluation des Cuchaules AOP ainsi que sur la publication des résultats. Une information sera communiquée aux membres dans le courant du mois de juin 2024.

En conclusion, je tiens à exprimer ma gratitude à toutes les personnes qui soutiennent notre Interprofession, en particulier les membres de notre comité et la Fédération Patronale et Economique, notamment Catherine Oberson.

Vive la Cuchaule AOP !

Daniel Blanc, président



## Activités de l'Interprofession en 2023

### • Certification

Toutes les entreprises ont connu un audit de re-certification, c'est-à-dire une visite sur place d'un inspecteur de ProCert qui contrôle les documents, les stocks et les processus, pour s'assurer que tout reste conforme au cahier des charges. Ces audits, prévus tous les deux ans, n'ont donné lieu à aucun problème ni réclamation. Dans la mesure du possible, ProCert les combine avec le contrôle d'autres labels certifiés, afin de réduire les charges administratives.

Depuis 2019, l'Interprofession met à disposition, de l'ensemble de ses membres qui auraient des questions techniques lors de l'adaptation de leurs recettes et de leurs processus de fabrication, les conseils expérimentés de Sébastien Knecht, responsable de Richemont Romandie.

En plus des audits, il ne faut pas oublier deux autres éléments importants à respecter pour le maintien du statut de producteur certifié. Il s'agit premièrement de soumettre une fois par année une Cuchaule AOP à une taxation officielle (cf. plus bas) et deuxièmement de tenir à jour le journal de production et d'en remettre une copie à l'Interprofession au terme de l'année. Sur ce dernier point, des améliorations restent souhaitables.

Merci en particulier à ProCert et à notre gérante pour la gestion efficace des procédures de certification. Et bravo à tous les membres qui ont rejoint le cercle des certifiés ou confirmé leur certification au cours de l'exercice.



- **Etat des certifications au 31.12.2023**

<b>Nombre total de producteurs certifiés</b>	<b>52</b>
Boulangers membres ABPC-FR	35
Non-membres ANPC-FR	2
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	7
Productrices avec vente sur les marchés ou à la ferme	7
Restauration collective	1
<b>Moulins certifiés</b>	<b>3</b>
<b>Fournisseurs de lait et de beurre agréés</b>	<b>43</b>
<b>Fournisseurs d'œufs agréés</b>	<b>8</b>

- ✓ **Pastilles d'identification AOP**

Le nombre de pastilles AOP distribuées aux sites de production certifiés constitue un bon indicateur du volume de production de la Cuchaule AOP. Selon les montants facturés, on relève, par rapport à 2020, une augmentation du nombre de petites pastilles livrées aux boulangers, et une légère augmentation de celui des grandes pastilles. En relation avec le volume de production des boulangers, les chiffres peuvent aussi être influencés par des variations de stock de pastilles. Les comparaisons deviendront plus significatives sur le moyen terme.

Dès 2023, l'Interprofession met à disposition de deux de ses membres certifiés Bio Suisse des pastilles bio.

<b>Nombre de pastilles distribuées (x 1'000)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Petites pastilles	185	461	396	466	525	594
Grandes pastilles	158	326	350	360	394	410
<b>Total</b>	<b>343</b>	<b>787</b>	<b>746</b>	<b>826</b>	<b>919</b>	<b>1004</b>

## ✓ Statistique du nombre de Cuchaules AOP produites

Statistique du nombre Cuchaules AOP produites						
Années	Nombre de pièces de Cuchaules AOP		Nombre de kilo de Cuchaules AOP (poids moyen de 400 gr)		Kg de farine nécessaire à raison de 60 %	
<b>Pastilles 26 mm</b>						
2018	157 000	pièces	62 800	kg de cuchaule	37 680	kg de farine
2019	312 000	pièces	124 800	kg de cuchaule	74 880	kg de farine
2020	348 000	pièces	139 200	kg de cuchaule	83 520	kg de farine
2021	376 000	pièces	150 400	kg de cuchaule	90 240	kg de farine
2022	390 000	pièces	156 000	kg de cuchaule	93 600	kg de farine
2023	410 000	pièces	164 000	kg de cuchaule	98 400	kg de farine
<b>Pastilles 14 mm</b>						
			Nombre de kilo de Cuchaule AOP (poids moyen de 80 gr)		Kg de farine nécessaire à raison de 50 %	
2018	184 000	pièces	14 720	kg de cuchaule	8 832	kg de farine
2019	462 000	pièces	36 960	kg de cuchaule	22 176	kg de farine
2020	401 000	pièces	32 080	kg de cuchaule	19 248	kg de farine
2021	459 000	pièces	36 720	kg de cuchaule	22 032	kg de farine
2022	525 000	pièces	42 000	kg de cuchaule	25 200	kg de farine
2023	594 000	pièces	47 520	kg de cuchaule	28 512	kg de farine
	Kg de farine global pour la Cuchaule AOP (grandes et petites pastilles)			Kg de céréales blé rendement 55 %	Nombre d'hectares de céréales de blé (6'300 kg/ha) pour la Cuchaule AOP	
2018	46 512			84 567	13.4	
2019	97 056			176 465	28.0	
2020	102 768			186 851	29.7	
2021	112 272			204 131	32.4	
2022	118 800			216 000	34.3	
2023	126 912			230 749	36.7	

## ✓ Taxation – 5<sup>e</sup> Concours de la Cuchaule AOP

La taxation du produit final pour assurer sa qualité constitue une démarche importante pour chaque produit AOP. Il est prévu que les entreprises certifiées 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. Le schéma suivant est appliqué pour la taxation :

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 entreprises certifiées pour proposer la meilleure Cuchaule AOP et un affichage attractif auprès du public. Le 5<sup>e</sup> Concours de la Cuchaule AOP s'est tenu dans le cadre de la Bénichon de la Ville de Fribourg, le 15 septembre 2023. 50 entreprises certifiées ont participé à la compétition. Le palmarès figure ci-dessous.

### 5<sup>e</sup> Concours de la Cuchaule AOP – Bulle, le 15 septembre 2023

#### 1<sup>er</sup> prix : 97 points

✓ Boulangerie Les Arcades, Joachim Protze, Charmey

#### 2<sup>e</sup> prix : 96 points (ex-aequo)

✓ Aligro, Matran

✓ Coop Boulangerie Maison, Châtel-St-Denis

#### 3<sup>e</sup> prix : 96 points (ex-aequo)

✓ Boulangerie-Pâtisserie Stéphane + Danièle Clément, Prez-vers-Siviriez

✓ Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

✓ Le Fournil de Séb Sàrl, Sébastien Périsset, Lugnorre

**Diplômes d'excellence** : 22 concurrents avec 90 points et plus



## ✓ Surveillance du marché et lutte contre les fraudes

Avec la fin du délai de transition le 3 mai 2020, une nouvelle phase s'est ouverte, visant à renforcer la lutte contre les imitations de Cuchaule AOP et les tentatives d'usurpation de sa réputation. La protection offerte par l'AOP implique un contrôle systématique des autorités de surveillance des denrées alimentaires afin de détecter toute présence éventuelle de produits non conformes sur le marché. Ces autorités interviennent également à la suite de tout signalement de tiers concernant une suspicion de non-conformité. La procédure commence généralement par un avertissement et une demande de mise en conformité adressés à l'entreprise concernée ; en l'absence de réponse satisfaisante, l'autorité peut décider de saisir la justice.

Une distinction claire des responsabilités est établie entre l'Interprofession qui défend avant tout les intérêts de ses membres, et les autorités de surveillance chargées d'assurer de manière impartiale l'intégrité des informations fournies aux consommateurs. Toutefois, une communication fluide entre les deux parties s'avère bénéfique.

En janvier, le comité de l'Interprofession a rencontré Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella, le Chimiste cantonal fribourgeois ainsi qu'une délégation des AOP IGP fribourgeoises afin de mieux appréhender les enjeux liés aux contrôles des fraudes. Toutes les Interprofessions ont conjointement demandé un renforcement des contrôles vis-à-vis des imitations de produits. Notre Interprofession dénonce systématiquement toute fraude signalée auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg (SAAV). Cette réunion a également permis de renforcer la collaboration entre les autorités et l'Interprofession en matière de prévention et d'information considérées comme des priorités avant toute action répressive. L'Interprofession se félicite de l'engagement sérieux du SAAV dans ce domaine et constate avec satisfaction les effets positifs de ses interventions. **Cependant, il est nécessaire de noter que le comité n'est pas toujours en accord avec les décisions rendues par ce Service de l'Etat. Actuellement, la loi a malheureusement ses limites pour combattre ces contrefaçons. Il y a heureusement des discussions en cours à ce sujet au niveau du parlement national, qui nous l'espérons déboucheront sur des décisions permettant à notre Interprofession d'être mieux armée face aux fraudes.**

**Pour l'instant, notre véritable arme consiste en la promotion de notre Cuchaule AOP afin que les consommateurs refusent consciemment d'acheter des copies de notre produit de tradition.**

## ✓ Communication et promotion

L'Interprofession s'est engagée sur de nouvelles voies pour promouvoir la Cuchaule AOP et fidéliser la clientèle. Sont à relever en particulier les éléments suivants :

- ✓ 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". Les numéros 15, 16 et 17 ont été édités en avril, septembre et décembre 2023.

- ✓ L'Interprofession a créé des boîtes récréation et des clips estampillées du logo de la Cuchaule AOP. Ces goodies seront distribués lors de manifestations.
- ✓ La Cuchaule AOP a soutenu le livre de cuisine de Mrs Martinez, « Alors bon appétit ».
- ✓ La Cuchaule AOP était également présente au Salon Suisse des Goûts & Terroirs avec un stand de vente dans l'espace des AOP IGP.
- ✓ Réseaux sociaux : les publications sur les réseaux sociaux sont relativement bien fréquentées.
- ✓ Site internet [www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch) : Il ambitionne d'offrir toute l'information utile sur la Cuchaule AOP aux consommateurs, aux curieux mais aussi aux médias et aux professionnels. Il a été mis en service en janvier 2019. Il garde 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 2024**

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2024 et pour les années à venir. Concrètement cela implique de :

- ✓ Certifier les producteurs qui ne le sont pas encore ;
- ✓ Intégrer des producteurs et distributeurs – grands et petits – non-membres de la filière jusqu'ici ;
- ✓ Observer le marché et collaborer avec les autorités de contrôle pour faire respecter les règles du jeu ;
- ✓ 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 évènements par an pour développer de nouvelles affinités avec le produit ; poursuivre le développement du Concours de la Cuchaule AOP ;
- ✓ Innover dans les messages et les modalités de fidélisation des consommateurs à un produit à la fois quotidien, mais aussi festif et gastronomique ;
- ✓ Renforcer, avec les professionnels et Terroir Fribourg, la dynamique créée par la Cuchaule AOP en faveur de davantage de produits « locaux et authentiques » dans les boulangeries.

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 2023

<b>Compte de résultat 2023</b>				
	<b>Comptes 2021</b>	<b>Comptes 2022</b>	<b>Budget 2023</b>	<b>Comptes 2023</b>
<b>RECETTES</b>				
Vente pastilles AOP (y.c. BIO)	Fr. 92 160.00	Fr. 98 480.00	Fr. 100 000.00	Fr. 105 340.00
Cotisations associations	Fr. 8 000.00	Fr. 8 000.00	Fr. 6 000.00	Fr. 6 000.00
Cotisations producteurs	Fr. 1 960.00	Fr. 2 000.00	Fr. 2 000.00	Fr. 2 080.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 40 000.00	Fr. 30 000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 21 000.00	Fr. 1 459.50	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 563.90	Fr. 657.50	Fr. 1 000.00	Fr. 712.05
Intérêts bancaires	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 36.85
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. -900.00	Fr. 2 170.00	Fr. 0.00	Fr. -240.00
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>Fr. 162 783.90</b>	<b>Fr. 152 767.00</b>	<b>Fr. 149 000.00</b>	<b>Fr. 143 928.90</b>
<b>CHARGES</b>				
<b>Certification</b>				
Achat - pastilles AOP	Fr. 10 784.70	Fr. 7 863.30	Fr. 10 000.00	Fr. 13 046.15
Certification boulangeries - programme	Fr. 21 432.40	Fr. 29 886.75	Fr. 15 000.00	Fr. 14 162.55
Taxation	Fr. 2 487.05	Fr. 2 500.00	Fr. 4 000.00	Fr. 4 000.00
Administration et supervision	Fr. 10 500.00	Fr. 10 500.00	Fr. 13 000.00	Fr. 10 500.00
Frais divers certification	Fr. 646.20	Fr. 582.80	Fr. 1 000.00	Fr. 0.00
	<b>Fr. 45 850.35</b>	<b>Fr. 51 332.85</b>	<b>Fr. 43 000.00</b>	<b>Fr. 41 708.70</b>
<b>Communication et promotion</b>				
Projets - Gazette - Internet - Graphisme	Fr. 11 234.55	Fr. 11 560.50	Fr. 15 000.00	Fr. 12 209.35
Promotion - Evènements - Médias	Fr. 48 881.10	Fr. 30 188.10	Fr. 35 000.00	Fr. 19 168.10
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 7 270.50	Fr. 5 000.00	Fr. 5 008.00
Communication digitale - réseaux sociaux	Fr. 0.00	Fr. 7 000.50	Fr. 10 800.00	Fr. 11 793.70
	<b>Fr. 60 115.65</b>	<b>Fr. 56 019.60</b>	<b>Fr. 65 800.00</b>	<b>Fr. 48 179.15</b>
<b>Gestion</b>				
Comité - Commissions	Fr. 16 980.90	Fr. 9 365.00	Fr. 13 000.00	Fr. 11 510.00
Assemblée générale et frais divers du comité	Fr. 2 643.50	Fr. 586.50	Fr. 1 000.00	Fr. 2 955.00
Gérance - administration	Fr. 16 106.75	Fr. 16 008.15	Fr. 15 000.00	Fr. 16 752.35
Révision des comptes	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 1 510.10	Fr. 1 189.50	Fr. 1 600.00	Fr. 1 019.10
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 1 991.65	Fr. 5 910.40	Fr. 6 000.00	Fr. 6 240.95
Impôts	Fr. 2 372.50	Fr. 663.25	Fr. 3 000.00	Fr. 1 242.85
	<b>Fr. 42 205.40</b>	<b>Fr. 34 322.80</b>	<b>Fr. 40 200.00</b>	<b>Fr. 40 320.25</b>
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	<b>Fr. 148 171.40</b>	<b>Fr. 141 675.25</b>	<b>Fr. 149 000.00</b>	<b>Fr. 130 208.10</b>
<b>BENEFICE DE L'EXERCICE</b>	<b>Fr. 14 612.50</b>	<b>Fr. 11 091.75</b>	<b>Fr. 0.00</b>	<b>Fr. 13 720.80</b>

## Bilan au 31.12.2023

ACTIFS	2022		2023	
BANQUE	Fr.	105 834.80	Fr.	103 028.55
DEBITEURS	Fr.	3 870.00	Fr.	8 780.00
./. DUCROIRE	Fr.	-200.00	Fr.	-440.00
IMPOTS ANTICIPES	Fr.	0.00	Fr.	12.90
ACTIFS TRANSITOIRES	Fr.	1 459.50	Fr.	150.00
	<b>Fr.</b>	<b>110 964.30</b>	<b>Fr.</b>	<b>111 531.45</b>
PASSIFS				
CREANCIERS	Fr.	24 857.55	Fr.	3 948.90
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr. 37 245.00		Fr. 45 000.00
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	37 770.00	Fr.	48 861.75
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	11 091.75	Fr.	13 720.80
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	48 861.75	Fr.	62 582.55
	<b>Fr.</b>	<b>110 964.30</b>	<b>Fr.</b>	<b>111 531.45</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 Messieurs Didier Castella, Conseiller d'Etat et Urs Zaugg

*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 son soutien financier pour la phase initiale de la certification et son attention permanente aux préoccupations de l'Interprofession ;
- L'Association Terroir Fribourg, par son président Christian Deillon et son directeur Pierre-Alain Bapst, pour sa précieuse collaboration pour renforcer la présence et notoriété de la Cuchaule AOP ;

- La Fédération Patronale et Economique 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 Catherine Oberson à la FPE ; des remerciements particuliers vont à Thierry Sottas, responsable de la comptabilité, et ses collaboratrices, ainsi qu'à Anaïs Bourbia, chargée de communication et Mathilde Musy, chargée de communication digitale ;
- La Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain, en particulier son Grand Maître Christian Audergon, pour son engagement pour la taxation de la Cuchaule AOP et le Concours de la Cuchaule AOP ;
- ProCert, organisme de certification accrédité, pour son importante contribution à la crédibilité de l'AOP au travers des procédures indépendantes de contrôle ;
- Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV, et en particulier le Chimiste cantonal, pour le sérieux et l'efficacité déployés pour faire respecter les règles de l'AOP, dans l'intérêt des consommateurs comme de la filière.
- L'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP, pour la pleine intégration de la Cuchaule AOP sur la carte suisse des AOP et pour ses mesures promotionnelles originales ;
- L'Agence de communication Parallèle à Bulle, Frédéric Grangier et son équipe, pour leur esprit d'innovation et leur sensibilité aux produits du terroir ;
- Tous les membres de l'Interprofession pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 15 mai 2024

## INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP



Daniel Blanc, président



Catherine Oberson, gérante



## **Organes de l'Interprofession**

### **Comité de l'Interprofession**

Président :	Daniel Blanc, Bulle
Membre / Céréaliers	Fritz Glauser, Châtonnaye
Membre / Céréaliers	Daniel Spahr, St-Aubin
Membre / Boulangers et vice-président IPC	Jean-Luc Delabays, Grandvillard
Membre / Boulangers	Laurence Stephan, Morlon
Membre / Boulangers	Hugo Widmer, St-Antoni
Membre / Meuniers	Martin Stern, Romont
Membre / Meuniers	Pascal Favre, Granges-Marnand
Gérante	Catherine Oberson, FPE, Bulle

### **Commission Marketing**

Anaëlle Deschenaux, Frédéric Grangier, Mathilde Musy, Laurence Stephan, Catherine Oberson

### **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  
1630 Bulle  
+41 26 919 87 51 – info@cuchauleop.ch - www.cuchauleaop.ch

