



Interprofession de la Cuchaule AOP

Rapport annuel 2024



©Parallèle

Message du président

2024, une année où tout change très vite.

Cette année 2024 aura été une année où les changements autour de nous se sont bousculés de plus en plus vite. Et il est toujours difficile d'accepter ces changements et de poursuivre l'évolution qui nous est proposée. Les guerres près de chez nous, l'inflation, mais aussi l'évolution de nos mentalités par des moyens extérieurs, tels par exemple l'IA (intelligence artificielle) créent un environnement d'incertitude profond auprès de tous.

2024 aura été une année où la production de blé en Suisse aura été la plus faible depuis près de 25 ans. L'abondance de pluie aura fait baisser le rendement de blé suisse de plus de 30 % pénalisant fortement le revenu de nos céréaliers et obligeant le Conseil fédéral à autoriser des contingents supplémentaires d'importation. Du point de vue qualitatif, le blé suisse peut être qualifié de satisfaisant à bon.

Depuis 2018, année de reconnaissance de la Cuchaule AOP, notre Cuchaule AOP a continué à donner le sourire à nos consommateurs car elle est un point d'ancrage dans notre société qui transmet un sentiment positif auquel les consommateurs peuvent se rattacher. L'évolution de la quantité depuis 2019 s'élève à plus de 25 % grâce à une qualité remarquable.

La certification de notre Cuchaule AOP est un gage pour nos consommateurs d'une tradition respectée dans le temps. Aussi bien chaque Cuchaule AOP est différente chaque jour, aussi bien l'ensemble des éléments qui la constitue sont identiques et locaux.

Et pour conserver cette qualité, l'évaluation annuelle de notre Cuchaule AOP est importante. 26 membres producteurs de Cuchaules AOP ont obtenu un diplôme d'excellence soit une taxation de plus de 90 points sur 100. La taxation revue par un collège d'experts en 2024 s'est déroulée à Neyruz de manière très professionnelle et satisfaisante pour tous les acteurs.

La promotion de notre Cuchaule AOP reste un pilier très important pour l'ensemble de nos trois familles, soit les producteurs de céréales, les meuniers et les boulangers. Et notre Cuchaule AOP a continué à garder son cap en 2024. Notre produit d'Excellence est devenu un véritable Ambassadeur des AOP Fribourgeoises. Aussi bien au niveau gastronomique, sucrée ou salée, notre Cuchaule AOP est reconnue loin à la ronde. Et c'est pourquoi, nous continuons à en faire une promotion avec des recettes toujours innovantes pouvant accompagner notre Cuchaule AOP.

Au terme de ce rapport, je tiens à remercier tous les acteurs de la Cuchaule AOP aussi bien les producteurs de céréales, les meuniers et les boulangers pour leur travail inlassable à une qualité de Cuchaule AOP excellente. Mais aussi, la Fédération Patronale et Economique et en particulier, Mme Catherine Oberson pour son travail immense qu'elle réalise pour la Cuchaule AOP. En effet depuis de nombreuses années, près de vingt ans, soit aux prémices de la création de la Cuchaule AOP, Mme Oberson a aidé fortement notre Interprofession à se mettre en place et à progresser chaque jour. Merci Catherine pour tout ce qui a été réalisé. Et bienvenue à Coralie Vuichard qui nous accompagnera du point de vue administratif depuis 2025.

Vive la Cuchaule AOP !

Daniel Blanc, président

Activités de l'Interprofession en 2024

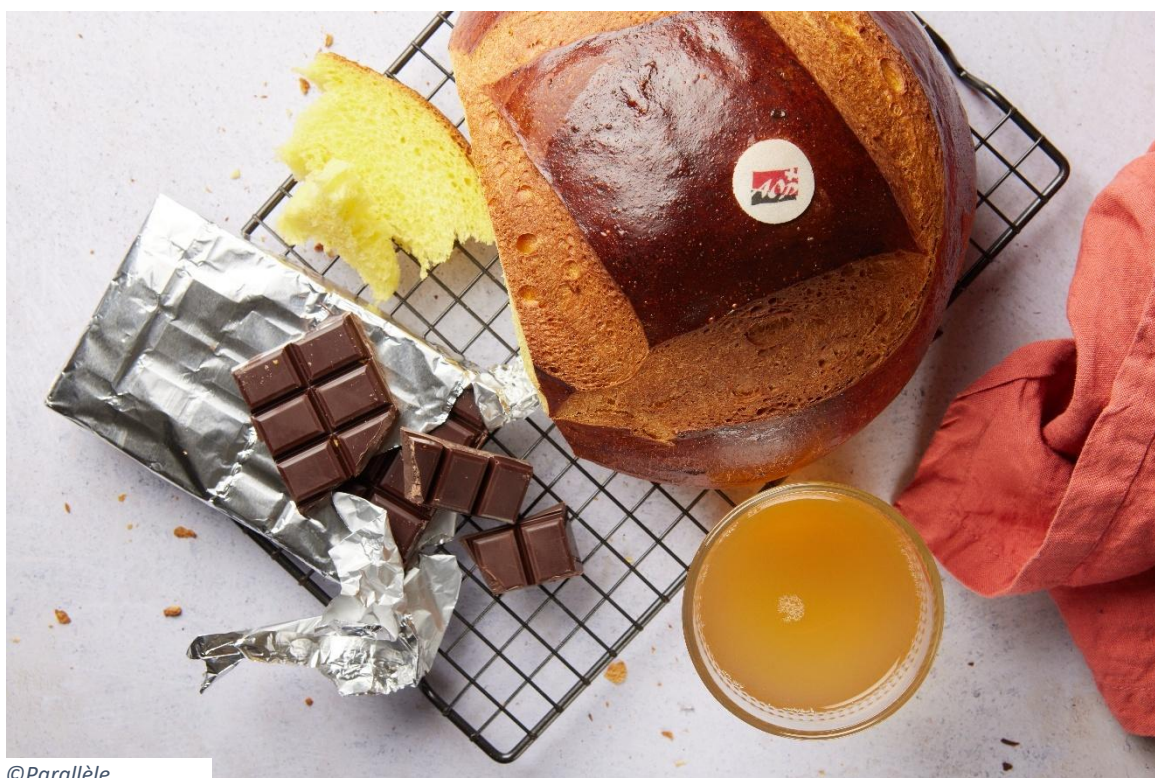
• Certification

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.



©Parallèle

- **Etat des certifications au 31.12.2024**

Nombre total de producteurs certifiés	50
Boulangers membres ABPC-FR	33
Non-membres ANPC-FR	3
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	7
Productrices avec vente sur les marchés ou à la ferme	6
Restauration collective	1
Moulins certifiés	3
Fournisseurs de lait et de beurre agréés	43
Fournisseurs d'œufs agréés	9

- ✓ **Pastilles d'identification AOP**

Le nombre de pastilles AOP distribuées en 2024 aux sites de production certifiés reste à un niveau élevé, avec un total de 932'000 pastilles livrées. Cela représente une légère baisse par rapport à 2023 (-7 %), mais ce chiffre reste supérieur à ceux des années précédentes. On note une diminution du nombre de petites pastilles, tandis que les grandes pastilles restent stables. Ces variations peuvent s'expliquer par des ajustements de stock chez les boulangers.

Sur le long terme, la tendance globale reste à la hausse, ce qui confirme le bon développement de la Cuchaule AOP.

Nombre de pastilles distribuées (x 1'000)	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Petites pastilles	185	461	396	466	525	594	521
Grandes pastilles	158	326	350	360	394	410	411
Total	343	787	746	826	919	1004	932

✓ Statistique du nombre de Cuchaules AOP produites

Année	Nombre de pièces de Cuchaules AOP		Nombre de kilo de Cuchaules AOP avec un poids moyen de 400 gr		Kg de farine nécessaire à raison de 60 %	
Pastilles 26 mm						
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
2024	411'000	pièces	164'400	kg de cuchaule	98'640	kg de farine
Pastilles 14 mm						
			Nombre de kilo de Cuchaules AOP avec un poids moyen de 80 gr		Kg de farine nécessaire à raison de 50 %	
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
2024	521'000	pièces	41'680	kg de cuchaule	25'008	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	
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	36.6	
2024	123'648			224'815	35.7	

✓ Taxation – 6^e 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.

Pour la première fois, la 6^e édition du concours s'est tenue à huis clos, le 18 septembre 2024, au Restaurant de l'Aigle Noir à Neyruz, dans un cadre plus confidentiel. Cinquante entreprises certifiées y ont pris part.

Les résultats ont quant à eux été dévoilés publiquement sur le stand du Swiss Bakery Trophy, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, le 2 novembre 2024.

Le palmarès figure ci-dessous.

6^e Concours de la Cuchaule AOP – Bulle, le 2 novembre 2024

1^{er} prix : 98 points

✓ Bäckerei Buchs GmbH, Jaun

2^e prix : 96 points (ex-aequo)

✓ Boulangerie de Grandvillard Sàrl, Grandvillard

✓ Boulangerie Reynald Grangier, Bulle

✓ Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

3^e prix : 95 points (ex-aequo)

✓ Au Vieux Grenier SA, Grolley

✓ Boulangerie Hauser Sàrl, Châbles

Diplômes d'excellence : 26 concurrents avec 90 points et plus



Interprofession de la Cuchaule AOP



✓ Surveillance du marché et lutte contre les fraudes

Depuis la fin du délai de transition, le 3 mai 2020, une nouvelle phase s'est engagée dans la protection de la Cuchaule AOP. L'objectif est clair : renforcer la lutte contre les imitations et prévenir toute tentative d'usurpation de sa réputation. Grâce au statut d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), un dispositif rigoureux de contrôle est en place. Les autorités de surveillance des denrées alimentaires interviennent aussi bien de manière proactive qu'à la suite de dénonciations émanant de tiers, en cas de suspicion de non-conformité.

Chaque procédure débute en général par un avertissement et une demande de mise en conformité adressés à l'entreprise concernée. Si aucune réponse satisfaisante n'est apportée, une action en justice peut être engagée. Il convient de rappeler que les responsabilités sont clairement réparties : l'Interprofession défend avant tout les intérêts des membres de la filière, tandis que les autorités veillent à la transparence et à la protection des consommateurs. Une collaboration efficace entre ces deux entités demeure toutefois essentielle.

Notre Interprofession signale systématiquement toute suspicion de fraude au Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg (SAAV), avec lequel nous entretenons une collaboration de qualité. Nous saluons l'engagement du SAAV, dont les interventions ont un effet dissuasif certain.

Pour l'année 2024, une baisse notable du nombre de dénonciations a été constatée, un signe positif qui pourrait traduire une meilleure prise de conscience autour de la protection de l'AOP. Il est toutefois important de relever que la majorité des signalements concerne des produits en dehors du canton. Cela révèle probablement une méconnaissance persistante – voire un manque de communication – sur le fait qu'il est interdit d'utiliser le nom « Cuchaule » pour désigner un produit qui n'est pas certifié.

Face à ce constat, le comité de l'Interprofession réaffirme sa volonté de renforcer activement la promotion de la Cuchaule AOP et d'investir davantage de ressources dans sa visibilité. Il s'agit non seulement de faire connaître les exigences liées à la certification, mais aussi de valoriser l'authenticité, la qualité et le savoir-faire artisanal qui font la richesse de ce produit emblématique. Cette démarche vise à sensibiliser le grand public, les professionnels et les distributeurs, afin de construire une reconnaissance encore plus forte autour de la Cuchaule AOP et de préserver durablement sa notoriété.

✓ 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 18, 19 et 20 ont été édités en avril, octobre et décembre 2024.

- ✓ En 2024, l'Interprofession a créé comme goodies des cache-clés. Ils complètent la collection avec les boîtes récréation et des clips estampillées du logo de la Cuchaule AOP pour être distribués lors de manifestations.
- ✓ Une campagne promotionnelle autour de la Cuchaule AOP a été réalisée sur l'arrière de Bus TPF pour une durée de 2 mois.
- ✓ La Cuchaule AOP a également bénéficiée d'une campagne digitale sur l'application d'informations fribourgeoise Frapp.
- ✓ Réseaux sociaux : les publications sur les réseaux sociaux sont relativement bien fréquentées.
- ✓ Site internet 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 2025

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2025 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 événements 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 2024

Compte de résultat 2024				
	Comptes 2022	Comptes 2023	Budget 2024	Comptes 2024
RECETTES				
Vente pastilles AOP (y.c. BIO)	Fr. 98'480.00	Fr. 105'340.00	Fr. 106'000.00	Fr. 100'673.20
Cotisations associations	Fr. 8'000.00	Fr. 6'000.00	Fr. 6'000.00	Fr. 6'000.00
Cotisations producteurs	Fr. 2'000.00	Fr. 2'080.00	Fr. 2'000.00	Fr. 2'040.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 40'000.00	Fr. 30'000.00	Fr. 25'000.00	Fr. 25'000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 1'459.50	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 199.50
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 657.50	Fr. 712.05	Fr. 500.00	Fr. 517.40
Intérêts bancaires	Fr. 0.00	Fr. 36.85	Fr. 0.00	Fr. 113.43
Refacturation frais d'envois des pastilles	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 16.00
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. 2'170.00	Fr. -240.00	Fr. -500.00	Fr. 60.00
TOTAL DES RECETTES	Fr. 152'767.00	Fr. 143'928.90	Fr. 139'000.00	Fr. 134'619.53
CHARGES				
Certification				
Achat - pastilles AOP	Fr. 7'863.30	Fr. 13'046.15	Fr. 15'000.00	Fr. 12'835.80
Certification boulangeries - programme	Fr. 29'886.75	Fr. 14'162.55	Fr. 15'000.00	Fr. 19'150.00
Taxation	Fr. 2'500.00	Fr. 4'000.00	Fr. 4'000.00	Fr. 4'000.00
Administration et supervision	Fr. 10'500.00	Fr. 10'500.00	Fr. 10'000.00	Fr. 10'500.00
Frais divers certification	Fr. 582.80	Fr. 0.00	Fr. 1'000.00	Fr. 0.00
	Fr. 51'332.85	Fr. 41'708.70	Fr. 45'000.00	Fr. 46'485.80
Communication et promotion				
Projets - Gazette - Internet - Graphisme	Fr. 11'560.50	Fr. 12'209.35	Fr. 15'000.00	Fr. 14'719.38
Promotion - Evènements - Médias	Fr. 30'188.10	Fr. 19'168.10	Fr. 22'000.00	Fr. 17'674.33
Matériel promotionnel	Fr. 7'270.50	Fr. 5'008.00	Fr. 5'000.00	Fr. 2'109.99
Communication digitale - réseaux sociaux	Fr. 7'000.50	Fr. 11'793.70	Fr. 12'000.00	Fr. 10'000.00
	Fr. 56'019.60	Fr. 48'179.15	Fr. 54'000.00	Fr. 44'503.70
Gestion				
Comité - Commissions	Fr. 9'365.00	Fr. 11'510.00	Fr. 11'600.00	Fr. 15'325.65
Assemblée générale et frais divers du comité	Fr. 586.50	Fr. 2'955.00	Fr. 2'800.00	Fr. 2'542.00
Gérance - administration	Fr. 16'008.15	Fr. 16'752.35	Fr. 15'000.00	Fr. 12'411.79
Révision des comptes	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 600.00	Fr. 601.30
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 1'189.50	Fr. 1'019.10	Fr. 1'000.00	Fr. 1'061.04
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 5'910.40	Fr. 6'240.95	Fr. 6'000.00	Fr. 6'277.00
Réduction récupération impôt préalable en raison des subv.	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 1'847.15
Impôts	Fr. 663.25	Fr. 1'242.85	Fr. 3'000.00	Fr. 849.25
	Fr. 34'322.80	Fr. 40'320.25	Fr. 40'000.00	Fr. 40'915.18
TOTAL DES CHARGES	Fr. 141'675.25	Fr. 130'208.10	Fr. 139'000.00	Fr. 131'904.68
BENEFICE DE L'EXERCICE	Fr. 11'091.75	Fr. 13'720.80	Fr. 0.00	Fr. 2'714.85

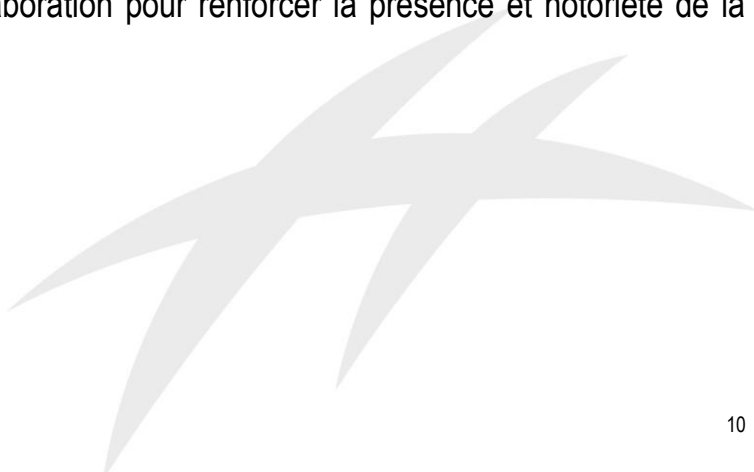
Bilan au 31.12.2024

ACTIFS	2023		2024	
BANQUE	Fr.	103'028.55	Fr.	90'071.95
DEBITEURS	Fr.	8'780.00	Fr.	7'440.00
./. DUCROIRE	Fr.	-440.00	Fr.	-380.00
IMPOTS ANTICIPES	Fr.	12.90	Fr.	39.80
DECOMPTE TVA	Fr.	0.00	Fr.	4'577.75
ACTIFS TRANSITOIRES	Fr.	150.00	Fr.	1'314.50
	Fr.	111'531.45	Fr.	103'064.00
PASSIFS				
CREANCIERS	Fr.	3'948.90	Fr.	12'941.10
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr. 45'000.00		Fr. 24'825.50
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	48'861.75	Fr.	62'582.55
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	13'720.80	Fr.	2'714.85
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	62'582.55	Fr.	65'297.40
	Fr.	111'531.45	Fr.	103'064.00

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
- 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 Anaëlle Deschenaux, 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 et du comité pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 5 mai 2025

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	Murielle Chassot, La Tour-de-Trême
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 / Coralie Vuichard

Commission Marketing

Anaëlle Deschenaux, Frédéric Grangier, Mathilde Musy, Laurence Stephan, Coralie Vuichard

Office de certification

ProCert SA
Marktgassee 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 26 564 10 46 – info@cuchauleaop.ch - www.cuchauleaop.ch

