



Interprofession de la Cuchaule AOP

Rapport annuel 2022



Message du président

2022, une année où beaucoup d'éléments se modifient...

Après deux années très spéciales dues à une pandémie mondiale forte, 2022 a été une année de reprise avec beaucoup d'éléments qui se sont modifiés.

D'abord, depuis près de trente ans, notre continent n'avait plus connu de guerre et ce nouvel événement nous a mis face à une réalité difficile à croire. Nous pensions que cette folie meurtrière ne se déroulerait plus si près de notre pays, mais cette dernière a entraîné deux pays à pleurer ses morts. Nous espérons que des solutions de paix seront trouvées le plus rapidement possible afin d'interrompre cette guerre. Du fait de cet événement terrifiant, notre vie a été impactée sur de nombreux aspects. L'Ukraine et la Russie étant de très grands producteurs de céréales, le marché des céréales a été touché. De nombreux autres échanges commerciaux n'ont plus pu se faire et une très forte récession s'est mise en place, entraînant une forte augmentation de l'ensemble des prix, notamment celui de l'énergie.

Tout le monde en a subi les conséquences, surtout dans les différentes branches de production qui composent notre Interprofession.

Malgré tout, la Cuchaule AOP poursuit sa progression, comme vous pourrez le constater dans la statistique ci-après. En effet, de plus en plus de Cuchaules AOP se vendent sur l'ensemble de l'année, pas seulement en période de Bénichon. Différentes raisons sont à l'origine de cet état de fait, pour en citer quelques-unes : l'implication de l'ensemble des céréaliers, meuniers et boulangers qui continuent à produire une qualité remarquable reconnue par l'ensemble des consommateurs, ou encore la transparence voulue vis-à-vis de l'ensemble des produits naturels de la région qui composent la Cuchaule AOP. Si on y ajoute un peu de promotion et de communication, ces différents éléments font que nous sommes sur une tendance favorable pour notre Cuchaule AOP.

Durant cette année 2022, notre Interprofession s'est également engagée dans un projet d'étude sur la durabilité de notre Cuchaule AOP. En partenariat avec les différentes AOP du canton de Fribourg, nous participons au projet d'études sur la durabilité de nos produits, conduit par Agroscope Zurich. En effet, il nous apparaît important de pouvoir démontrer, de multiples façons, les bienfaits de notre Cuchaule AOP et ceci du point de vue environnemental, social, économique et alimentaire à l'ensemble des consommateurs.

Au terme de ce rapport, j'aimerais remercier l'ensemble des membres du comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP pour son soutien sans faille, la Fédération Patronale et Économique pour sa collaboration et particulièrement Catherine Oberson pour l'ensemble de son travail. Merci encore à tous et vive la Cuchaule AOP !

Activités de l'Interprofession en 2022

• 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, deux autres éléments importants à respecter pour le maintien du statut de producteur certifié : Soumettre une fois par année une Cuchaule AOP à une taxation officielle (cf. plus bas) ; tenir à jour le journal de production et 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 31.12.2022**

Quatre entreprises supplémentaires ont été certifiées en 2022. Une démission et une exclusion ont été enregistrées.

| | |
|---|-----------|
| Nombre total de producteurs certifiés | 52 |
| 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 |
| | |
| Moulins certifiés | 3 |
| Fournisseurs de lait et de beurre agréés | 41 |
| Fournisseurs d'œufs agréés | 8 |

Liste des producteurs certifiés et des fournisseurs agréés : www.cuchauleaop.ch

- **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.

| Nombre de pastilles distribuées (x 1'000) | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Petites pastilles | 185 | 461 | 396 | 466 | 525 |
| Grandes pastilles | 158 | 326 | 350 | 360 | 394 |
| Total | 343 | 787 | 746 | 826 | 919 |

- **Statistique du nombre de Cuchaules AOP produites**

| Statistique du nombre de Cuchaules AOP produites | | | | | | |
|--|---|--------|--|-----------------------------------|--|---|
| Années | Nombre de pièces de Cuchaules AOP | | Nombre de kilo de Cuchaule AOP (poids moyen de 400 gr) | | Kg de farine nécessaire à raison de 60 % | |
| Pastilles 26 mm | | | | | | |
| 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 |
| Pastilles 14 mm | | | | | | |
| | | | Nombre de kilo de cuchaule (poids moyen de 80 gr) | | Kg de farine nécessaire à raison de 60 % | |
| 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 |
| | Kg de farine global pour la cuchaule (grandes et petites pastilles) | | | Kg de céréales blé rendement 55 % | | Nombre d'hectares de céréales de blé (6'000 kg/ha) pour la Cuchaule AOP |
| 2018 | 46 512 | | | 84 567 | | 14.1 |
| 2019 | 97 056 | | | 176 465 | | 29.4 |
| 2020 | 102 768 | | | 186 851 | | 31.1 |
| 2021 | 112 272 | | | 204 131 | | 34.0 |
| 2022 | 118 800 | | | 216 000 | | 36.0 |

- **Taxation – 4^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 et un affichage attractif auprès du public. Le 4^e Concours de la Cuchaule AOP s'est tenu dans le cadre du Comptoir gruérien à Bulle, le 3 novembre 2022. 50 entreprises certifiées ont participé à la compétition. Le palmarès figure ci-dessous.

4^e Concours de la Cuchaule AOP – Bulle, le 3.11.2022

1^{er} prix : 97 points

✓ Bäckerei Buchs GmbH, Eric Buchs, Jaun

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

- Boulangerie Didier Ecoffey, Romont
- Boulangerie Reynald Grangier, Bulle
- Le Fournil de Séb Périsset, Lugnorre

Diplômes d'excellence : 23 concurrents avec 90 points et plus



• Surveillance du marché et répression des fraudes

Avec la fin du délai de transition le 3 mai 2020, s'est ouverte une nouvelle phase qui doit permettre une lutte efficace contre les imitations de la Cuchaule AOP et les usurpations de sa réputation. La protection publique par l'AOP engendre un contrôle d'office des autorités de surveillance des denrées alimentaires pour détecter d'éventuels produits non conformes sur le marché. Ces autorités agissent également si un tiers signale un soupçon de non-conformité. La procédure passe généralement par un avertissement et une demande de mise en conformité adressés à l'entreprise concernée ; si cette demande n'est pas suivie d'effet, l'autorité peut décider d'une dénonciation au juge.

Il y a séparation claire des tâches entre l'Interprofession qui défend prioritairement les intérêts de ses membres et les autorités de surveillance qui doivent assurer de manière impartiale l'absence de tromperie du consommateur. Néanmoins, une bonne information réciproque est utile de part et d'autre.

Le comité de l'Interprofession a rencontré, en janvier 2023, Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella, le Chimiste cantonal fribourgeois et une délégation des AOP IGP fribourgeoises afin de bien comprendre l'ensemble de la problématique des contrôles des fraudes. L'ensemble des Interprofessions ont demandé qu'un renforcement des contrôles se fasse vis-à-vis d'imitations de produits. Notre Interprofession dénonce systématiquement tout cas de fraude qui lui est signalé auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg (SAAV). Cette séance a aussi permis de renforcer la collaboration entre les autorités et l'Interprofession pour prévenir et informer, ce qui constitue une priorité avant la répression. L'Interprofession se réjouit que le SAAV prenne très au sérieux sa tâche dans ce domaine et observe avec satisfaction les effets positifs de ses interventions.

• Communication et promotion

L'Interprofession s'est engagée sur de nouvelles voies pour promouvoir la Cuchaule AOP et fidéliser la clientèle. Sont à relever pour 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 12, 13 et 14 ont été édités en mai, septembre et décembre 2022.
- L'Interprofession a créé des boîtes récréation estampillées du logo de la Cuchaule AOP. Sans PPA, ces boîtes ont la taille idéale pour contenir des petites Cuchaules AOP à emporter pour les pauses et goûters. Ces boîtes seront distribuées lors d'événements publics.
- L'Interprofession AOP a organisé une distribution de mini Cuchaules AOP dans les écoles professionnelles de Bulle et Fribourg à l'occasion de la Semaine du Goût ;

- Hugo Widmer a présenté la fabrication de Cuchaule AOP lors de la Fête des Fête à Ballenberg. Cette présence était une belle opportunité pour faire découvrir le produit emblématique au-delà des frontières cantonales.
- 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 : 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 2023

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2023 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 2022

| Compte de résultat 2022 | | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|
| | Comptes 2020 | Comptes 2021 | Budget 2022 | Comptes 2022 |
| RECETTES | | | | |
| Vente pastilles AOP | Fr. 83 260.00 | Fr. 92 160.00 | Fr. 88 000.00 | Fr. 98 480.00 |
| Cotisations associations | Fr. 8 000.00 | Fr. 8 000.00 | Fr. 8 000.00 | Fr. 8 000.00 |
| Cotisations producteurs | Fr. 1 800.00 | Fr. 1 960.00 | Fr. 2 000.00 | Fr. 2 000.00 |
| Contribution Etat de Fribourg | Fr. 40 000.00 | Fr. 40 000.00 | Fr. 40 000.00 | Fr. 40 000.00 |
| Contribution Confédération (Mise en œuvre certification) | Fr. 15 150.00 | Fr. 21 000.00 | Fr. 0.00 | Fr. 1 459.50 |
| Matériel promotionnel | Fr. 76.00 | Fr. 0.00 | Fr. 0.00 | Fr. 0.00 |
| Soutien Association AOP et recettes événements | Fr. 70.00 | Fr. 563.90 | Fr. 1 000.00 | Fr. 657.50 |
| Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire) | Fr. -1 190.00 | Fr. -900.00 | Fr. 0.00 | Fr. 2 170.00 |
| TOTAL DES RECETTES | Fr. 147 166.00 | Fr. 162 783.90 | Fr. 139 000.00 | Fr. 152 767.00 |
| CHARGES | | | | |
| Certification | | | | |
| Achat - pastilles AOP | Fr. 10 971.10 | Fr. 10 784.70 | Fr. 12 000.00 | Fr. 7 863.30 |
| Certification boulangeries - programme | Fr. 31 970.20 | Fr. 21 432.40 | Fr. 15 000.00 | Fr. 29 886.75 |
| Taxation | Fr. 1 255.20 | Fr. 2 487.05 | Fr. 4 000.00 | Fr. 2 500.00 |
| Administration et supervision | Fr. 13 715.60 | Fr. 10 500.00 | Fr. 13 000.00 | Fr. 10 500.00 |
| Frais divers certification | Fr. 0.00 | Fr. 646.20 | Fr. 1 000.00 | Fr. 582.80 |
| | Fr. 57 912.10 | Fr. 45 850.35 | Fr. 45 000.00 | Fr. 51 332.85 |
| Communication et promotion | | | | |
| Projets - Gazette - Internet - Graphisme | Fr. 11 269.40 | Fr. 11 234.55 | Fr. 15 000.00 | Fr. 11 560.50 |
| Promotion - Evènements - Médias | Fr. 34 124.95 | Fr. 48 881.10 | Fr. 35 000.00 | Fr. 30 188.10 |
| Matériel promotionnel | Fr. 8 224.05 | Fr. 0.00 | Fr. 5 000.00 | Fr. 7 270.50 |
| Communication digitale - réseaux sociaux | Fr. 0.00 | Fr. 0.00 | Fr. 0.00 | Fr. 7 000.50 |
| | Fr. 53 618.40 | Fr. 60 115.65 | Fr. 55 000.00 | Fr. 56 019.60 |
| Gestion | | | | |
| Comité - commissions | Fr. 14 111.55 | Fr. 16 980.90 | Fr. 15 800.00 | Fr. 9 365.00 |
| Gérance - administration | Fr. 14 406.40 | Fr. 16 106.75 | Fr. 15 000.00 | Fr. 16 008.15 |
| Révision des comptes | Fr. 600.00 | Fr. 600.00 | Fr. 600.00 | Fr. 600.00 |
| Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque | Fr. 2 464.05 | Fr. 1 510.10 | Fr. 1 600.00 | Fr. 1 189.50 |
| Cotisations - abonnements - documentation | Fr. 654.65 | Fr. 1 991.65 | Fr. 2 000.00 | Fr. 5 910.40 |
| Impôts | Fr. 1 082.95 | Fr. 2 372.50 | Fr. 3 000.00 | Fr. 663.25 |
| Frais divers du comité | Fr. 0.00 | Fr. 2 643.50 | Fr. 1 000.00 | Fr. 586.50 |
| | Fr. 33 319.60 | Fr. 42 205.40 | Fr. 39 000.00 | Fr. 34 322.80 |
| TOTAL DES CHARGES | Fr. 144 850.10 | Fr. 148 171.40 | Fr. 139 000.00 | Fr. 141 675.25 |
| BENEFICE DE L'EXERCICE | Fr. 2 315.90 | Fr. 14 612.50 | Fr. 0.00 | Fr. 11 091.75 |

Bilan au 31.12.2022

| ACTIFS | 2021 | | 2022 | |
|--|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| BANQUE | Fr. | 81 057.00 | Fr. | 105 834.80 |
| DEBITEURS | Fr. | 47 330.00 | Fr. | 3 870.00 |
| ./. DUCROIRE | Fr. | -2 370.00 | Fr. | -200.00 |
| ACTIFS TRANSITOIRES | Fr. | 0.00 | Fr. | 1 459.50 |
| | Fr. | 126 017.00 | Fr. | 110 964.30 |
| | | | | |
| PASSIFS | | | | |
| CREANCIERS | Fr. | 20 447.00 | Fr. | 24 857.55 |
| PASSIFS TRANSITOIRES | Fr. | 67 800.00 | Fr. | 37 245.00 |
| CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE | Fr. | 23 157.50 | Fr. | 37 770.00 |
| RESULTAT DE L'EXERCICE | Fr. | 14 612.50 | Fr. | 11 091.75 |
| CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE | Fr. | 37 770.00 | Fr. | 48 861.75 |
| | Fr. | 126 017.00 | Fr. | 110 964.30 |

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 27 avril 2023

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 | Jacques Yerly, Granges-Marnand |
| Gérante | Catherine Oberson, FPE, Bulle |

Commission Marketing

Daniel Blanc, Fritz Glauser, Frédéric Grangier
Laurence Stephan, Anaïs Bourbia, Mathilde Musy, 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

