

GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 24 - MARS 2026



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP



La Cuchaule AOP a régalé les supporters de Fribourg Olympic

La mascotte de la Cuchaule AOP a fait sa première apparition publique début février lors d'un match de Fribourg Olympic Basket. Entre petits pas de danse et séances photos avec les spectatrices et spectateurs, la mascotte a rencontré un franc succès auprès des petits, mais aussi des plus grands. Pour promouvoir le produit, des mini Cuchaules AOP ont également été distribuées au public pendant la soirée. Il y a quelques jours, c'est d'abord la Boulangerie des Arcades, puis Suard, qui sont allées à la rencontre des supporters et ont distribué des mini Cuchaules AOP.

Dans le cadre de notre partenariat avec le club, les spectatrices et spectateurs pourront à nouveau goûter des mini Cuchaules AOP le 28 mars ainsi que lors de deux matchs de play-offs si l'équipe se qualifie.



PORTRAIT

LA FONDATION CLOS FLEURI, NOUVEAU MEMBRE DE LA CUCHAULE AOP

Il y a quelques mois, la Fondation Clos Fleuri a obtenu l'AOP pour sa Cuchaule sous l'impulsion du chef de cuisine Jean-Paul Philipona. Avec son équipe, ils concoctent chaque jour des plats savoureux et de saison pour l'école et les quelque 200 collaboratrices et collaborateurs de l'institution. Rencontre en cuisine.

C'est l'effervescence dans les cuisines de la Fondation Clos Fleuri. Jean-Paul Philipona et son équipe s'attèlent à la tâche pour préparer les repas qui seront livrés sur les différents sites de la fondation : « En semaine, nous préparons environ 225 repas pour midi et une septantaine de repas le soir. Le week-end, nous cuisinons également midi et soir pour les quelque 65 résidents. » Au menu ce soir, de la Cuchaule AOP et sa compote de pomme caramélisée. Les Cuchaules AOP sont d'ailleurs en train de lever, il est bientôt l'heure de les entailler et de les enfourner.



Aujourd'hui, c'est Natacha qui s'en occupe. Elle a rejoint l'équipe de Jean-Paul il y a maintenant trois ans après avoir obtenu une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) comme employée de cuisine aux Peupliers. « J'aime bien faire la Cuchaule AOP, mais j'ai encore besoin de l'aide du chef, » nous confie la jeune femme. « L'un de nos objectifs est de permettre aux employés en situation de handicap de progresser en les accompagnant au quotidien. Aujourd'hui, Natacha est par exemple capable de préparer des produits en totale autonomie, comme les forêts noires ou les vacherins glacés », explique le chef de cuisine.



La Fondation Clos Fleuri, basée à Bulle, offre diverses prestations à des personnes mineures ou majeures présentant principalement des troubles du développement intellectuel et rencontrant des situations de handicap. En cuisine, Jean-Paul gère une équipe de quatre cuisiniers, un aide en cuisine et quatre employés en situation de handicap. Son mot d'ordre ? « Donner du plaisir en se faisant plaisir. » C'est que le chef ne semble jamais à court d'idées. Prenons la Cuchaule AOP par exemple : une version spéciale pot-au-feu nous attend lors de notre visite. Une explosion de saveurs du terroir ! Du salé au sucré, le chef et son équipe ont déjà testé plusieurs recettes incluant de la Cuchaule AOP.



Les quantités de Cuchaules AOP qu'ils produisent restent relativement faibles puisqu'elles sont uniquement destinées à la fondation. Signataires de la Charte Terroir Fribourg, la Fondation Clos Fleuri a également réalisé une analyse Beelong afin d'évaluer l'impact environnemental de leurs produits. Pour Jean-Paul, la certification de la Cuchaule AOP est une continuité dans leur volonté de mettre en avant les produits du terroir : « C'est une fierté. Nous ne faisons plus du pain brioché mais de la Cuchaule AOP. C'est vraiment valorisant. »

Avant de nous en aller, le cuisinier nous montre encore le menu qu'il a composé pour la fête des résidents. Un menu que ces derniers ont demandé au chef de faire sur le thème du chat. Du « Miau-Miau de légumes sautés » au « Chat'rmant dessert moelleux chocolaté », Jean-Paul et son équipe ont encore une fois fait preuve de beaucoup d'imagination !

DIPS APÉRO DE CUCHAULE AOP

INGRÉDIENTS

Pour 6-8 personnes

- 2 petites Cuchaules AOP
- 250 g de séré maigre
- 200 g de truite fumée suisse
- 1 cc de moutarde douce
- 1 citron
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel et poivre
- Légumes de saison pour tremper (carottes, asperges, radis, etc.)

PRÉPARATION

Découper un chapeau sur chacune des petites Cuchaule AOP. Creuser l'intérieur en prenant soin de ne pas casser la mie. Découper la mie en nouilletes. Déposer les nouilletes et les Cuchaules sur une plaque chemisée de papier sulfurisée et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 5 min.

Pendant ce temps, découper la truite fumée en petits morceaux. Mélanger avec le séré maigre, la moutarde douce, le zeste de citron et le jus selon les goûts. Ajouter la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.

Préparer les bâtonnets de légumes. Remplir les Cuchaules AOP avec le mélange à la truite. Dresser sur une planche avec les Cuchaules AOP garnies au centre, les nouilletes de Cuchaule AOP et les légumes autour.

Suggestion : Pour varier les plaisirs, utiliser de l'ail des ours, une mousse au jambon ou d'autres variations de sauce. Pour une variation chaude, saupoudrer de Vacherin Fribourgeois AOP et faire gratiner au four 10-15 min à 180°C avant de servir avec les dips.

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR
MRS MARTINEZ COOKS

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 5 min



INTERVIEW

MARTIN STERN,
DIRECTEUR DU MOULIN DE ROMONT

Le Moulin de Romont est un acteur incontournable dans la chaîne de fabrication de la Cuchaule AOP. Quatrième génération à la tête de cette entreprise centenaire, Martin Stern revient sur l'évolution du secteur et les défis actuels d'une profession parfois un peu oubliée.

Martin Stern, combien la Suisse compte-t-elle encore de moulins ?

35 moulins sont encore en activité, dont 7 se partagent 88% du marché. Jusqu'en 1985, il y avait quelque 400 moulins dans notre pays.

Quels volumes produisez-vous à Romont ?

Nous recevons chaque année 3000 tonnes de céréales panifiables et fourragères cultivées par 75 agriculteurs de la région. La production de farine représente 35% de notre activité de transformation avec 2500 tonnes annuelles alors que la production d'alimentation du bétail représente 65% des volumes avec 4500 tonnes.

Quelles sont les spécificités de la production de farine pour la Cuchaule AOP ?

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 et du mode cultural.

Comment se porte le secteur en Suisse à l'heure actuelle ?

Le secteur se trouve dans une situation un peu tendue. Il y a en Suisse une surcapacité des moulins qui engendre une concurrence rude pour obtenir des volumes. Cela est notamment dû à la perte de gros marchés sur des secteurs industriels en Suisse allemande. Mais la plus grande concurrence de la meunerie suisse reste avant tout les importations de pâtons et pains précuits. Ces importations croissantes font de l'ombre à toute la branche céréalière, de l'agriculteur au boulanger sans oublier le meunier.



Et qu'en est-il de la relève ?

En Suisse romande, il y a actuellement une classe composée de 6 apprentis, toutes années d'apprentissage confondues. Il y a peu d'entreprises formatrices, mais c'est aussi une profession que la plupart des gens ne connaissent plus. Aujourd'hui, en général, un jeune qui souhaite faire un apprentissage dans le domaine a un lien avec le monde de la meunerie ou de l'agriculture. Mon apprenti, par exemple, est le fils d'un meunier d'un petit moulin dans le canton de Neuchâtel.



Depuis août 2025, un jeune Afghan, Wahidullah Nuri, effectue un préapprentissage chez vous. Comment êtes-vous entrés en contact ?

J'ai été contacté par l'ORS, organisme chargé notamment de l'insertion professionnelle des personnes réfugiées, au sujet d'un jeune intéressé par un stage. Wahidullah avait déjà travaillé quelques années dans un petit moulin dans son village en Afghanistan et voulait continuer à travailler dans ce milieu en Suisse. Après un stage d'une semaine chez nous et en accord avec mon équipe, je lui ai proposé une place de préapprentissage. Depuis août, il travaille trois jours par semaine au moulin et étudie 2 jours à l'EPAI. On voit qu'il progresse et qu'il est motivé, même si l'apprentissage du français reste encore compliqué. Cela reste à confirmer mais l'objectif est qu'il puisse poursuivre avec un apprentissage ici. Je vais faire mon maximum pour que ce soit possible et je sais que de son côté, si on lui donne une chance, il la saisira.

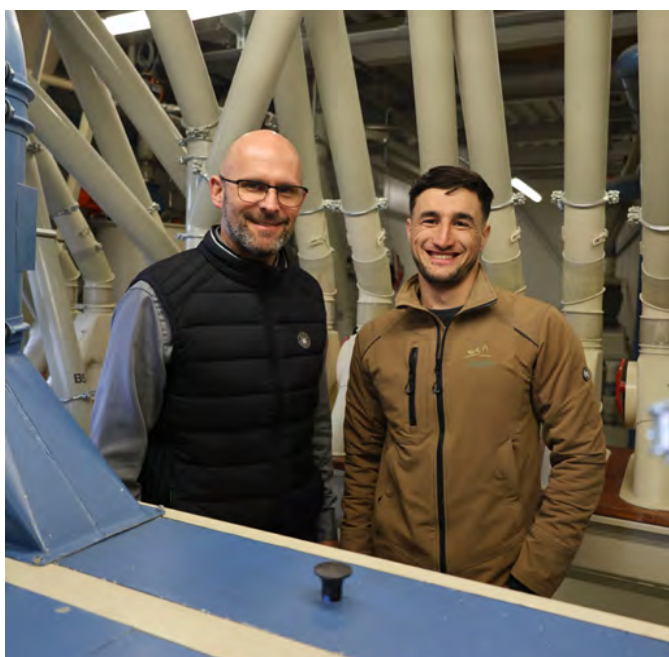
Quel a été votre propre parcours ?

J'ai commencé par faire l'école de commerce puis j'ai fait mon apprentissage de meunier dans l'entreprise familiale ici à Romont, puis à Sion. Je suis ensuite parti dans le canton de St-Gall où j'ai travaillé dans un moulin pendant un an avant de commencer l'école de meunerie Bühler. Une fois ma formation terminée, j'ai travaillé comme chef meunier chez Bühler, où j'étais chargé de la mise en service de moulins à l'étranger. En 2010, j'ai repris la direction du Moulin de Romont.

Selon vous, quels savoirs et aptitudes un apprenti doit-il développer au cours de sa formation ?

Il faut être capable de voir le processus de fabrication dans son ensemble. Il y a une multitude de machines qui se suivent et qui fonctionnent en même temps, il est donc essentiel de bien comprendre comment se passe cet enchaînement d'étapes. L'environnement dans lequel on travaille n'est pas facile non plus, il y a beaucoup de bruit et un peu de poussière, il faut donc être résistant face à ces contraintes-là. Être à l'aise avec la mécanique, les ordinateurs et les questions de qualité et d'hygiène est également important. C'est un métier très varié, il faut donc être polyvalent. La profession de meunier peut aussi être une jolie option pour un jeune qui a envie de voyager et de partir à l'aventure s'il décide de poursuivre sa formation comme je l'ai fait à l'école Bühler.





QUELQUES QUESTIONS À WAHIDULLAH NURI, EN PRÉAPPRENTISSAGE AU MOULIN DE ROMONT

Wahidullah, tu as travaillé quelques années comme meunier en Afghanistan avant d'arriver en Suisse. Qu'est-ce qui est différent ici ?

Dans mon village, je travaillais avec mon papa dans un tout petit moulin qui fonctionnait au diesel. Dans mon pays, chaque village a son ou ses propres moulins. Ici, c'est impressionnant de voir à quel point le moulin est grand. Je n'avais jamais vu ça avant. Il y a aussi tellement de sortes de farine.

Est-ce qu'il t'arrive de cuisiner avec la farine du Moulin chez toi à Fribourg ?

Oui, je fais par exemple du Bolani. C'est un pain plat afghan fourré de viande, d'oignons et de pommes de terre. Un collègue m'a aussi donné une machine à pétrir la pâte pour faire du pain.

Comment se passe une journée-type quand tu travailles au Moulin ?

On commence avec une petite réunion à 7h30 pour organiser la journée de travail. Au fil de la journée, on change plusieurs fois de tâches. Même si j'aime tout faire, ce que je préfère est le remplissage des cabas.

Comment ça se passe avec tes collègues ? Te sens-tu bien intégré ?

Oui, j'ai des collègues très sympas avec qui j'apprécie beaucoup travailler ! Quand j'ai commencé, en plus d'apprendre le travail au Moulin, j'ai aussi goûté pour la première fois du café. Au début, j'essayais de suivre le rythme de certains collègues qui en boivent beaucoup, mais je me suis finalement remis au thé.

As-tu déjà goûté de la Cuchaule AOP ?

Oui, j'en ai mangé pour la première fois lors d'un cours de français. J'ai beaucoup aimé et j'ai découvert le safran par la même occasion.





IMPRESSUM

Rédaction: **Anaëlle Deschenaux**

Création: **Parallele.ch**

Photos: **Interprofession de la Cuchaule AOP ,
Mrs Martinez Cooks, Parallele.ch**

Traduction: **Andrea Zamofing**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale et Économique

Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 564 10 46

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch