



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP
N° 22 - SEPTEMBRE 2025



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

LA CUCHAULE AOP S'INVITE À LA FÊTE DES VENDANGES

Du 26 au 28 septembre, Sébastien Périsset du Fournil de Seb fera la promotion de la Cuchaule AOP lors de la Fête des Vendanges de Neuchâtel. Le boulanger y tiendra un stand en collaboration avec Terroir Fribourg et un vigneron du Vully. Une belle occasion de faire découvrir la Cuchaule AOP hors des frontières fribourgeoises.

DE LA CUCHAULE AOP AUSSI POUR LES SPORTIFS

Cette année, l'Interprofession de la Cuchaule AOP a conclu un sponsoring avec la course mythique Morat-Fribourg. Les coureurs de la plus ancienne course populaire de Suisse seront récompensés par la saveur exquise de notre Cuchaule AOP à leur arrivée à Fribourg le dimanche 5 octobre.



LA CUCHAULE AOP, NOUVEAU SPONSOR DE FRIBOURG OLYMPIC BASKET

Dès cet automne, les spectatrices et spectateurs de Fribourg Olympic retrouveront de la Cuchaule AOP lors de plusieurs matchs de leur équipe de basket préférée. Les dates lors desquelles l'Interprofession sera présente à la Halle Saint-Léonard seront communiquées prochainement.

PORTRAIT

SIMON MÜLLER - AU SÂLOIS

Début juin, la boulangerie de Sâles a rouvert ses portes sous le nom Au Sâlois. Aux commandes du fournil, Simon Müller, enfant du village déjà à la tête du service traiteur *L'Instant Gourmand*, basé au Pâquier. Nouveau fabricant de Cuchaule AOP, nous sommes allés à sa rencontre.

Simon Müller a fait ses premières armes en tant qu'apprenti cuisinier au Restaurant de la Couronne à Sâles. Puis, il a choisi de parfaire son expérience dans un autre métier de bouche, celui de boulanger-pâtissier-confiseur. Il se lance alors dans un complément d'apprentissage de deux ans à la Boulangerie Saudan à Fribourg. Il y reste encore quelques temps en tant qu'employé avant de rejoindre le service traiteur de la Boucherie de l'Ancien Comté de la Tour. En 2022, il a l'opportunité de reprendre la partie traiteur de la boucherie : « C'est de là qu'est né l'Instant Gourmand Traiteur au Pâquier. »

Alors que son service traiteur grandit vite, la place dans les locaux commence à manquer. Quant à la boulangerie du village de Sâles, elle est en faillite depuis quelques temps : « Chaque fois que je passais devant, je me disais qu'il fallait absolument faire quelque chose. » Une occasion que ce jeune passionné, dont le « fait maison » est la marque de fabrique, finira par saisir. Il faut dire que Simon réfléchissait déjà depuis un certain temps à produire lui-même les produits de boulangerie nécessaires à ses services traiteurs, dont de la Cuchaule AOP.

Mais avant de pouvoir s'installer dans le bâtiment, il fallait que le projet d'acquisition du bâtiment par la commune de Sâles passe en votation : « Les 162 habitants présents lors de l'assemblée ont à l'unanimité voté oui au projet. C'est clairement grâce à eux et à la commune que j'ai pu devenir locataire et que la boulangerie a pu reprendre vie. » En clin d'œil à cette votation, la boulangerie a créé la baguette 162, une baguette au lard, Gruyère AOP et oignons.

Une fois le contrat de bail signé, tout est allé très vite : « Il a fallu tout nettoyer, mettre le laboratoire aux normes, tester



les recettes et trouver du personnel. » Ils sont actuellement 7 personnes, sans compter les collaboratrices et collaborateurs de *L'Instant Gourmand*, et Simon est encore à la recherche d'un boulanger-pâtissier.

Les effluves de pain ont donc regagné le village depuis le début du mois de juin grâce à la nouvelle boulangerie baptisée



Au Sâlois. « Nous avons complètement inversé la production. Nous commençons à cuire à 2 heures du matin, puis nous préparons les pâtes à 4 heures. Tous nos pains sont au levain, nous prenons le temps de faire lever les pâtes comme il faut », explique Simon. Il met un point d'honneur à se fournir localement, soit entièrement dans le village, comme pour le traditionnel pain sâlois, ou alors dans les localités alentours.

Quant à la Cuchaule AOP, elle figurait déjà à la carte de son service traiteur, *L'Instant Gourmand*, sous forme d'un apéritif au foie gras, pomme et figue, préparé avec de la Cuchaule AOP provenant d'un boulanger certifié. En ouvrant sa propre boulangerie, il a décidé de se faire certifier : « Les équipes de l'Interprofession de la Cuchaule AOP et de ProCert ont été très réactives. En une semaine, j'étais certifié. » Il en produit

désormais tous les jours pour la vente directe en boulangerie ou le traiteur : « Le boulanger que j'ai recruté ici avait reçu une médaille d'or pour la Cuchaule AOP qu'il produisait chez son ancien employeur. C'est une chance pour moi. »

Diriger deux entreprises laisse peu de temps libre à Simon. En 2024, avec son service traiteur *L'Instant Gourmand*, ils ont notamment réalisé 38 mariages. Ils livrent également des repas dans plusieurs écoles pour les accueils extra-scolaires. Nul doute que sa nouvelle entreprise lui donnera encore beaucoup de travail, ce qui n'a pas l'air d'inquiéter ce jeune entrepreneur dynamique et ambitieux.

Anaëlle Deschenaux

SALADE AUX CROUTONS DE CUCHAULE AOP & NECTARINES

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR
MRS MARTINEZ COOKS

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 tranches de Cuchaule AOP
- 3 nectarines mûres mais ferme
- 1 oignon rouge
- 150 g de jeunes pousses de salade
- 200 g de sérac
- 4 cs d'huile de colza
- 3 cs de vinaigre balsamique
- 1 cc de miel
- 1 bouquet de menthe ou de basilic
- Sel et poivre

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0 min

PRÉPARATION

Couper les tranches de Cuchaule AOP en petits cubes d'env. 1,5 cm de côté. Faire dorer à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Sortir de la poêle et laisser refroidir.

Couper les nectarines en fines lamelles. Hacher l'oignon rouge. Mélanger dans un saladier, les jeunes pousses de salade, les lamelles de nectarines et l'oignon rouge haché.

Couper le sérac en tranches et les faire griller dans une poêle ou au grill pendant quelques minutes de chaque côté. Couper en dés ou en lanières. Ajouter à la salade.

Mélanger, l'huile de colza avec le vinaigre balsamique et le miel. Saler et poivrer. Verser la sauce sur la salade. Parsemer de croûtons de Cuchaule AOP et de feuilles de menthe ou de basilic fraîchement ciselées. Mélanger et servir immédiatement.

Alors, bon appétit !



INTERVIEW

VINCENT EGGER, AUDITEUR CERTIFICATION DE PRODUITS CHEZ PROCERT

Auditeur chez ProCert depuis 2019, Vincent Egger sillonne les routes pour garantir le respect des cahiers des charges des produits certifiés. Parmi la cinquantaine de programmes qu'il audite figure un produit qu'il affectionne particulièrement en tant que Fribourgeois d'origine : la Cuchaule AOP.



Vincent Egger, pouvez-vous nous raconter votre parcours ?

Après avoir obtenu ma maturité au collège à Fribourg, j'ai effectué un apprentissage de maraîcher dans le Seeland. Puis, j'ai suivi des études en agronomie avec orientation agriculture

internationale à Zollikofen. Pour réaliser ma thèse de bachelor, je suis parti à Huehuetenango au Guatemala en 2012. A mon retour, j'ai travaillé pendant quelques années dans la production et le commerce pour des exploitations maraîchères. J'ai commencé à travailler comme auditeur chez ProCert en 2019.

Pouvez-vous nous en dire plus sur la réalisation de votre thèse au Guatemala ?

Aux côtés d'un professionnel de chez Helvetas Guatemala, j'ai accompagné pendant cinq mois des agriculteurs locaux dans

l'optimisation de leurs chaînes de valeur agricole. Ces derniers avaient une bonne production mais les revendeurs achetaient leurs produits à des prix très bas. Parfois, les paysans mettaient des cailloux dans les sacs de légumes afin d'augmenter le poids et en retirer une somme plus juste. Cela engendrait inévitablement des problèmes. L'objectif était donc de les aider à structurer et optimiser toutes les étapes par lesquelles passaient leurs produits afin d'y intégrer de la valeur ajoutée à chaque niveau.

Vous êtes auditeur chez ProCert depuis six ans, quel est le rôle de cet organisme ?

Nous sommes une entreprise privée offrant des prestations dans le domaine de l'audit, de la certification et du suivi de divers programmes. Nous proposons nos services autant aux entreprises qui développent leurs standards privés qu'à des labels basés sur des ordonnances tels que AOP-IGP, bio, montagne ou alpage.





ProCert est aussi actif à l'étranger, expliquez-nous...

Il arrive que des entreprises suisses apposent des labels sur des produits issus de filières étrangères. Nous nous rendons donc à l'étranger pour vérifier les critères de qualité ou de durabilité propres au label. Je me suis par exemple rendu plusieurs fois en Espagne pour suivre toute la chaîne de valeur de la production de viande de cheval. De la taille du parc à l'abattage, tout était contrôlé pour obtenir la certification en question.

Comment se déroule une certification pour la Cuchaule AOP ?

La certification a lieu tous les deux ans. Un auditeur de ProCert prend contact avec les producteurs quelques mois à l'avance pour fixer une date à laquelle il se rendra chez eux. Pour ma part, une fois sur place, j'ai l'habitude de commencer par le contrôle, dit physique, c'est-à-dire la visite du laboratoire. Pour moi, c'est la partie la plus intéressante. Je vérifie, entre autres, comment les matières premières sont stockées ou comment est fabriquée la Cuchaule AOP. Je passe ensuite aux aspects plus administratifs et contrôle tous les points de la check-list. Sur place, nous contrôlons aussi la traçabilité, c'est-à-dire si le nombre de pastilles commandées et utilisées correspond à la quantité de Cuchaule AOP produite.

Et pour une certification d'admission, comment cela se passe-t-il ?

La personne qui souhaite produire de la Cuchaule AOP doit d'abord contacter l'Interprofession de la Cuchaule AOP pour

devenir membre. C'est ensuite l'Interprofession qui nous informe de ce nouveau membre et nous organisons le premier audit dans les meilleurs délais. Une fois que tout est bon, nous donnons la validation pour qu'il puisse recevoir l'AOP. Il y a parfois certaines choses qui ne vont pas, comme des fournisseurs de matières premières qui n'ont pas l'attestation pour délivrer la matière première pour la Cuchaule AOP ou de petites fautes dans la recette, mais généralement ce ne sont que des détails qui peuvent vite être corrigés.

Comment êtes-vous accueillis chez les boulangers et autres producteurs de Cuchaule AOP ?

Au début, on sentait un peu que je n'étais pas le boulanger mais le maraîcher. Mais ProCert nous forme aux spécificités des différents labels et secteurs tels que les céréales. Les boulangers ont rapidement vu que j'avais les compétences nécessaires pour mener des discussions techniques avec eux. J'ai de nombreuses années d'expérience dans le secteur de la boulangerie, notamment dans le cadre d'audits pour les labels PurEpeautre, IP-Suisse et Bio.

Qu'est-ce qui fait un bon auditeur selon vous ?

Il faut savoir écouter et poser les bonnes questions. Avoir une discussion ouverte avec le client est très importante pour faire un bon audit. Ce n'est pas en jouant le grand méchant que les gens seront sincères avec vous.

Qu'est-ce qui change pour la certification de la Cuchaule AOP comparé à d'autres produits certifiés ?

C'est l'une des certifications les plus complexes parmi les produits AOP-IGP car elle implique plusieurs filières. Derrière chaque matière première utilisée, il faut faire des attestations de provenance et c'est aussi nous qui nous en occupons.

Que représente la Cuchaule AOP pour vous ?

En tant que Fribourgeois d'origine, je connais la Cuchaule AOP depuis tout petit. C'est un produit qui me tient à cœur et pour lequel j'aime beaucoup travailler. Je prends d'ailleurs beaucoup de plaisir à donner un coup de main lors de l'Évaluation cantonale. C'est toujours incroyable de voir à quel point chaque Cuchaule AOP est unique avec un même cahier des charges.

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux



IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuichaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

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

CONTACT

Interprofession de la Cuichaule 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