



# GAZETTE

---

LA CUCHAULE AOP

N° 2 - MAI 2018





# LA CUCHAULE AOP EST NÉE

---

## LE MOT DU COMITÉ

Le 3 mai 2018, la Cuchaule AOP a été définitivement reconnue par les instances officielles et son inscription au Registre fédéral des AOP notifiée dans la Feuille officielle suisse du commerce. L'Office fédéral de l'agriculture OFAG avait pris une première décision positive sur le dossier de la Cuchaule AOP en février 2017, reconnaissant que notre magnifique produit remplissait les critères pour une Appellation d'origine protégée AOP. Une opposition a imposé de remettre l'ouvrage sur le métier. L'OFAG et les instances consultées n'ont pas jugé pertinents les motifs de l'opposition. Une nouvelle décision a donc confirmé la légitimité d'accorder le label AOP à la Cuchaule. En l'absence de recours contre cette décision dans un délai de 30 jours, l'enregistrement de la Cuchaule AOP est maintenant entré en force. Il n'y a plus aucune entrave à ce que la Cuchaule rejoigne la belle famille des AOP et partage avec le Gruyère AOP, le Vacherin fribourgeois AOP et la Poire à botzi AOP le prestige des appellations fribourgeoises protégées.

Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble des instances qui nous ont permis d'atteindre ce merveilleux objectif et particulièrement l'Office fédéral de l'agriculture qui, par ses conseils avisés, nous a aidé à présenter un dossier AOP complet et convaincant, et a conduit avec doigté la procédure de reconnaissance comme AOP.

L'Interprofession de la Cuchaule AOP remercie aussi vivement les acteurs et les soutiens de cette magnifique Cuchaule AOP que nous pouvons fêter aujourd'hui, à savoir :

- Les producteurs de céréales et les instances de l'Union des paysans fribourgeois, sans lesquels ce projet n'aurait pas vu le jour ;
- Les meuniers fribourgeois qui, avec leur comité, ont cru à ce dossier AOP et ont toujours été actifs pour transmettre leurs idées objectives et leur soutien ;
- Les boulangers fribourgeois, qui ont été la cheville ouvrière

de ce projet et ont participé très activement à la réalisation du cahier des charges. Un cahier des charges qui respecte la tradition et donne à chacun la marge nécessaire afin que notre goûteuse Cuchaule AOP ne soit pas un produit standardisé mais que la main de l'artisan boulanger soit présente dans chaque Cuchaule AOP.

Enfin, un grand merci à Terroir Fribourg qui a porté ce magnifique projet pendant de nombreuses années, ainsi qu'à la Direction de l'agriculture de l'Etat de Fribourg pour son soutien financier. Aujourd'hui, nous sommes très heureux d'avoir atteint ce magnifique objectif, mais la mise en place et la promotion de la Cuchaule AOP ne font que commencer. L'engagement de chacun sera nécessaire pour transformer cette victoire d'étape en succès durable.

---

## La mise en place et la promotion ne font que commencer

---

Plusieurs événements sont prévus pour le baptême de la Cuchaule AOP. Votre Interprofession vous invite d'ores et déjà à participer au premier Concours de la Cuchaule AOP, le vendredi 24 août 2018 à Estavayer-le-Lac. Artisans et consommateurs avides de tradition et de qualité auront à cœur de nous y rejoindre pour fêter la Cuchaule AOP dans le cadre de la Grande Bénichon cantonale.

*Le Comité*

# UN ÉLÉMENT-CLÉ DE L'AOP : LA CERTIFICATION

## LE POINT

L'enregistrement comme Appellation d'origine protégée constitue la reconnaissance officielle de la tradition et du lien entre un produit alimentaire et son terroir. Mais c'est surtout un label de confiance pour le consommateur : l'authenticité et la qualité d'un produit AOP sont garanties par le respect d'un cahier des charges, la provenance locale des ingrédients et les méthodes traditionnelles d'élaboration. C'est cette confiance qui assurera à long terme le développement des ventes et les plus-values que la filière peut revendiquer. Cette confiance à entretenir implique la certification par un organisme indépendant. Il ne suffit pas de dire que nous sommes bons et authentiques, il faut le laisser vérifier et attester de manière indépendante.

L'Interprofession de la Cuchaule AOP va accompagner pas à pas tous les acteurs de la filière pour que la certification se mette en place avec facilité et efficacité.

### CENTRES COLLECTEURS ET MOULINS

Les procédures ont été mises en place en 2017 déjà. Les exigences posées à la production de blé (extenso ou bio fribourgeois) sont contrôlées régulièrement chez les agriculteurs, dans le cadre des paiements directs et pour la certification bio. Les centres collecteurs et les moulins travaillent déjà pour différentes filières labellisées qui exigent des attestations de provenance et une séparation des flux de marchandise. Les intéressés ont donc peu de formalités supplémentaires à remplir pour pouvoir mettre sur le marché de la farine agréée pour la Cuchaule AOP. Les contrôles sont combinés avec des contrôles existants. L'information effectuée en 2017 sera répétée cette année pour permettre la participation de tous les centres collecteurs et moulins intéressés.

### BOULANGERIES

Plus tôt elles seront certifiées, plus vite elles pourront mettre sur leurs rayons des Cuchaules avec la pastille AOP ! Un grand nombre de boulangeries certifiées, ce sera la meilleure promotion de la Cuchaule AOP pour son lancement et la Bénichon 2018.

Là non plus, pas de complications inutiles. Les boulangeries intéressées sont invitées à prendre contact avec le secrétariat de l'Interprofession : [info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch), tél. 026 919 87 51. Les documents à remplir pour cette certification vous seront transmis et une visite de ProCert, l'organisme de certification mandaté pour la Cuchaule AOP, sera organisée à une date fixée d'entente avec vous. Après cette visite et validation par ProCert, l'Interprofession de la Cuchaule AOP vous transmettra les pastilles d'identification pour la Cuchaule AOP.

Par la suite, un contrôle de routine sera effectué tous les deux ans. Si vous avez d'autres produits labellisés (par ex. Naturel, PurEpeautre, etc.), les contrôles seront regroupés pour éviter des dérangements inutiles et réduire les frais. Les boulangeries devront par ailleurs soumettre une fois par année une Cuchaule AOP à la taxation, soit dans le cadre des Chevaliers du Bon Pain, soit lors du Concours annuel de la Cuchaule AOP, soit lors d'une session de rattrapage.

Les frais de contrôle et de taxation ne seront pas facturés aux boulangers membres de l'Interprofession. Une modeste cotisation annuelle et la vente des pastilles d'identification serviront à couvrir ces coûts.

## PASTILLES D'IDENTIFICATION

L'identification uniforme de la Cuchaule AOP constitue une clé, à la fois comme garantie de traçabilité et de conformité au cahier des charges, et comme outil de promotion. Le label AOP bénéficie en effet d'une excellente notoriété.

Ce sont des pastilles pain en azyme, marquées du logo AOP, qui ont été retenues à cet effet.

Une pastille ronde de 26 mm pour toutes les Cuchaules de plus de 100 g :



Une mini-pastille de 14 mm pour les Cuchaules jusqu'à 100 g (portion-apéritif ou format petit pain) :



Les pastilles seront distribuées exclusivement par l'Interprofession de la Cuchaule AOP aux boulangeries certifiées. Toutes les informations utiles suivront dans la prochaine Gazette et dans les documents remis aux boulangeries avant la certification.

### Questions concernant la certification :

Interprofession de la Cuchaule AOP, [info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch),  
tél. 026 919 87 51.



# INFORMATION ET PROMOTION



## GAZETTE

Le Comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP a pris connaissance de nombreux retours favorables quant aux informations transmises par la Gazette de la Cuchaule AOP et à la forme agréable de cette communication. Il a décidé de poursuivre cette manière de vous informer en 2018, à raison de trois Gazettes durant l'année.

## COMMISSION MARKETING

Votre comité a décidé de créer une Commission marketing de la Cuchaule AOP, présidée par M. Daniel Blanc et composée de Mme Catherine Oberson et MM. Jacques Chavaz, Fritz Glauser, Thierry Grand et Frédéric Grangier. Cette commission est chargée de la mise en place de la communication vis-à-vis des membres ainsi que l'information et la promotion vers les consommateurs. Les premiers projets concrets, en plus de la Gazette de la Cuchaule AOP, concernent le site Internet de la Cuchaule AOP, des événements et des supports publicitaires pour promouvoir la Cuchaule AOP.

Pour promouvoir la Cuchaule AOP, une étroite collaboration se prépare avec Terroir Fribourg et avec l'Association suisse des AOP et IGP. Ensemble, les produits du Terroir et les produits labellisés AOP sont forts !

## 1<sup>ER</sup> CONCOURS CANTONAL DE LA CUCHAULE AOP ET FÊTE DE LA CUCHAULE AOP

Pour marquer la consécration de la Cuchaule AOP, l'Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du canton de Fribourg et l'Interprofession de la Cuchaule AOP s'associent avec la Grande Bénichon pour organiser le 1<sup>er</sup> Concours cantonal de la Cuchaule AOP le vendredi 24 août. La Grande Bénichon 2018 aura lieu à Estavayer-le-Lac du 24 au 26 août. Nous comptons sur une forte participation des artisans boulangers fribourgeois. Le jury des Chevaliers du Bon Pain taxera les Cuchaules selon les règles de l'AOP, les résultats pourront donc être validés comme taxation annuelle officielle.

Le lancement de la Cuchaule AOP lors de la Grande Bénichon d'Estavayer-le-Lac constituera un moment fort et festif. Nous invitons d'ores et déjà l'ensemble des acteurs de notre Cuchaule AOP, à savoir les producteurs de céréales, les meuniers, les boulangers, mais aussi les instances officielles et les amateurs de ce merveilleux produit, à réserver le 24 août 2018 pour participer à la Fête de la Cuchaule AOP.

# LA RECETTE DE LA CUCHAULE AOP : TRADITION ET DIVERSITÉ

Dans le cahier des charges de la Cuchaule AOP, la recette occupe une place de choix. Elle suit la tradition et délimite les éléments déterminants, tout en donnant à chaque artisan la possibilité d'élaborer sa propre Cuchaule AOP. Une certaine diversité fait aussi partie de la tradition. La main de chaque artisan donne son caractère au produit – et se distingue d'une standardisation industrielle.

La recette de la Cuchaule AOP est la suivante :

## LES INGRÉDIENTS

- 1'000 g de lait entier de provenance fribourgeoise
- 2'000 – 2'200 g de farine de froment de qualité boulangère de type 400 ou 550 de provenance fribourgeoise, produite selon les standards extenso ou bio
- 200 – 300 g de beurre de cuisine ou de fromagerie de provenance fribourgeoise
- 200 – 300 g de sucre cristallisé suisse
- 30 – 40 g de sel de cuisine suisse
- 0.5 – 1 g de safran pur (en fils ou en poudre), au minimum 0.15 % de la masse
- 50 – 100 g de levure de boulangerie
- 50 – 100 g d'œufs entiers de provenance fribourgeoise (facultatif)
- Env. 400 g de pâte fermentée ou levain (au maximum 10 % de la masse) ; un poolish composé d'ingrédients prélevés de la recette est aussi admis
- Œufs entiers ou jaune d'œufs de provenance fribourgeoise délayés pour la dorure
- Aucun autre ingrédient ou additif n'est admis

## ETAPES DE PANIFICATION

- a) Pétrissage : Les ingrédients secs et le lait sont mélangés mécaniquement ou manuellement avec ménagement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. On y ajoute ensuite le beurre et pétrit le tout plus vigoureusement pour obtenir une pâte souple.
- b) Fermentation : La pâte doit fermenter au minimum 3 heures (entre la sortie du pétrin et la cuisson).
- c) Façonnage : Des pâtons sont façonnés en demi-boules à la main ; un façonnage mécanique est admis pour les Cuchaules jusqu'à 100 g.
- d) Apprêt : Les pâtons doivent reposer 30 minutes au minimum avant d'être dorés à l'œuf et incisés en forme de losanges, au couteau. La pastille d'identification AOP est apposée avant la cuisson.
- e) Cuisson : Elle s'effectue à température moyenne avec soupirail ouvert, durant 30 à 40 minutes pour une Cuchaule de 500 g. La durée de cuisson est adaptée au format de la Cuchaule.

Très bonne dégustation à toutes et à tous



## IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création: **Parallele.ch**

## CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

CP 2175 | 1630 Bulle 2

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch