

Un hard discount a été sanctionné pour avoir continué à vendre des brioches safranées non conformes

Non à la «cuchaule» bernoise

« MARC-ROLAND ZOELLIG

Terroir » On ne plaisante pas avec les produits du terroir à Fribourg. Pour n'avoir pas fait cesser la vente, dans le magasin Lidl de Guin, d'un produit de boulangerie estampillé «cuchaule» fabriqué dans le Jura bernois – et ne répondant donc pas aux exigences de l'appellation d'origine protégée (AOP) –, un membre de la direction suisse du hard discount vient d'être condamné pour contrevention à la Loi fédérale sur les denrées alimentaires. Dans une ordonnance pénale datée du 6 janvier et entrée en force, le Ministère public fribourgeois le sanctionne d'une amende de

500 francs, à laquelle s'ajoutent 195 francs de frais de justice. Cette condamnation, bien que symbolique, démontre que les autorités compétentes prennent la protection du terroir au sérieux, apprécie Jacques Chavaz, président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP.

Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) avait ainsi dénoncé le cas au Ministère public en août 2020, après un contrôle effectué au mois de mai 2020. Un calendrier ne devant rien au hasard: l'enregistrement de l'AOP de la Cuchaule a été publié dans la *Feuille officielle du commerce* le 3 mai 2018. A compter de cette date, les vendeurs de pains briochés non conformes

disposaient d'un délai de deux ans pour se mettre en règle – pour autant que leurs «cuchaules» fussent commercialisées depuis cinq ans au moins – ou, à défaut, pour cesser de les écouler sous l'appellation désormais réservée à la fameuse brioche safranée typiquement fribourgeoise.

Un délai oublié

Selon les explications fournies à la justice par Lidl, la situation constatée dans son magasin sinois découlait d'un oubli ma-

lencontreux: on ne s'était pas rendu compte de l'écoulement de ce délai de deux ans. D'après

le hard discount, ses «cuchaules» répondaient parfaitement aux exigences de l'AOP, mis à part sur un point: elles n'étaient pas produites dans le canton de Fribourg.

Cette tare s'avère toutefois rédhibitoire. Saluant une décision de justice qui profitera aussi à «l'immense majorité des acteurs de la filière» respectant le cahier des charges imposé, Jacques Chavaz rappelle qu'une vraie Cuchaule AOP doit être

fabriquée sur le territoire cantonal à base de farine, de lait, de beurre et d'œufs fribourgeois. Le sel et la levure peuvent provenir d'ailleurs en Suisse. Seul le safran, produit autrefois exotique (on en cultive aujourd'hui également dans le canton de Fribourg), n'est pas soumis à une exigence de provenance mais doit, en revanche, satisfaire à des critères de qualité.

Un «fabuleux produit»

D'après Angélique Rime, porte-parole du SAAV, des contrôles ont mis en évidence des situations de non-conformité en lien avec la Cuchaule AOP dans 14 autres établissements depuis le mois de mai 2020. Dans le cas de Lidl, le

Service a estimé qu'il ne s'agissait pas d'une affaire «de peu de gravité» et a donc dénoncé l'infraction au Ministère public.

Du côté du hard discount, on assure que la situation a été corrigée dès qu'elle a été portée à la connaissance de la direction. «Nous avons en effet oublié, avec l'entrée en vigueur des dispositions relatives à l'AOP, de changer le nom de l'article qui provenait d'une région différente de celle exigée par le label.» Les choses sont rentrées dans l'ordre une semaine après l'expiration du délai transitoire, assure son service de presse. «Nous sommes ouverts à toute discussion avec des fournisseurs de ce fabuleux produit.» »

