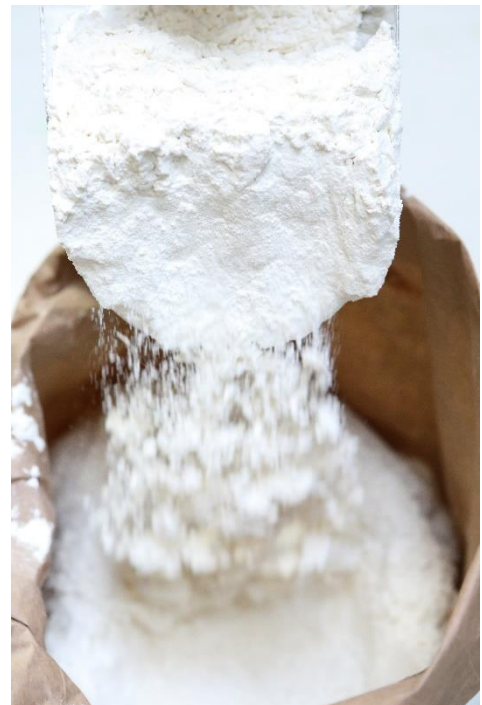




## Interprofession de la Cuchaule AOP

### Rapport annuel 2019



## Message du président

Après l'enregistrement définitif de la Cuchaule AOP dans le Registre fédéral en 2018, l'année 2019 visait la concrétisation de la mise en œuvre de l'AOP avec un plus grand nombre de partenaires et le lancement d'une promotion commune digne de ce nom.

La diffusion de la Cuchaule AOP a effectivement conquis de nouveaux points de vente, chez des artisans, des marchés, des ventes à la ferme, mais aussi dans la grande distribution. Jugée par le nombre de pastilles d'identification AOP commandées à l'Interprofession, la progression des ventes de Cuchaules AOP a été spectaculaire en 2019. De plus, la Cuchaule devient toujours plus une composante obligée de tout apéritif et buffet lors de manifestations collectives dans le canton de Fribourg. Les retours des consommateurs, dans les commerces, les manifestations, le Salon des Goûts et Terroirs et les réseaux sociaux, sont positifs ou enthousiastes. On relève, globalement, une qualité encore meilleure de la Cuchaule produite dans l'esprit de l'AOP. La vague en faveur du local, de l'authentique et d'une production et consommation alimentaires responsables soutient l'engouement pour la Cuchaule AOP.

Alors, la Cuchaule AOP, un succès facile et sans nuage ? Certainement pas. L'année 2019 a nécessité un engagement exceptionnel de l'Interprofession pour ramener un grand distributeur dans une voie plus collaborative et respectueuse du produit authentique. D'autres cas restent à régler et il s'agira, ces prochains mois et ces prochaines années, de continuer le travail de fond pour convaincre les sceptiques et, si nécessaire, se démarquer des imitations de la Cuchaule et des usurpations de sa réputation. On compte sur un fort soutien des autorités de contrôle. Le combat pour le respect des règles de l'AOP ne relève pas d'un excès formaliste ou bureaucratique ; c'est simplement le respect du consommateur et l'avenir des filières de qualité qui sont en jeu.

Sur le front de la promotion, d'excellents résultats sont atteints par l'initiative des acteurs dans le terrain. L'Interprofession les soutient. Elle a lancé une gamme d'articles promotionnels, a développé un site Internet attractif et s'est lancée dans les réseaux sociaux. La Gazette de la Cuchaule AOP suscite toujours un écho très positif. La présence au Salon des Goûts et Terroirs et le Concours de la Cuchaule AOP surfent sur l'enthousiasme du grand public et des professionnels. La collaboration avec Terroir Fribourg et avec l'Association suisse des AOP et IGP permet de multiplier l'impact de la promotion. Alors pour la promotion aussi, bilan positif, mais toujours de la Cuchaule sur la planche pour faire mieux et davantage à l'avenir !

Merci à tous et vive la Cuchaule AOP !

## Activités de l'Interprofession en 2019

### • Certification

Les principes élaborés en 2018 n'ont pas subi de changement et ont permis l'intégration de nouveaux membres certifiés dans le cours de l'année 2019. A la demande de l'OFAG, les fournisseurs de lait, de beurre et d'œufs ont été contactés pour établir des attestations de provenance. Cette mesure tend à renforcer la sécurité sur la provenance strictement fribourgeoise des ingrédients de la Cuchaule AOP.

La commission technique et le comité de l'Interprofession ont analysé diverses questions pratiques dans l'application du cahier des charges, en fonction des expériences de l'organisme de certification ProCert et de questions adressées directement à l'Interprofession. Selon la recette et selon le mode de conduite de la pâte, la quantité de farine prévue dans le cahier des charges (2 – 2.2 kg pour 1 l lait) peut éventuellement poser quelques difficultés. Sur mandat de l'Interprofession, Richemont Romandie a mené une série d'essais et propose des pistes aux professionnels pour surmonter ces difficultés. En concertation avec l'OFAG et ProCert, l'Interprofession a aussi proposé d'élargir un peu vers le bas la marge de tolérance pour la quantité de farine. Cela n'enlève rien aux fondamentaux d'une recette basée sur les seuls ingrédients prévus par le cahier des charges, leur provenance fribourgeoise garantie et l'absence d'additifs. Cette tolérance permet d'observer et de consolider la pratique avant de décider si une adaptation formelle du cahier des charges est nécessaire ou non.

Depuis 2019, l'Interprofession met à disposition des boulangeries qui ont des questions techniques lors de l'adaptation de leurs recettes et de leurs processus de fabrication les conseils expérimentés de M. Sébastien Knecht, responsable de Richemont Romandie.

Deux éléments importants sont également 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, il y a encore des habitudes à prendre.

Merci en particulier à ProCert et à notre gérante pour la gestion efficace des procédures de certification. Et bravo à tous les boulangers qui ont rejoint le cercle des certifiés au cours de l'exercice.

- **Etat des certifications au 31.12.2019**

11 entreprises supplémentaires ont été certifiées en 2019. 2 démissions ont été enregistrées, l'une suite à une faillite, l'autre pour cessation de production de la Cuchaule AOP. 4 nouveaux sites de production ont déjà été certifiés au cours des deux premiers mois de 2020.

<b>Nombre total de producteurs certifiés</b>	<b>38</b>
Boulangers membres ABPC-FR	29
Grandes surfaces avec boulangeries sur site	4
Productrices avec vente sur les marchés ou à la ferme	4
Restauration collective	1
<b>Moulins certifiés</b>	<b>3</b>
<b>Fournisseurs de lait et de beurre agréés</b>	<b>38</b>
<b>Fournisseurs d'œufs agréés</b>	<b>6</b>

Liste des producteurs certifiés et des fournisseurs agréés : [www.cuchauleaop.ch](http://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, la progression a été de 119% entre 2018 et 2019. Il faut tenir compte du fait qu'en 2018, la distribution de pastilles n'a débuté qu'en septembre, avec un nombre de boulangeries certifiées limitées au démarrage. Les chiffres peuvent aussi être influencés par des variations de stock. Les comparaisons deviendront plus significatives ces prochaines années.

<b>Nombre de pastilles distribuées (x 1'000)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Petites pastilles	185	461
Grandes pastilles	158	326
<b>Total</b>	<b>343</b>	<b>787</b>

## • Taxation – 2e 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 boulangers 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 boulangers pour proposer la meilleure Cuchaule AOP et un affichage attractif auprès du public. La deuxième édition du Concours a eu lieu le 2 novembre 2019 à Bulle, dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs. 37 producteurs ont participé à la compétition, en grande majorité des artisans boulangers, mais aussi deux paysannes, un supermarché et une cuisine collective. Le palmarès figure ci-dessous.

### **2<sup>e</sup> Concours de la Cuchaule AOP – Bulle 02.11.2019**

#### **1<sup>er</sup> prix: 98 points**

- ✓ Boulangerie-Pâtisserie Jean-Luc Delabays Sàrl, Grandvillard

#### **2<sup>e</sup> prix : 97 points**

- Boulangerie Bertrand Jonin Sàrl, Mézières

#### **3<sup>e</sup> prix : 96 points (ex aequo)**

- ✓ Boulangerie-Pâtisserie Saudan-Zurbuchen SA, Gérald Saudan, Fribourg
- ✓ Boulangerie-Pâtisserie du Mouret SA, Antoine Cottet, Le Mouret

**Diplôme d'excellence** : 14 concurrents avec 90 points et plus

Le deuxième concours a été marqué à nouveau par la qualité globalement impressionnante des échantillons soumis et par le travail compétent et concentré du jury professionnel, sous la houlette du Grand Maître Claude Zosso. Un nombreux public a saisi l'occasion de mieux découvrir le produit et les secrets de sa taxation ; avec curiosité et enthousiasme, il a fait ses propres comparaisons et posé de nombreuses questions aux artisans présents. Le concours a bénéficié également d'un excellent écho médiatique. L'apéritif de la remise des prix constitue un précieux moment d'échange entre artisans, invités et responsables de la filière.

Le comité de l'Interprofession a d'ores et déjà décidé d'organiser un nouveau concours en 2020, dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs et en collaboration avec Swiss Bakery Trophy.

Le jury de la Confrérie fribourgeoise des chevaliers du bon pain a également procédé à l'évaluation de 16 Cuchaules AOP en janvier et février 2019, dans le cadre de son programme régulier de taxation. 12 d'entre elles ont obtenu 90 points et plus ; la taxation la plus élevée revenant à la Cuchale AOP de la Boulangerie Au Vieux Grenier SA, Christian Audergon, Grolley, avec 98 points.

Lors du Concours, comme lors des taxations régulières de la Confrérie, toutes les Cuchaules présentées ont atteint le minimum de points requis pour l'AOP.



## • Communication et promotion

Sont à relever pour 2019 en particulier les éléments suivants :

- Création d'une ligne d'articles promotionnels à l'intention des boulangeries : beach-flags, roll-ups, ardoises, planchettes de dégustation, présentoirs. La gamme a été complétée lors du Salon des Goûts et Terroirs avec des polo-shirts noirs au logo de la Cuchaule AOP et des sacs en toile.
- Atelier Cuchaule AOP dans le cadre de LudiMania'k, un festival de plaisir et de découverte pour les enfants à Estavayer-le-Lac, 24-26 mai, sous l'experte conduite de Thierry Grand.
- Distribution de Cuchaules AOP au Tour de Romandie cycliste et au Tour de Suisse cycliste, à l'initiative de Terroir Fribourg, ainsi qu'à la Fête fédérale de la musique populaire à Crans-Montana.
- Stand au Salon des Goûts et Terroirs, dans l'allée des AOP et IGP, 31 octobre – 4 novembre. Animation : Boulangerie Ecoffey, Romont / Dubey-Grandjean SA, Romont / La Passion du Pain Sàrl, Semsales / Boulangerie Buchs, Echarlens / Marchon & Favre Sàrl, Cottens. Dégustation de Cuchaule AOP aussi au stand de Terroir Fribourg qui fêtait son 20<sup>e</sup> anniversaire.
- 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». Deux numéros ont été édités en juillet et en octobre 2019 ; ils ont suscité des échos très positifs.
- Site internet [www.cuchaule.aop](http://www.cuchaule.aop). 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 2020

Transformer le succès du lancement de l'AOP en réussite durable, telle est la mission impartie à l'Interprofession et ses membres pour 2020 et pour les années à venir. Concrètement cela implique de :

- Certifier les producteurs qui ne le sont pas encore, compte tenu de la fin du délai de transition au 3 mai 2020 ;
- 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 et 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 2019

<b>Bilan au 31.12.2019</b>				
<b>ACTIFS</b>	<b>2018</b>		<b>2019</b>	
BANQUE	Fr.	32'068.75	Fr.	74'775.40
DEBITEURS	Fr.	3'560.00	Fr.	5'610.60
./. DUCROIRE	Fr.	-180.00	Fr.	-280.00
ACTIFS TRANSITOIRES	Fr.	127.75	Fr.	0.00
	Fr.	<b>35'576.50</b>	Fr.	<b>80'106.00</b>
<b>PASSIFS</b>				
CREANCIERS	Fr.	17'328.95	Fr.	4'556.90
PASSIFS TRANSITOIRES		Fr. 6'059.40		Fr. 54'707.50
CAPITAL-FORTUNE AU DEBUT DE L'EXERCICE	Fr.	5'609.50	Fr.	12'188.15
RESULTAT DE L'EXERCICE	Fr.	6'578.65	Fr.	8'653.45
CAPITAL-FORTUNE A LA FIN DE L'EXERCICE	Fr.	12'188.15	Fr.	20'841.60
	Fr.	<b>35'576.50</b>	Fr.	<b>80'106.00</b>



## Compte de résultat 2019

	Comptes 2018	Budget 2019	Comptes 2019
<b>RECETTES</b>			
Vente pastilles AOP	Fr. 37'960.00	Fr. 54'000.00	Fr. 83'080.00
Cotisations associations	Fr. 12'000.00	Fr. 8'000.00	Fr. 8'000.00
Cotisations producteurs	Fr. 1'080.00	Fr. 1'400.00	Fr. 1'440.00
Contribution Etat de Fribourg	Fr. 20'000.00	Fr. 40'000.00	Fr. 40'000.00
Contribution Confédération (Mise en œuvre certification)	Fr. 19'000.00	Fr. 21'000.00	Fr. 19'000.00
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 2'196.00
Soutien Association AOP et recettes événements	Fr. 1'085.50	Fr. 3'000.00	Fr. 570.60
Intérêts bancaires	Fr. 1.90	Fr. 0.00	Fr. 3.00
Mise à jour de la provision pour pertes sur débiteurs (Ducroire)	Fr. -180.00	Fr. 0.00	Fr. -100.00
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>Fr. 90'947.40</b>	<b>Fr. 127'400.00</b>	<b>Fr. 154'189.60</b>
<b>CHARGES</b>			
<b>Certification</b>			
Achat - pastilles AOP	Fr. 7'948.60	Fr. 13'000.00	Fr. 13'683.25
Certification boulangeries - programme	Fr. 25'524.90	Fr. 27'000.00	Fr. 12'962.25
Taxation	Fr. 2'154.00	Fr. 3'000.00	Fr. 2'793.25
Administration et supervision	Fr. 12'847.50	Fr. 10'000.00	Fr. 13'457.45
Procédure d'enregistrement	Fr. 720.00	Fr. 0.00	Fr. 0.00
Frais divers	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 1'033.90
	<b>Fr. 49'195.00</b>	<b>Fr. 53'000.00</b>	<b>Fr. 43'930.10</b>
<b>Communication et promotion</b>			
Projets - Gazette - Internet	Fr. 11'803.85	Fr. 10'500.00	Fr. 21'188.90
Promotion - événements	Fr. 1'483.00	Fr. 40'000.00	Fr. 29'877.85
Matériel promotionnel	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 3'448.80
	<b>Fr. 13'286.85</b>	<b>Fr. 50'500.00</b>	<b>Fr. 54'515.55</b>
<b>Gestion</b>			
Comité - commissions	Fr. 12'924.45	Fr. 13'000.00	Fr. 14'537.00
Gérance - administration	Fr. 5'292.20	Fr. 7'000.00	Fr. 12'062.60
Révision des comptes	Fr. 400.00	Fr. 400.00	Fr. 600.00
Imprimés - mat. bureau - ports - tél. - frais banque	Fr. 2'887.45	Fr. 3'000.00	Fr. 1'340.75
Cotisations - abonnements - documentation	Fr. 130.00	Fr. 200.00	Fr. 100.00
Frais de justice	Fr. 0.00	Fr. 0.00	Fr. 18'450.15
Frais divers	Fr. 252.80	Fr. 300.00	Fr. 0.00
	<b>Fr. 21'886.90</b>	<b>Fr. 23'900.00</b>	<b>Fr. 47'090.50</b>
<b>TOTAL DES CHARGES</b>	<b>Fr. 84'368.75</b>	<b>Fr. 127'400.00</b>	<b>Fr. 145'536.15</b>
<b>PERTE / BENEFICE DE L'EXERCICE</b>	<b>Fr. 6'578.65</b>	<b>Fr. 0.00</b>	<b>Fr. 8'653.45</b>

## 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 M. Didier Castella, Conseiller d'Etat ;
- Le Service de l'agriculture du canton de Fribourg, en particulier son chef M. Pascal Krayenbuhl et M. David Stöckli.

*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 M. Daniel Blanc et son directeur M. Pierre-Alain Bapst, pour sa précieuse collaboration pour renforcer la présence et notoriété de la Cuchaule AOP ;
- La Fédération patronale et économique 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 Mme Catherine Oberson à la FPE ; des remerciements particuliers vont à M. Thierry Sottas, responsable de la comptabilité, et ses collaboratrices, ainsi qu'à Mme Anaïs Henry, chargée de communication ;
- La Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain, en particulier son Grand Maître Claude Zosso, 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 ;
- L'Association suisse pour la promotion des AOP et IGP, pour sa volonté d'intégrer pleinement la Cuchaule sur la carte suisse des AOP et sa collaboration lors du Salon des Goûts et Terroirs ;

- L'Etude d'avocats Swiss Lawyers à Fribourg, par Me Luke Gillon et Me Raphaël Tinguely, pour leur compétence et leur enthousiasme à défendre la cause de la Cuchaule AOP ;
- L'Agence de communication Parallèle à Bulle, M. Frédéric Grangier et son équipe, ainsi que Techniconcept, développeur Web à La Tour-de-Trême, pour leurs services et leur sensibilité aux produits du terroir ;
- Mino-Farine, Granges-près-Marnand, pour sa participation aux frais de l'assemblée générale ;
- Tous les membres de l'Interprofession pour leur indéfectible engagement.

Bulle, le 11 mars 2020

## **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Jacques Chavaz, président

Catherine Oberson, gérante

### **Organes de l'Interprofession**

#### **Comité de l'Interprofession**

Président :	M. Jacques Chavaz, Villars-sur-Glâne
Membre / Céréaliers	M. Fritz Glauser, Châtonnaye
Membre / Céréaliers	M. Daniel Spahr, St-Aubin
Membre / Boulangers et vice-président IPC	M. Jean-Luc Delabays, Grandvillard
Membre / Boulangers	M. Thierry Grand, Semsales
Membre / Boulangers	M. Hugo Widmer, St-Antoni
Membre / Meuniers	M. Martin Stern, Romont
Membre / Meuniers	M. Jacques Yerly, Granges-Marnand
Membre à titre consultatif	M. Daniel Blanc, Matran
Gérante	Mme Catherine Oberson, FPE, Bulle

### **Commission technique**

M. Jacques Chavaz

M. Jean-Luc Delabays

M. Hugo Widmer

M. Jacques Yerly

### **Commission marketing**

Président

M. Daniel Blanc

Membres

M. Jacques Chavaz

M. Fritz Glauser

M. Thierry Grand

Mme Catherine Oberson

Parallèle, agence de communication

M. Frédéric Grangier

### **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