



Communiqué aux médias

03.05.2018

Embargo : 03.05.2018, 11.00 heures

La Cuchaule fait son entrée dans la famille des AOP

Avec l'enregistrement définitif publié aujourd'hui par l'Office fédéral de l'agriculture, la Cuchaule, authentique spécialité du patrimoine fribourgeois, rejoint la prestigieuse famille des Appellations d'origine protégée AOP. Deux ans et une opposition après le dépôt de la demande d'AOP, cette décision réjouit toute la filière fribourgeoise des céréales, de la meunerie et de la boulangerie ; elle couronne son engagement pour perpétuer la tradition d'une spécialité typique du canton de Fribourg. Le sigle AOP garantira aux consommateurs l'utilisation d'ingrédients locaux, l'authenticité de la recette, la méthode artisanale d'élaboration et un plaisir incomparable à la dégustation.

La première mention écrite de la Cuchaule remonte à 1558. Elle est depuis des siècles une composante essentielle du menu de Bénichon. L'enracinement de la Cuchaule dans le terroir et la tradition fribourgeois ne laissent planer aucun doute. Mais c'est aussi une merveilleuse spécialité d'aujourd'hui, qui trouve une place de choix sur la table familiale ou accompagnant un café à l'emporter, appréciée aussi dans les apéritifs gourmands et les menus gastronomiques. Lui dessiner un avenir, susciter encore davantage d'enthousiasme chez les consommateurs aussi en dehors des frontières cantonales, tel est le sens de la démarche en faveur de l'AOP. L'AOP signifie que la Cuchaule sera toujours élaborée avec des produits naturels et de proximité, la farine, le lait, le beurre et les œufs du pays de Fribourg, selon sa recette authentique et avec le savoir-faire des artisans-boulangers fribourgeois. Seul exotisme admis voire imposé, le fait d'agrémenter ce merveilleux pain brioché avec les parfums et la couleur du safran. Mais là encore, il ne s'agit que de la tradition, puisque cette épice orientale était commercée au 15^e siècle déjà pour venir agrémenter les mets de fêtes fribourgeois.

Sans compter les tentatives précédentes, il a fallu investir quatre ans pour fédérer les volontés de protéger la dénomination et réunir les familles professionnelles autour d'un cahier des charges, puis pour franchir les étapes d'une procédure administrative complexe. L'Interprofession de la Cuchaule AOP remercie les autorités fédérales pour le traitement compétent du dossier et le canton de Fribourg pour son soutien financier. L'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg a été la cheville ouvrière de la démarche en faveur de l'AOP ; c'est une coïncidence heureuse que la naissance de la Cuchaule AOP puisse être annoncée ce 3 mai 2018 lors de son assemblée générale. Mais il faut également relever l'engagement de l'Association des moulins fribourgeois, de l'Union des paysans fribourgeois et de Terroir Fribourg sans lesquels le projet n'aurait pas abouti.

L'Interprofession de la Cuchaule AOP prépare activement la mise en œuvre de l'AOP avec un objectif ambitieux : Que de nombreuses boulangeries puissent mettre dans leurs rayons des Cuchaules estampillées AOP pour la Bénichon 2018.

Renseignements complémentaires :

- Jacques Chavaz, président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, M. 079 763 87 76
- Didier Ecoffey, président de l'Association des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, M. 079 449 61 92
- Daniel Blanc, président de Terroir Fribourg, M. 079 749 27 74