

APPELLATION

# La Cuchaule AOP fête son premier anniversaire

Ludovic Pillonel

**L'Interprofession de la Cuchaule AOP, réunie en assemblée générale mercredi dernier, a vécu une très belle année 2018. Elle souhaite surfer sur l'émulation liée à l'octroi de l'appellation d'origine protégée.**

Il y a un an jour pour jour naissait la Cuchaule floquée de l'AOP. L'assemblée générale de l'interprofession, organisée mercredi dernier à Neyruz (FR), a donné l'occasion de faire le point sur le début de la nouvelle existence de ce mets emblématique de tout un terroir. «La reconnaissance de la Cuchaule AOP comme authentique joyau du patrimoine fribourgeois n'est manifestement pas qu'une étape administrative ou symbolique. Elle a créé une belle dynamique, autant du côté des professionnels, qui se sont fait rapidement certifier pour proposer la Cuchaule officiellement estampillée AOP à leurs clients, que chez les consommateurs et les médias», constate Jacques Chavaz dans son message d'introduction au rapport annuel.

Dans le cadre de son parcours au sein de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), le président de l'interprofession de la Cuchaule AOP s'était entre autres occupé de demandes d'attributions de signes de qualité pour d'autres produits. Il avait à cœur de découvrir l'envers du décor en participant à une démarche d'enregistrement. «C'est fantastique d'avoir pu contribuer à la réalisation de ce projet. J'ai senti une très bonne cohésion entre les différents acteurs dès les premières séances du groupe de travail», se réjouit-il.

Environ quatre ans séparent le démarrage de la préparation du dossier et l'obtention de l'appellation, un laps de temps relativement court pour ce genre de procédure, précise-t-il. La même rapidité d'exécution a prévalu lors de l'étape de la certification des artisans



Au 31 décembre 2018, 29 producteurs avaient obtenu le sésame AOP.

boulangers, si bien que les premières cuchaules munies de la pastille AOP sont apparues sur le marché début septembre, à point nommé pour la Bénichon.

Au 31 décembre 2018, 29 producteurs avaient obtenu le sésame. La plupart d'entre eux (25) sont des membres de l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg (ABPC-FR). Deux boulangeries de grandes surfaces et deux paysannes pratiquant la vente sur les marchés complètent le tableau. L'un des buts de l'interprofession pour l'année en cours consiste à étoffer ce nombre d'adhérents, parmi lesquels figurent un peu moins de la moitié des boulangers fribourgeois. «Le délai de transition court jusqu'au 3 mai 2020. Nous vous invitons à convaincre vos collègues à rejoindre l'interprofession», a souligné Jacques Chavaz, en signalant qu'un certain nombre de nouvelles demandes avait été reçu depuis le début de l'année.

En dehors du domaine de la boulangerie, trois moulins ont également reçu leur certification, alors que 38 fournisseurs de lait et de beurre ainsi que six producteurs d'œufs ont demandé à être agréés, même

s'ils n'en avaient pas l'obligation. Pour rappel, le cahier des charges de la Cuchaule AOP exige l'utilisation de farine, de lait, de beurre et d'œufs du canton de Fribourg, territoire qui correspond à l'aire d'appellation. «Les autres ingrédients doivent venir de Suisse, à l'exception du safran, une épice que les marchands fribourgeois échangeaient contre les textiles confectionnés par leurs soins au XVI<sup>e</sup> siècle déjà», indique Jacques Chavaz.

### Consommateurs impliqués

L'engouement autour de la Cuchaule AOP ne s'est pas limité aux acteurs de la filière. Les consommateurs ont eux aussi montré leur intérêt. Comme l'a relevé le président en ouverture de rapport, certains d'entre eux «interpellent directement les distributeurs qui mettent encore dans leur rayon des brioches safranées élaborées avec des ingrédients exotiques, de l'huile de palme ou une batterie d'additifs propres à la boulangerie industrielle».

Cette quête d'authenticité et de qualité constatée incite l'interprofession à lorgner au-delà des frontières cantonales, en tentant par exemple, à l'avenir, de placer son produit dans

les marchés proches du territoire fribourgeois.

Plusieurs événements ont été ciblés pour augmenter la notoriété de la Cuchaule AOP. La participation à la Bénichon du Pays de Fribourg sera reconduite, de même que le concours axé sur ce produit à Bulle, au Salon suisse des goûts et terroirs. Jugé indispensable, le renforcement de la promotion va bénéficier d'un montant revu considérablement à la hausse dans le budget 2019. L'investissement pour la promotion est prévu à hauteur de 50 000 francs, contre environ 13 300 francs l'année dernière. L'interprofession pourra compter sur une aide substantielle de l'Etat de Fribourg, à hauteur de 40 000 francs par an jusqu'en 2021. «Produit phare de la gastronomie fribourgeoise», pour reprendre les propos du conseiller d'Etat Didier Castella, à la tête de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts, la Cuchaule AOP est considérée comme une ambassadrice du canton, qui a un objectif ambitieux: devenir le leader suisse de l'agroalimentaire.

### SUR LE WEB

[www.cuchauleaop.ch](http://www.cuchauleaop.ch)

MARCHÉ PAYSAN

## Une association en quête de nouvelles forces vives

Ludovic Pillonel

**L'Association romande Marché Paysan, dont l'assemblée générale s'est déroulée lundi soir à Puidoux (VD), veut étoffer son comité et sa présence dans certains cantons.**

L'équipe dirigeante de Marché Paysan poursuit bien malgré elle sa cure d'amaigrissement: après le départ en fin de mandat de la coprésidente Roseline Baud l'année dernière, Maryline Cretegny, Victor Bovy et Alexandre Mestral ont annoncé leur décision de quitter le comité lundi soir à Puidoux, lors de l'assemblée générale de l'association.

«Ces démissions s'expliquent par le fait que ces jeunes agriculteurs très dynamiques sur le plan professionnel n'ont plus assez de temps à consacrer à Marché Paysan», commente la présidente Caroline Steiner.

Pour l'épauler, l'agricultrice de Vullierens (VD) ne pourra temporairement plus compter que sur un trio composé de la secrétaire Laurence Epars, d'Andréa Güttinger et de Nicolas Pradervand, membres, personne ne s'étant porté candidat à la succession des sortants. «L'idéal serait de pouvoir compter sur deux ou trois nouveaux arrivants au comité. Nous avons quelques noms en tête, à nous d'essayer de les convaincre», déclare Caroline Steiner.

Car si elle peine à trouver une relève pour les postes à responsabilité, l'association porte-drapeau d'une agriculture de proximité tournée

vers la vente de produit circuit-court ne va pas mal autant. Elle s'appuie sur un nombre stable de membres: 86 à ce jour -, et affiche un résultat comptable bénéficiaire.

«La grande majorité de nos adhérents sont basés dans le canton de Vaud. Un autre objectif consiste à intéresser les producteurs de toute la Suisse romande à nous rejoindre», souligne Laurence Epars.

Le déploiement de Marché Paysan et l'amélioration de sa notoriété auprès des consommateurs passent, selon les dirigeants, par des efforts en matière de communication. Pour ce faire, l'attribution de mandats à des professionnels est envisagée.

La prise en charge de la distribution du Guide roman de la vente directe, dont la nouvelle édition sera disponible cette année, fait partie des tâches que l'association voit de déléguer. «Les producteurs qui voudraient en figurer sur ce support jusqu'à fin juin pour devenir membres de notre structure car c'est la condition pour voir faire partie du prochain», précise la secrétaire.

Un film descriptif sur le marché Paysan, également prévu pour 2019 et, dans un avenir plus lointain, la réalisation d'une présentation audiovisuelle des activités de chaque producteur membre, sont à l'étude sur les rails.

Quant au site internet, actuellement remanié l'an passé, il permet aux agriculteurs de tualiser eux-mêmes les pages qui les concernent.

### SUR LE WEB

[www.marchepaysan.ch](http://www.marchepaysan.ch)



Nicolas Pradervand, Caroline Steiner, Laurence Epars et Andréa Güttinger forment désormais le comité (de g. à dr.).

PUBLICITÉ

De 0 à 100 km/h en 0,25 seconde.

**STIHL**