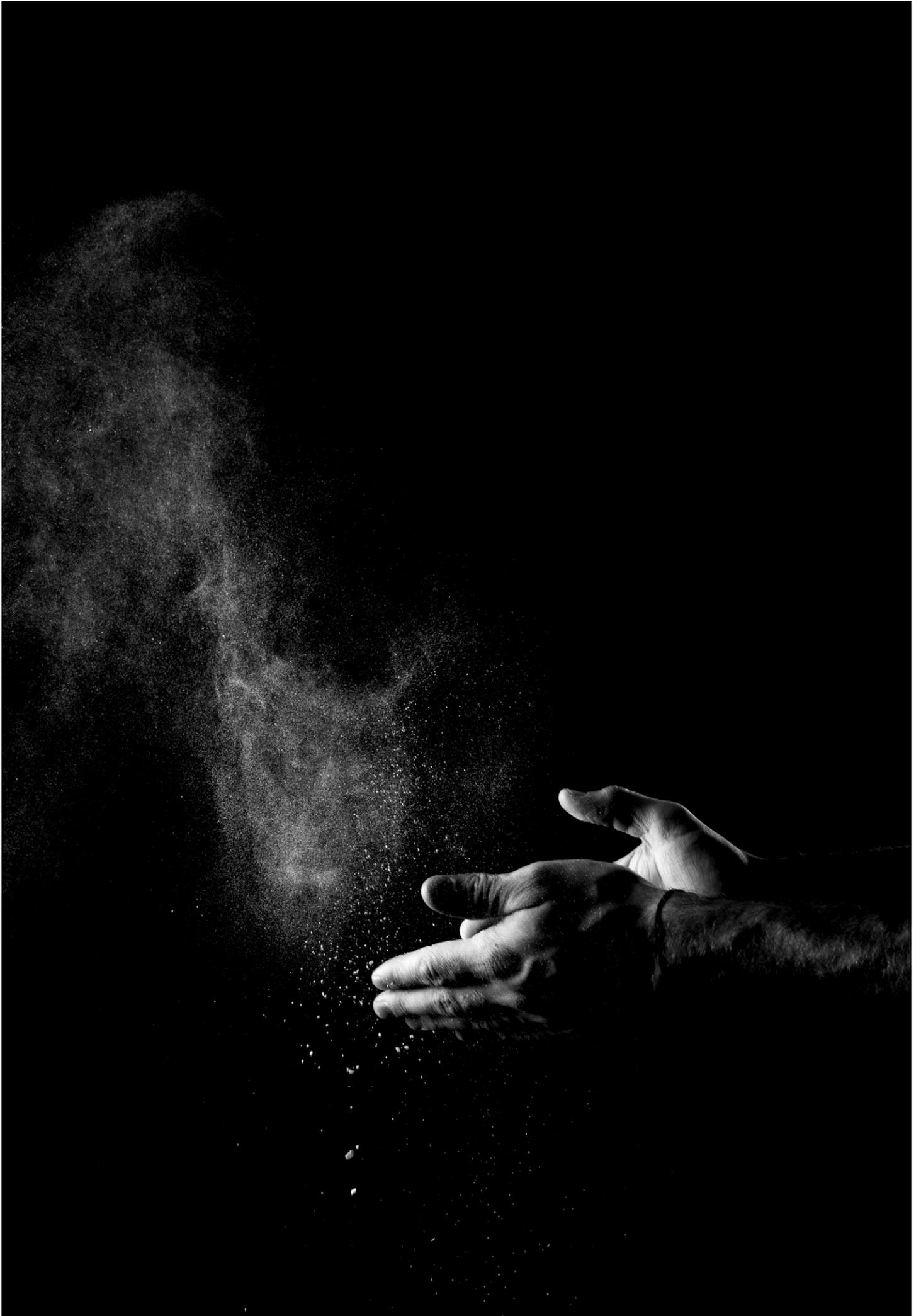




GAZETTE

LA CUCHAULE AOP





BIENVENUE À BORD !

LE MOT DU PRÉSIDENT

Une appellation d'origine protégée (AOP), c'est une démarche pour : préserver l'authenticité de produits alimentaires traditionnels et leur lien avec leur terroir d'origine, en développer le goût et la connaissance auprès des consommateurs, créer de la valeur ajoutée pour les artisans de la filière.

La Cuchaule mérite ce signe d'excellence qu'est l'AOP.

Une AOP, c'est une démarche collective, qui embarque les producteurs des matières premières (les agriculteurs) et tous les artisans et entrepreneurs de la filière (dans notre cas : les meuniers et les artisans boulangers-pâtisseries). Une démarche au bénéfice d'un terroir qui revendique son identité, ses traditions et sa culture au travers du plus élémentaire et du plus essentiel : l'alimentation.

La CUCHAULE mérite ce signe d'excellence qu'est l'AOP. De nombreuses étapes ont déjà été franchies avec succès et la consécration n'est plus qu'une question de temps. Mais la réussite durable d'une AOP dépend de l'engagement permanent de toute la filière pour assurer la qualité, l'authenticité et la

traçabilité du produit. Elle dépend aussi d'une promotion bien conçue qui sache fidéliser les consommateurs, et développer la diffusion du produit.

Pour bien comprendre les enjeux de la CUCHAULE AOP et collaborer à en faire une réussite durable, nous avons besoin de communiquer entre nous. Et nous avons besoin de communiquer vers l'extérieur, pour renforcer l'adhésion des consommateurs, des décideurs et du Pays de Fribourg à la CUCHAULE AOP.

La Gazette de la CUCHAULE AOP vous parviendra à rythme irrégulier, par voie électronique. Ce sera la feuille de bord des artisans et des amateurs de la CUCHAULE, embarqués dans la passionnante croisière de l'AOP. Bienvenue à bord ! N'hésitez pas à nous transmettre vos questions, remarques et souhaits, vos expériences et les photos d'événements où vous mettez en évidence la Cuchaule. La Gazette vous appartient.

Le premier numéro de la Gazette vous invite à découvrir le comité de l'Interprofession, ses activités et les principaux enjeux pour les trois familles professionnelles de la filière. Il fait le point sur l'état de la procédure d'enregistrement de l'AOP. Excellente lecture et bonne dégustation !

Jacques Chavaz, décembre 2017

L'assemblée générale de l'Interprofession de la Cuchaule AOP se tiendra le 19 avril 2018, à 14h00, à Neyruz.

Merci de réserver d'ores et déjà cette date dans vos agendas !



LES ADRESSES UTILES DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP

COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP



PRÉSIDENT

Jacques Chavaz

1752 Villars-sur-Glâne | j.chavaz@bluewin.ch | 079 763 87 76



MEMBRES / CÉRÉALISERS

Fritz Glauser

1553 Châtonnaye | fritz.glauser@fspc.ch | 079 702 05 44



Michaël Glauser

1470 Estavayer-le-Lac | myglauser@bluewin.ch



MEMBRES / BOULANGERS

Vice-président IPC

Jean-Luc Delabays

1666 Grandvillard | boul.delabays@bluewin.ch | 026 928 11 27



Thierry Grand

1623 Semsales | thierry.grand@bluewin.ch | 078 708 07 89



Hugo Widmer

1713 St-Antoni | florabeck@sensemail.ch | 026 495 18 66



MEMBRES / MEUNISERS

Martin Stern

Moulin de Romont | 1680 Romont | info@moulineromont.ch | 026 652 22 26



Jacques Yerly

Mino-Farine | 1523 Granges-près-Marnand | jacques.yerly@minoteries.ch | 079 206 95 61



MEMBRE À TITRE CONSULTATIF

Daniel Blanc

1753 Matran | daniel.blanc@chezblanc.ch | 079 749 27 74



GÉRANTE

Catherine Oberson

Fédération Patronale et Economique FPE | Rue Condémine 56 | CP 2175

1630 Bulle 2 | oberson@federation-patronale.ch | 026 919 87 51



LES TRAVAUX EN COURS DE L'INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP

La conduite des démarches en vue de l'obtention de l'AOP constitue évidemment la tâche prioritaire du comité de l'Interprofession. Mais il s'engage aussi sur tous les fronts pour préparer au mieux la future mise en œuvre de l'AOP :

- Identification de la Cuchaule AOP avec des pastilles alimentaires – recherche des modèles adéquats
- Certification – établissement du manuel de contrôle et des check-lists, en étroite collaboration avec ProCert, l'organisme de certification retenu pour la Cuchaule AOP
- Collaboration avec les centres collecteurs et les moulins, afin de disposer dès la récolte 2017 de farine correspondant au cahier des charges
- Préparation d'une liste de fournisseurs agréés et des documents pour faciliter la mise en route de l'AOP chez les boulangers
- Taxation – élaboration et test d'une fiche de taxation, en étroite collaboration avec la Confrérie des chevaliers du bon pain
- Logo et ligne visuelle – mandat à l'agence Parallèle, Bulle
- Communication – lancement de la Gazette de la Cuchaule AOP
- Financement, budget, administration – mise en place des bases pour la gestion de l'IPC et mandat à la Fédération patronale et économique, Bulle ; contacts avec les autorités cantonales



SITUATION SUR LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE LA CUCHAULE AOP

LE POINT

Depuis le mois de mai 2014, un groupe de travail s'est engagé pour mettre en place une nouvelle AOP (Appellation d'origine protégée) au sein du canton de Fribourg avec le produit merveilleux qu'est la Cuchaule.

Avec le soutien de l'Association Terroir Fribourg et de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts de l'Etat de Fribourg, ce comité a rédigé le cahier des charges de la Cuchaule AOP et mené à bien l'ensemble du dossier de demande d'enregistrement de la Cuchaule AOP.

Il a présenté ledit dossier auprès des trois familles professionnelles concernées par la Cuchaule AOP, à savoir :

- Les producteurs de céréales représentés par l'Union des Paysans Fribourgeois
- Les meuniers représentés par l'Association des Moulins Fribourgeois
- Les boulangers représentés par l'Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du Canton de Fribourg

Ces trois familles ont soutenu la démarche et accepté de faire partie de l'Interprofession de la Cuchaule AOP (IPC) qui a été fondée à Bulle le 31 octobre 2016.

En date du 22 avril 2016, le groupe de travail a transmis la demande d'enregistrement de la Cuchaule comme AOP à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) à Berne.

Notre dossier a suivi la procédure normale d'enregistrement. Durant le printemps et l'été 2016, il a été analysé par la Commission fédérale des AOP-IGP qui a rendu un verdict positif. Les instances concernées et les cantons de Fribourg et de Vaud ont également été consultés.

Le 15 février 2017, l'OFAG a mis à l'enquête publique la demande de reconnaissance de la Cuchaule AOP dans de la Feuille

officielle suisse du commerce. Cette publication correspond à une première décision de fond positive de l'office responsable du Registre fédéral des AOP et des IGP : selon son analyse, la Cuchaule remplit les critères très exigeants d'une AOP.

La Cuchaule remplit les critères très exigeants d'une AOP.

Durant 3 mois, à savoir jusqu'au 15 mai 2017, toute personne ou institution avait la possibilité de faire opposition contre cette décision, pour autant qu'elle ait des intérêts à faire valoir contre cette demande. En date du 1er juin 2017, l'IPC a été informée qu'une opposition avait été déposée contre sa demande.

L'IPC a dû mandater une étude d'avocats de Fribourg pour transmettre ses observations quant à cette opposition. Ces observations ont été communiquées à l'OFAG à fin août et c'est maintenant à cet office de décider si l'opposition est valable ou rejetée.

Le comité de l'IPC s'est abstenu jusqu'ici de dévoiler de manière publique le nom de l'opposant afin qu'une relation de confiance puisse être établie entre l'IPC et cet opposant.

Les motifs de l'opposition ne semblent pas particulièrement convaincants. La procédure d'opposition retarde l'aboutissement de notre demande mais n'entame pas le potentiel que la Cuchaule se voie attribuer le signe d'excellence qu'est l'AOP. Une nouvelle décision est attendue pour le début 2018.

Le Comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP





LES FAMILLES PROFESSIONNELLES DE LA CUCHAULE AOP

LES PRODUCTEURS DE CÉRÉALES

La farine de blé constitue l'ingrédient principal de la Cuchaule AOP. Une matière première 100% fribourgeoise, cultivée selon des principes naturels extenso ou bio, sans OGM, est essentielle pour préserver la qualité et la tradition de la Cuchaule.

Dès les premières discussions, les producteurs fribourgeois de céréales, regroupés au sein de l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF) et représentés par son président, Fritz Glauser, se sont étroitement associés aux démarches pour préparer l'AOP. L'UPF est membre fondateur de l'Interprofession de la Cuchaule AOP (IPC).

La récolte 2017 de blé, abondante et de bonne qualité, pourrait servir à produire la première Cuchaule AOP. Si les volumes de blé fribourgeois prévus pour la Cuchaule AOP sont modestes au départ, il y a un potentiel à développer. De plus, la Cuchaule AOP contribuera à ancrer encore plus qu'aujourd'hui l'utilisation de farine de la région dans les boulangeries fribourgeoises.

LES MEUNIERs

Pour assurer la qualité et la traçabilité de la farine qui sert à élaborer la Cuchaule AOP, la participation des meuniers fribourgeois est essentielle. L'Association des Moulins Fribourgeois AMF et son président Martin Stern ont été très actifs dans la préparation du dossier d'enregistrement. L'AMF qui regroupe trois moulins de céréales panifiables, Düdingen, Matran et Romont, est membre fondateur de l'IPC.

De longue tradition, des blés fribourgeois sont aussi travaillés par le moulin limitrophe de Granges-près-Marnand dans la Broye. Le cahier des charges de la Cuchaule AOP s'inspire de cette tradition et le Groupe Minoteries / Mino-Farine a aussi adhéré à l'IPC.

Plusieurs moulins fribourgeois ont pris les dispositions nécessaires, en collaborant avec l'office de certification ProCert, pour pouvoir livrer leurs clients avec de la farine issue des moissons 2017, conforme au cahier de charges de la Cuchaule AOP.



LES BOULANGERS

Dans le cadre de l'Interprofession, c'est l'Association des Artisans Boulangers – Pâtisseries – Confiseurs du Canton de Fribourg (ABPC-FR) qui représente le secteur de la fabrication de la Cuchaule AOP. Jean-Luc Delabays et Thierry Grand ont été des chevilles ouvrières de la préparation du dossier. Le comité et l'assemblée générale de l'ABPC-FR ont débattu à plusieurs reprises du projet et accompagné positivement ses principales étapes. Vu l'importance de cette famille, il a été convenu que trois représentants des boulangers seraient membres du comité de l'IPC. Hugo Widmer complète ainsi la délégation des boulangers. La gérance de l'IPC a été confiée à Catherine Oberson, secrétaire de l'ABPC-FR, qui connaît mieux que quiconque le monde de la boulangerie fribourgeoise.

L'œil et la main du boulanger restent aussi décisifs aux différentes étapes de fabrication.

L'esprit d'une AOP n'est pas d'uniformiser une recette, mais, avec quelques règles de base, d'assurer la qualité et l'authenticité sans gommer la diversité. L'essentiel, pour la Cuchaule AOP, est de travailler des matières premières locales de qualité et de renoncer aux graisses végétales, aux additifs et autres artifices des productions industrielles. Le cahier des charges laisse de la marge sur les quantités de beurre et de sucre, par exemple, et sur le principe d'incorporer ou non des œufs dans la pâte. L'œil et la main du boulanger restent aussi décisifs aux différentes étapes de fabrication. L'AOP constituera un signe d'excellence commun à la profession, mais la patte personnelle de chaque boulanger continuera de se faire sentir par une belle diversité et une saine émulation entre artisans.

De nombreuses boulangeries travaillent déjà dans des filières labellisées et connaissent les enjeux de la certification. Celle-ci constitue aussi une condition pour une AOP. L'IPC travaille avec ProCert à ce que cela puisse se faire de la manière la plus pratique possible, sans trop d'administration. Les contrôles sur place et la taxation du produit seront regroupés avec l'existant. Apposer la pastille alimentaire sur la Cuchaule sera aussi un geste essentiel pour garantir la traçabilité et profiter de l'image de marque de l'AOP.



IMPRESSUM

Rédaction des textes : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Graphisme et mise en page : **Parallele.ch**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine | 1630 Bulle

T. 026 919 86 51 | F. 026 919 86 00

info@aopcuchaule.ch | www.aopcuchaule.ch

