

# GAZETTE

---

LA CUCHAULE AOP  
N° 13 - SEPTEMBRE 2022



# LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

## CONCOURS DE LA CUCHAULE

Le concours de la Cuchaule se déroulera cette année dans le cadre du Comptoir gruérien à Bulle, le jeudi 3 novembre prochain. Habituellement organisé au sein du Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT) à Bulle, le concours change de manifestation pour sa 4<sup>ème</sup> édition. Le SSGT ayant cette année lieu plus tard dans la saison (du 30 novembre au 4 décembre), le comité de l'Interprofession de la Cuchaule AOP a jugé plus favorable d'organiser le concours dans un autre cadre, afin de garder les dates habituelles.



## LA CUCHAULE AOP PRÉSENTE AUX ÉVÉNEMENTS DE L'AUTOMNE

En dehors du Comptoir gruérien, la Cuchaule AOP sera présente à d'autres événements cet automne. À commencer par la Fête des Fêtes à Ballenberg, les week-ends du 24-25 septembre et du 1-2 octobre. La Bénichon sera à l'honneur à cette occasion et les visiteurs pourront déguster de la Cuchaule AOP. Cette présence est une belle opportunité pour faire découvrir notre produit emblématique au-delà des frontières cantonales. Puis, plus tard dans l'année, notre Cuchaule AOP sera présente dans l'espace AOP du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, qui prendra ses quartiers du 30 novembre au 4 décembre à Bulle. Si un membre souhaite tenir le stand AOP afin de faire déguster et vendre ses Cuchaules AOP, il peut le faire gratuitement pendant un jour de la manifestation. Les membres intéressés peuvent s'adresser à notre secrétariat.

## DEUX ACTIONS MARKETING EN PRÉPARATION

La commission marketing a travaillé sur deux actions pour cet automne. Tout d'abord, la Cuchaule AOP sera en vedette dans les écoles professionnelles de Fribourg et de Bulle, le jeudi 22 septembre prochain. Les étudiants se verront distribuer des petites Cuchaules AOP lors de la pause matinale. Le but de cette démarche est de sensibiliser les jeunes à l'importance de consommer des produits locaux et artisanaux, qui font la richesse de notre canton.

La deuxième action est la création de boîtes récréation estampillées du logo de la Cuchaule AOP. Sans PPA, elles ont la taille idéale pour contenir des petites Cuchaules AOP à emporter pour les pauses et goûters des enfants (et des plus grands). Le but sera de distribuer ces boîtes lors d'événements de l'Interprofession ou d'une entreprise certifiée, principalement à destination des enfants et des parents.



©Fête des Fêtes Ballenberg

# TARTARE DE VEAU AU FRUIT DE LA PASSION ET CAFÉ, TOAST DE CUCHAULE AOP

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR QUENTIN BOCHUD

## Recette pour 4 personnes

### TARTARE DE VEAU :

- 320g de coin de veau
- ½ botte de ciboulette
- 1 fruit de la passion
- ½ échalotte
- 3g de sel fin
- 1 pincé de poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette

### PRÉPARATION :

1. Couper le coin de veau en petits cubes
2. Ciseler la ciboulette
3. Récupérer les grains du fruit de la passion
4. Ciseler l'échalotte
5. Mélanger le tout et assaisonner

### GELÉE DE CAFÉ :

- 100g de café
- 1g d'agar-agar

### PRÉPARATION :

1. Mélanger le café avec l'agar-agar
2. Chauffer à ébullition tout en fouettant
3. Couler sur une plaque
4. Réserver au frais
5. Dès que la gelée est solidifiée, couper en petits cubes

### TOAST DE CUCHAULE AOP :

- Cuchaule AOP



### PRÉPARATION :

1. Détailler un morceau de 12cm de long, 4cm de large et 2cm de hauteur
2. Le griller au four sur toutes les faces

### VINAIGRETTE PASSION :

- 50g de pulpe de fruit de la passion
- 4cl de vinaigre balsamique blanc
- 10cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- Poivre

### PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients
2. Réserver au réfrigérateur

### DRESSAGE :

Dresser le tartare de veau sur le toast de Cuchaule AOP, déposer les cubes de gelée de café et verser la vinaigrette autour.

Bon appétit!

# PORTRAIT

## MAISON SUARD, FRIBOURG

**Emblématique enseigne de la ville de Fribourg et ses alentours, la maison Suard fête ses 75 ans d'existence en 2022. Une belle occasion de revenir sur le développement de l'entreprise, qui compte aujourd'hui six commerces, son rôle dans la formation professionnelle et, bien entendu, son expérience du passage à l'AOP pour la Cuchaule. Pour répondre à toutes ces questions, rencontre avec Laurence Stephan, directrice, et Richard Majeux, chef de production.**

L'histoire de la maison Suard a débuté en 1947, lorsque le fondateur, Louis Suard a ouvert la première boulangerie à la Rue Jean-Grimoux à Fribourg. 75 ans plus tard,

les boulangeries-pâtisseries-confiseries Suard sont au nombre de six, dont quatre en ville de Fribourg, une à Givisiez et une à Marly. L'entreprise compte également un laboratoire de production, trois tea-rooms et un bar à Fribourg. En 2012, la famille Suard a conclu un accord avec le groupe Villars Holding SA, comme l'explique Laurence Stephan: «Il était important pour eux que l'entreprise reste fribourgeoise et que l'âme de Suard soit gardée. Le but a toujours été d'allier modernité avec tradition.»

Pour desservir les différents magasins, Suard dispose d'un centre de production à Fribourg où sont fabriqués à la main





les produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie et traiteur. Richard Majeux, qui travaille pour Suard depuis 35 ans, en est le chef de production: « Nous avons 40 personnes qui travaillent à la production. Souvent, les personnes pensent que tout est automatisé et industrialisé comme nous sommes une grande boulangerie, mais c'est faux. Tout est artisanal et façonné à la main, même les centaines de croissants roulés chaque jour. » Il en est de même pour les pralinés et chocolats artisanaux, qui sont fabriqués sur place sans aucun conservateur, ni additif. Une autre force de l'équipe de Suard est sa mixité: « Nous avons une belle diversité dans le genre, l'âge et la nationalité de notre personnel. Cela apporte vraiment une ambiance favorable et un bon équilibre. »

Former des jeunes au sein des équipes est d'ailleurs très important pour Suard: « Cela permet d'assurer la relève et de transmettre le savoir-faire. Certains apprentis restent chez nous après l'obtention de leur CFC, ce qui est un avantage, car nous les connaissons déjà. » Comme la production compte tous les secteurs, les apprentis ont la possibilité de tout voir et exercer sur place en prévision de leurs examens. Chaque apprenti est parrainé et coaché par un employé avec qui il a des affinités. Et, en boulangerie, ils peuvent travailler dans l'équipe de jour et non pas de nuit, ce qui est également un avantage: « Malgré cela, nous observons qu'il est difficile de motiver les jeunes pour le métier, car même en travaillant dans l'équipe de jour, il faut se lever tôt. Et nous sommes ouverts 7 jours sur 7,

donc le travail se fait aussi le week-end, même si nous organisons des tournus. C'est un défi de maintenir l'attractivité de la branche. »

Impossible de repartir sans discuter du passage à la Cuchaule AOP, qui n'a pas forcément été évident pour Suard: « La Cuchaule était l'un de nos produits phares depuis longtemps et les clients y étaient très attachés. Cela n'a donc pas été facile de changer la recette et de leur expliquer pourquoi le produit était différent. » Il a fallu plusieurs essais pour mettre au point une Cuchaule AOP idéale et appréciée des clients: « Le plus laborieux a été le passage au lait frais. Nous avons dû sortir de notre zone de confort. » Toute l'équipe a été impliquée dans l'élaboration de la nouvelle recette, en proposant des idées pour l'améliorer.

Bien que ce passage à l'AOP n'ait pas été évident, il a aussi apporté des changements positifs dans l'ensemble de la production: « Nous utilisons maintenant des matières premières fribourgeoises dans toutes nos préparations. Pour les produits qui n'existent pas dans le canton, l'origine suisse est privilégiée. Et pour le reste, comme le saumon ou les crevettes par exemple, nous faisons attention de choisir des labels certifiant la durabilité et la qualité des produits. »

Anaïs Bourbia

# REPORTAGE

## PRODUCTION DE LAIT FRIBOURGEOIS



—  
6  
—

**Parmi les ingrédients-clés de la Cuchaule AOP se trouve le lait entier, qui doit bien entendu être produit en terres fribourgeoises. Afin de découvrir plus en détails sa production, André Brodard, directeur de la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL), a répondu à quelques questions.**

### **Que représente la production de lait dans le canton de Fribourg ?**

Le canton de Fribourg, du fait de la configuration de son territoire avec beaucoup de surfaces herbagères, est un canton à vocation laitière. Historiquement, il est producteur de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP. Selon l'OFAG, en 2021, le canton de Fribourg comptait 1'305 producteurs de lait pour une production annuelle de 342'384 tonnes, dont 60% de lait de fromagerie et 40% de lait de centrale. En comparaison nationale, le canton de Fribourg compte environ 7% de l'ensemble des producteurs, pour une production de 10% du lait produit dans l'ensemble du pays.

### **Quels sont les éléments qui peuvent influencer la production du lait ?**

La race de vache est un important facteur d'influence, chacune présentant des performances laitières différentes. La météo exerce une influence très prononcée sur la qualité de fourrages, qui se répercute aussi grandement sur la production laitière. Environ 92% de la nourriture pour les vaches provient de Suisse et elle se compose à 86% de fourrage grossier.

Le prix des aliments complémentaires est aussi un facteur d'influence important. Depuis la crise en Ukraine, le prix de la production laitière a fortement augmenté (augmentation du prix des aliments complémentaires, de l'énergie, de l'entretien des machines, des engrais, etc.). Produire un litre de lait coûte plus cher aujourd'hui.

### **Pouvez-vous nous expliquer le processus de production du lait?**

Parmi les machines à traire, on fait la distinction entre les pots trayeurs (le lait est refoulé dans un pot) et les systèmes de traite par lactoduc (le lait est envoyé vers un point de collecte ou un tank à lait par un système de tuyauterie).

Dans une salle de traite, les vaches sont positionnées dans des stalles. Pendant la traite, le vacher se tient dans une fosse. Cela facilite le travail et réduit énormément le temps de traite. Ces dernières années, les robots de traite se sont développés en Suisse aussi. Ils permettent une traite entièrement automatique et les vaches peuvent décider elles-mêmes à quel moment elles veulent se faire traire.

Pour le lait de non-ensilage (de fromagerie), le troupeau est traité deux fois par jour, matin et soir, et le lait est livré également deux fois par jour à la fromagerie. Le producteur peut livrer lui-même son lait ou alors une collecte peut être organisée à la ferme. Pour le lait d'ensilage (de centrale), le troupeau est traité deux fois par jour, matin et soir, et le lait est collecté tous les deux jours à la ferme. Pendant ce temps, le lait doit être stocké et refroidi dans un tank à la ferme.

### **Quelles difficultés est-ce que les producteurs rencontrent actuellement et quelles solutions peuvent être mises en place?**

La difficulté majeure des producteurs de lait est l'obtention d'un prix du lait couvrant les coûts de production. Sans aide étatique (paiements directs), il n'est pas possible d'avoir un revenu correct. Les conditions d'octroi des aides sont de plus en plus astreignantes et demandent de plus en plus de temps administratif. Sans une rémunération adéquate, bon nombre de producteurs n'arrivent plus à joindre les deux bouts et abandonnent la production laitière.

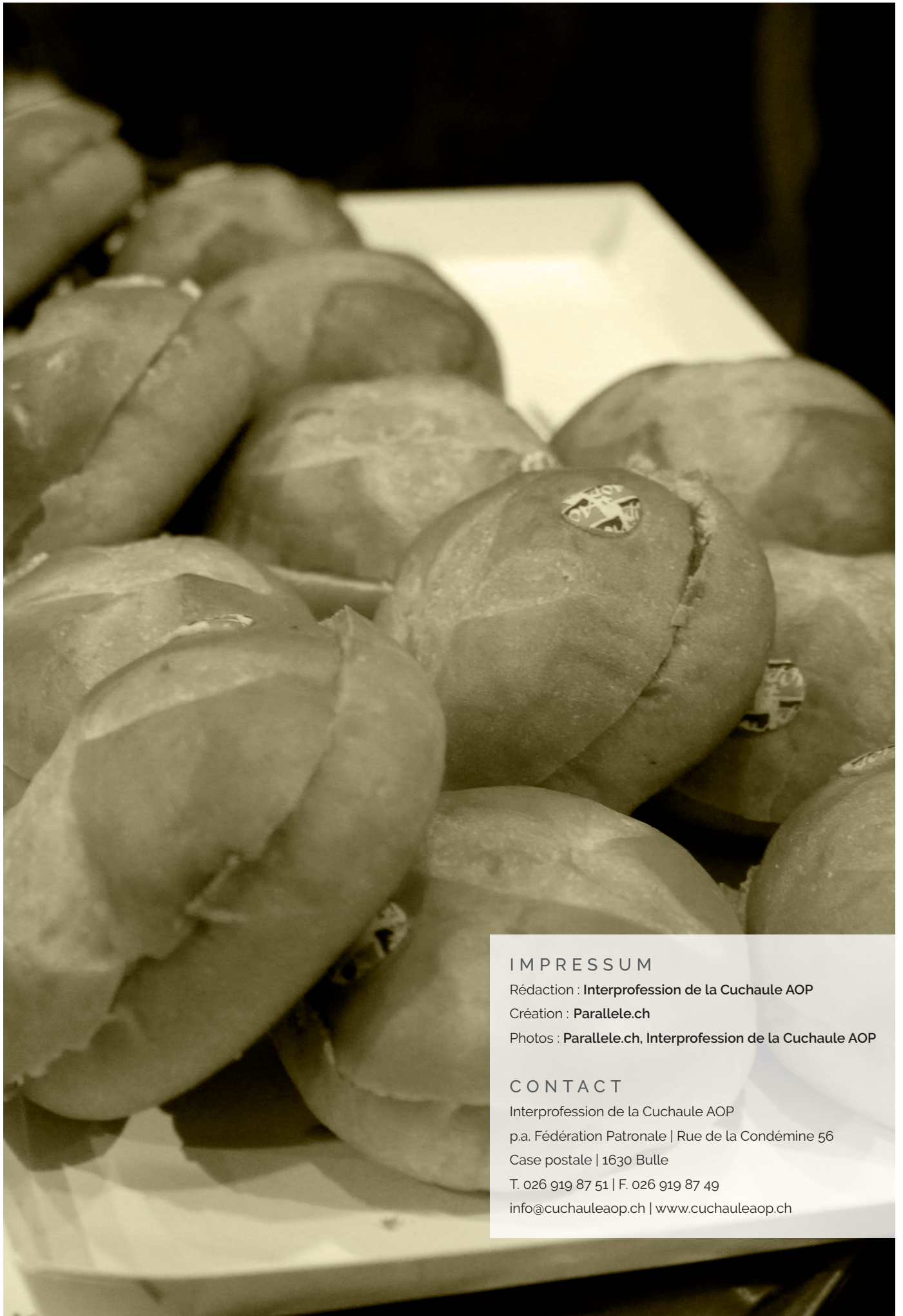
Le côté social est aussi important. Être producteur de lait implique le respect des horaires de la traite quotidienne. La difficulté de trouver du personnel compétent limite de plus en plus le temps libre de bon nombre de producteurs. Certains préfèrent passer à un autre type de production.

La loi suisse sur la protection des animaux est l'une des plus strictes au monde et c'est une bonne chose. Par contre, malgré les exigences élevées en matière de production, le monde paysan est sans arrêt mis sur la sellette ; les initiatives populaires à répétition contre la production animale en Suisse sont décourageantes pour les producteurs de lait.

Si on veut garder une production laitière durable, forte et de qualité, il faut aussi donner des signes positifs aux agriculteurs. La récente étude sur les marges de la grande distribution fait réfléchir. Une répartition équitable des marges dans le secteur laitier pourrait être une des solutions.

Anaïs Bourbia





## IMPRESSUM

Rédaction : **Interprofession de la Cuchaule AOP**

Création : **Parallele.ch**

Photos : **Parallele.ch, Interprofession de la Cuchaule AOP**

## CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch