



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 4 - JUILLET 2019





LE BILLET DU PRÉSIDENT

L'été commence, de ce fait le temps des Bénichons se rapproche à grands pas et pour notre Cuchaule AOP, il est grand temps de penser à se préparer au mieux devant cette saison importante. D'une part les consommateurs, qui aiment l'authentique, le local et le bon goût l'apprécient de plus en plus toute l'année. D'autre part, la mise en route d'une production AOP nécessite quelques préparatifs, et mieux vaut ne pas s'y prendre à la dernière minute.

L'adaptation des recettes personnelles de Cuchaule pour passer à l'AOP a suscité des discussions – en grande majorité positives – et quelques questions. L'occasion d'une part de rappeler que le cahier des charges AOP ne donne pas une recette rigide, mais des proportions avec d'importantes marges de manœuvre. Les Cuchaules AOP de Grandvillard ne doivent pas être exactement les mêmes que celles de Charmey, ni que celles de Romont ou d'Estavayer-le Lac ! La « marque de fabrique » personnelle de l'artisan reste essentielle, et les 31 Cuchaules présentées au 1er Concours de la Cuchaule AOP à Bulle l'automne dernier ont magnifiquement illustré que diversité et qualité authentique font bon ménage.

J'ai eu personnellement de nombreux retours de consommateurs connaisseurs et exigeants, après la première saison de la Cuchaule AOP. Certains ont pris la peine de faire le tour de plusieurs boulangeries pour se faire leur idée personnelle. Quelques-unes des réactions entendues :

- « Elle est plus proche de l'authentique. »
- « Elle est encore meilleure qu'avant. »
- « Ici ou là, elle supporterait une pointe de safran en plus. »
- « Elle est un peu moins soufflée, mais délicieusement fondante sous le palais ; c'est essentiel pour une vraie Cuchaule. »

Avec des chiffres de vente en hausse et un intérêt qui s'étend largement au-delà de la saison de la Bénichon et des week-ends, la Cuchaule AOP démarre sur une belle dynamique. Une motivation pour continuer sur cette lancée et, pour ceux qui n'ont pas encore fait le pas, pour rejoindre le bateau de l'AOP !

*Jacques Chavaz,
président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP*

INFORMATIONS

POUR LES BOULANGERS

NOUVELLES ADHÉSIONS

Elles sont possibles en tout temps. Pensez-y suffisamment tôt avant de vouloir proposer la Cuchaule AOP à votre clientèle. Après votre inscription auprès de la gérance de l'Interprofession, il faut attendre le passage de ProCert pour le contrôle initial et la décision de conformité de cet organisme, ce qui prend en général quelques semaines. Ensuite, la gérance vous délivrera les pastilles AOP.

Inscription et renseignements :

info@cuchauleaop.ch; tél. 026 919 87 51

MEMBRES CERTIFIÉS

Quelques formalités pour rester toujours à jour :

- Conserver les documents (bulletins de livraison, factures) qui attestent la provenance des matières premières
- Enregistrer régulièrement votre production et transmettre les chiffres 2018 à la gérance
- Taxation : Un résultat par année avec au moins 78 points est requis. Si vous n'avez pas encore fait taxer une Cuchaule ou obtenu un résultat inférieur à 78 points, il est impératif de participer au Concours de la Cuchaule 2019 ou d'annoncer à la gérance que vous souhaitez une taxation hors concours.

CONSEILS POUR TOUS

L'introduction de l'AOP peut nécessiter quelques adaptations dans votre recette et dans la conduite du produit, ceci notamment en raison de l'utilisation de lait entier et de la renonciation aux additifs de panification.

En cas de question, votre fournisseur de farine ou un collègue sont souvent de bonnes références. D'autre part, M. Sébastien Knecht, responsable Richemont Romandie, met volontiers ses compétences et son expérience à disposition pour des conseils et, si nécessaire, pour des essais. Sa première intervention est offerte aux membres de l'Association des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg.

Contact : Knecht@richemont.ch; tél. 021 728 46 75

LA CUCHAULE AOP DANS TOUS SES ÉTATS...

Notre Cuchaule AOP est extraordinaire. En effet, nous pouvons la retrouver dans de nombreuses situations gastronomiques où

elle joue le rôle de star accompagnant différents produits sucrés ou salés qui ravissent notre palais



1. Au petit matin ensoleillé, sur votre terrasse, elle fera plaisir à l'ensemble de vos convives aussi bien pour sentir son arôme safrané que la douceur et le moelleux de sa mie. Non-accompagné ou accompagné simplement d'une lèche de beurre, elle vous fera penser à ces merveilleux petits-déjeuners de votre enfance et vous terminerez ce dernier en l'accompagnant de la confiture de votre grand-maman...

2. Bien évidemment que notre Cuchaule AOP joue un rôle prépondérant dans notre menu de Bénichon. En effet, avec toutes les variantes de notre menu fribourgeois, la Cuchaule AOP se retrouve toujours en-tête de repas pour débiter ce magnifique menu. A ce moment précis, vous la retrouverez accompagnée de son beurre et de sa moutarde de bénichon pour vous ouvrir vos papilles afin que vous passiez le plus merveilleux des moments autour de votre table réunissant votre famille et vos amis.



3. Et vous retrouverez encore une fois votre petite Cuchaule AOP au sein de votre apéritif dinatoire. En effet cette dernière réjouira l'ensemble de vos convives par la variété des ingrédients qui accompagne divinement cette magnifique Cuchaule AOP. Aussi bien, avec son foie gras au torchon ou même poêlé, qu'avec un filet de truite fumé ou un jambon de la borne du Pays de Fribourg, ou un chutney de rhubarbe, ou un Gruyère AOP de plus de 18 mois, beaucoup de magnifiques aliments peuvent accompagner notre Cuchaule AOP.



C'est pour cette raison que nous vous invitons à nous faire part par e-mail à info@cuchauleaop.ch de votre meilleure façon d'apprêter notre Cuchaule AOP. Si votre recette est choisie pour être publiée au sein de notre Gazette, vous recevrez un cadeau

d'une valeur de CHF 100.- auprès de l'un de nos boulangers certifiés Cuchaule AOP. Merci pour votre participation à la mise en valeur de la Cuchaule AOP.



LA CUCHAULE AOP ET LES PRODUCTEURS DE CÉRÉALES

—
5
—

Daniel Spahr est agriculteur à St-Aubin et il produit des céréales qui correspondent au cahier des charges de la Cuchaule AOP. Il est également membre de l'Interprofession de la Cuchaule AOP et représente, avec Fritz Glauser de Châtonnaye, les producteurs de céréales au sein de ladite Interprofession. Nous le remercions pour sa contribution au sein de notre Gazette.

La Cuchaule AOP est un produit noble, historique, qui s'inscrit dans le patrimoine fribourgeois. Produite aujourd'hui, elle se doit de respecter cet héritage mais aussi de s'inscrire dans l'air du temps. L'air du temps, c'est, notamment, pour moi une production céréalière respectueuse de l'environnement. Toute la chaîne de production de la Cuchaule AOP respecte cet engagement de développement durable. Je suis fier d'en faire partie. Près de la moitié de mon domaine de 54 hectares est

exploité avec des céréales panifiables, produites sous le label IP – Ch depuis 10 ans, le label de la coccinelle. C'est-à-dire sans insecticides, sans fongicides et en respectant des règles qui permettent de favoriser la biodiversité. En fait, ce label est une condition inscrite noir sur blanc dans le cahier des charges de la cuchaule AOP. On ne peut que s'en réjouir.

Pour un agriculteur attaché à sa terre, à sa région et à son patrimoine, produire un ingrédient de base pour la fabrication d'un produit d'exception est un honneur mais aussi une responsabilité que j'assume avec plaisir tous les jours, par respect pour les autres acteurs de l'Interprofession et, surtout des consommateurs et amateurs de produits du terroir.

Daniel Spahr

LA CUCHAULE AOP FAIT SA PROMOTION

La mise en route de l'Interprofession de la Cuchaule AOP se passe au mieux. Bien évidemment que de nombreuses questions sont adressées à notre secrétariat auprès de Mme Catherine Oberson qui vous renseigne au mieux sur la mise en route de la certification de notre Cuchaule AOP ainsi que sur des problèmes administratifs

qui peuvent surgir. La Commission marketing, elle, s'est réunie à plusieurs reprises cette année et vous propose différents articles de promotion afin de faire encore mieux connaître notre Cuchaule AOP auprès de l'ensemble des consommateurs.



FORMULAIRE DE COMMANDE

A votre disposition chez Mme Catherine Oberson
info@cuchauleaop.ch

Nous vous invitons à découvrir notre site cuchauleaop.ch qui donne toutes les informations sur la Cuchaule AOP ainsi que l'ensemble des adresses où chaque consommateur peut retrouver notre Cuchaule AOP certifiée.

D'autre part la Cuchaule AOP sera présente au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle dans le cadre du stand des AOP – IGP du 30 octobre au 3 novembre 2019. Dans le cadre de ce Salon, la taxation de la Cuchaule AOP se déroulera le samedi 2 novembre 2019 sur le stand de Terroir Fribourg invité d'Honneur pour son vingtième anniversaire.



IMPRESSUM

Rédaction: **Interprofession de la Cuchaule AOP**
Création: **Parallele.ch**

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP
p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56
CP 2175 | 1630 Bulle 2
T. 026 919 87 51 | F. 026 919 87 49
info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch