



François Duffey

- 12 HÔPITAL FRIBOURGEOIS *Déficit de 2 millions en 2014*
- 13 CHARMEY *L'auberge Chez Dudu est légalisée*
- 13 INTEMPÉRIES *La police lance un appel à la prudence*
- 15 GRUYÈRES *Le chalet du Crêt de la Ville sera reconstruit*
- 15 AVRY-DEVANT-PONT *Le curé gérât des fonds spéciaux*
- 17 BULLE *Un livre et une exposition sur la vie à l'alpage*

Une AOP pour protéger la cuchaule

LABEL • *L'Association des boulangers-pâtisseries du canton de Fribourg a accepté d'emprunter le long chemin vers la certification du pain traditionnel de la bénichon. Non sans crainte de la concurrence des distributeurs.*

ANNE REY-MERMET

Impossible de trouver un pain plus fribourgeois que la cuchaule. Pour protéger ce savoureux patrimoine culinaire, l'Association des artisans boulangers-pâtisseries du canton de Fribourg a accepté hier de se lancer dans la longue quête d'une appellation d'origine protégée (AOP). Ce label garantit notamment que la spécialité a été «produite, transformée et élaborée dans une aire géographique délimitée», ce qui inclut aussi les matières premières essentielles.

En bref, une cuchaule labellisée AOP devrait être fabriquée dans le canton, à partir de farine, lait, œuf et beurre fribourgeois. Le sucre, le sel et la levure devront être suisses. «Le safran pourra être étranger, les quantités produites en Suisse ne sont pas suffisantes», relève Didier Ecoffey, président de l'association professionnelle et boulanger à Romont. Le cahier des charges précise encore les quantités pour chaque ingrédient, les étapes de panification, le délai de vente. Pour l'instant, la «commission cuchaule», constituée pour l'occasion par l'association des boulangers, a élaboré un cahier des charges provisoire.

Deuxième tentative

Des membres de l'association des boulangers-pâtisseries avaient déjà tenté l'aventure il y a quelques années, mais avaient renoncé face au résultat défavorable du sondage soumis aux artisans.

Cette fois encore, la poursuite du projet dépendait de l'assentiment des membres de l'association professionnelle. «Il est tout à fait possible de déposer une demande d'AOP auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) sans consulter les producteurs, mais nous estimons qu'il est essentiel d'aller de l'avant ensemble», relève Daniel Blanc, président de l'Association pour la promotion des produits du terroir et de la «commission cuchaule».

Débat et craintes

Consultés hier lors de l'assemblée générale annuelle de l'association, les artisans auraient pu mettre un point final aux travaux menés depuis plus d'un an par la «commission cuchaule». Avant le vote, la discussion a fait ressortir les craintes et les doutes de certains professionnels. Le thème de la concurrence des grandes enseignes est sans cesse revenu durant les débats.

«Avec le cahier des charges qui précise la composition et les étapes de panification, vous allez avoir tous les

mêmes recettes et vous ne pourrez pas vous démarquer de vos concurrents», remarque une personne, applaudie par une partie de l'assemblée. «Notre atout face à la grande distribution c'est notre spécificité, alors si on fait tous pareil et qu'ils vendent leur cuchaule à prix casés, on va se faire traiter de voleurs!», renchérit un boulanger.

«Le safran pourra être étranger, les quantités produites en Suisse ne sont pas suffisantes»

DIDIER ÉCOFFEY

«Il ne faut pas se tromper de débat, tempère un membre, la concurrence des grandes surfaces existe déjà, vous ne pourrez jamais faire en sorte qu'elles ne produisent plus de cuchaules.» Didier Ecoffey et Daniel Blanc ont tenté de dissiper les craintes formulées durant la discussion. «Il n'y

aura pas de standardisation du produit, le cahier des charges laisse une marge de manœuvre», rassure le boulanger de Romont.

L'expérience du seigle

Si elle l'obtient, la cuchaule sera le 3^e produit de boulangerie à bénéficier de ce label, avec le pain de seigle valaisan et la tourte au kirsch de Zoug. Nicolas Tailens, boulanger à Crans-Montana, est venu parler de l'expérience des artisans valaisans. «Avons-nous triplé le volume de nos ventes? Non, mais ce n'était pas le seul objectif recherché. Sans le pain de seigle valaisan AOP, je ne suis pas sûr que le moulin de Sion serait toujours en fonction actuellement.»

Les boulangers ne sont en effet pas les seuls concernés par une éventuelle certification de la cuchaule. Une interprofession réunissant des boulangers, des céréaliers et des meuniers va être

constituée. «Une AOP fait fonctionner l'économie régionale, souligne Daniel Blanc. Les matières premières doivent être produites dans le canton. Pour proposer des cuchaules AOP dans leurs magasins, les grands distributeurs pourraient bien décider d'en appeler à des artisans locaux pour la fabrication, ou alors d'installer une unité de production dans le canton de Fribourg.»

Long processus

La route pour la certification est encore longue. Il faudra notamment démontrer le caractère typique des ingrédients de la cuchaule, prouver par exemple que la farine fribourgeoise n'est pas semblable à la farine vaudoise ou genevoise. C'est ensuite l'OFAG qui tranchera. Une fois approuvé par les instances fédérales, le projet pourrait encore susciter des oppositions. «Il y aura des recours, c'est sûr», prédit Didier Ecoffey. Pour le président de l'Association des boulangers-pâtisseries fribourgeois, on ne devrait pas mordre dans une cuchaule AOP avant 2018. I



Pour avoir le label AOP, les cuchaules devront être produites dans le canton de Fribourg avec des matières premières locales. ALAIN WICHT

Comptes approuvés

Réunis hier pour leur assemblée générale annuelle, les membres de l'Association des artisans-boulangers-confiseurs du canton de Fribourg ont tiré un bilan plutôt positif de l'année écoulée, marquée par de nombreuses manifestations. Les comptes, stables par rapport à ceux des exercices précédents, ont été approuvés à l'unanimité.

Gérald Saudan, boulanger à Fribourg et président de la commission d'apprentissage, a pointé une petite réduction du nombre d'apprentis. Malgré les difficultés du contexte économique actuel, Didier Ecoffey, président de l'association, a tenu à rappeler que les boulangers fribourgeois ont la chance d'être épargnés par le tourisme d'achat, dont souffrent leurs confrères jurassiens, neuchâtelois et genevois. Le président a encouragé les membres à mettre encore plus en avant le caractère artisanal de leur travail. ARM