



## Interprofession de la Cuchaule AOP

### Cuchaule AOP

#### Propriétaire de la marque / du programme

Interprofession de la Cuchaule AOP  
c/o FPE-Fédération patronale et économique  
Rue de la Condémine 56  
Case postale 2175  
1630 Bulle 2

Téléphone 026 919 87 51

E-mail [info@cuchauleaop.ch](mailto:info@cuchauleaop.ch)

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

L'Association Terroir Fribourg, les boulangers-pâtisseries fribourgeoises, les meuniers fribourgeois et l'UPF ont entrepris les démarches pour faire reconnaître la cuchaule comme appellation d'origine protégée (AOP). Il s'agit de préserver à long terme la cuchaule - pain de fête brioché, à la saveur relevée par le safran -, son authenticité, ses liens avec le pays de Fribourg et de promouvoir la valeur ajoutée pour tous les acteurs concernés, producteurs de céréales (ainsi que de lait, de beurre et d'œufs), meuniers et artisans boulangers.

Le cahier des charges prévoit que les ingrédients essentiels - dont le blé et la farine - proviennent du canton de Fribourg et que la fabrication de la cuchaule se déroule dans le canton, tout en respectant la recette traditionnelle.

#### Public cible

Boulangeries, Fournisseurs (centre collecteur, moulin, laiterie, négociant d'œufs), Exploitations agricoles (producteurs de blé, d'œufs et de lait)

#### Bénéfice pour le client

Promotion du produit, préservation et reconnaissance de l'authenticité et de la tradition garantie par une AOP

#### Exigences essentielles

Ingrédients d'origine du pays de Fribourg et production selon recette traditionnelle en pays de Fribourg

#### Règlements / Standards

<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html>

#### Possibilité de distinctions

Production et vente de Cuchaule AOP certifiée

#### Inscription

Via l'interprofession, voir Article 8 des statuts.

#### Audit

ProCert audit les boulangeries et les moulins tous les 2 ans, les centres collecteurs tous les 3 ans. Les fournisseurs de lait, de beurre et d'œufs sont contrôlés sur la base d'une analyse de risque de leur production.

#### Validité du certificat

2 ans (boulangeries et moulins)

3 ans (centres collecteurs)

#### Coûts

Selon le contrat de certification ProCert

#### Contact ProCert

Vincent Egger

Téléphone : 031 560 67 56

E-mail: [v.egger@procert.ch](mailto:v.egger@procert.ch)