



Résumé de la demande d'enregistrement de la *Cuchaule*

1. Groupement demandeur

Interprofession de la Cuchaule AOP, p.a. Association des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs du canton de Fribourg, Rue de la Condémine 56, 1630 Bulle

2. Nom du produit

Cuchaule, Freiburger Safranbrot

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Pain brioiché (boulangerie)

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La production de céréales par l'Union des paysans fribourgeois (92 % des producteurs fribourgeois). La transformation par les quatre moulins membres de l'Association des moulins fribourgeois (100% des meuniers fribourgeois) et Mino-farine à Granges-près-Marnand (moulin vaudois inclus dans l'aire géographique). Les boulangers-pâtissiers par l'Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg (94% des boulangers-pâtissiers fribourgeois, représentant 95% du volume de production).

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

De nombreuses références nationales et internationales attestent le lien très fort entre la *Cuchaule* et son origine fribourgeoise. Le Larousse gastronomique en donne par exemple la définition suivante : « Pain suisse d'origine fribourgeoise, préparé avec de la farine « fleur », du beurre, et du lait, légèrement sucré et parfumé au safran. [...] ». De même, de nombreux livres et sites de cuisine suisses en donnent la recette, en soulignant le plus souvent son origine fribourgeoise et son lien avec la Bénichon.

Le mot *Cuchaule*, sans être étymologisé, provient du patois fribourgeois (kuchola ou krechola). La *Cuchaule* doit sa réputation au canton de Fribourg, son aire géographique. Il s'agit de la dénomination traditionnelle utilisée pour désigner un pain brioiché intimement lié à la fête de la Bénichon. Cette fête « de la bénédiction », célébrée à l'origine dans chaque paroisse fribourgeoise le jour de la dédicace de l'église locale, est devenue plus tard une fête de reconnaissance et de réjouissance au terme de la saison des récoltes en plaine et de l'estivage du bétail dans la région préalpine. Elle demeure, au 21^e siècle, une fête familiale, populaire et gastronomique incontournable dans le calendrier des fribourgeois.

En outre, la *Cuchaule* figure dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse, qui énumère les produits alimentaires qui ont une tradition d'au moins 40 ans sans interruption, qui sont consommés, produits et disponibles à l'heure actuelle et qui ont un rapport particulier avec la Suisse.

7. Eléments historiques

La première trace écrite de la *Cuchaule* remonte à une sentence arbitrale de 1558 ; les historiens en déduisent que son origine est encore plus ancienne. Son histoire est intimement liée à la fête typiquement fribourgeoise de la Bénichon et à ses réjouissances culinaires et gastronomiques. Le menu de Bénichon, dont la première description écrite détaillée date de 1852, mentionne avec constance la *Cuchaule* accompagnée de beurre et de moutarde de Bénichon comme mets d'ouverture. Restée un élément constitutif essentiel du menu de Bénichon, la *Cuchaule* se consomme plus récemment aussi au déjeuner et à l'apéritif tout au long de l'année. Les définitions les plus anciennes du produit sont consistantes avec la recette transmise de génération en génération et pratiquée aujourd'hui. La *Cuchaule* figure comme spécialité fribourgeoise typique avec historique bien documenté à l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse.

8. Preuve du lien au terroir

Le lien de la *Cuchaule* au terroir fribourgeois est multiple. Culturel avec l'ancrage dans la tradition séculaire et toujours vivante de la Bénichon. Humain avec une recette et un savoir-faire artisanal transmis au fil des siècles au sein des familles rurales et entre patrons et apprentis boulangers fribourgeois ; savoir-faire pas totalement codifiable mais indispensable pour assurer la qualité authentique du produit. Naturel avec la tradition de valoriser dans la *Cuchaule* les matières premières locales, farine, lait, beurre et œufs, avec leurs qualités spécifiques : une qualité boulangère du blé de région préalpine des collines attestée comme supérieure à celle de toutes les autres régions de Suisse, du lait et du beurre marqués par la composition des herbages qui distingue aussi les spécialités fromagères AOP fribourgeoises. La *Cuchaule* doit aussi une part de sa typicité au safran qui parfume et donne de la couleur à sa mie ; c'est un élément à la fois exotique et traditionnel de la recette, puisque le commerce du safran par les marchands fribourgeois et son utilisation dans la cuisine traditionnelle sont attestés depuis le 15^e siècle.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Pour un produit de boulangerie, le maintien d'une recette inchangée depuis plusieurs siècles et la continuité des gestes artisanaux essentiels à assurer sa qualité représentent ce qu'on peut attendre de mieux au titre de méthodes locales, loyales et constantes. À mentionner dans ces pratiques essentielles : la conduite et le contrôle du pétrissage, la durée de fermentation, le façonnage, la dorure à l'œuf, l'entaillage au couteau et la conduite de la cuisson. Le cahier des charges pose des garde-fous contre toute dérive qualitative en fixant la qualité et l'origine des ingrédients de base et interdisant les colorants et les additifs de panification.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de la *Cuchaule* est le canton de Fribourg. La production du froment, de la farine, du lait, du beurre et des œufs et l'élaboration de la *Cuchaule* se déroulent dans l'aire géographique. La mouture du froment est aussi admise à Granges-près-Marnand, commune de Valbroye du canton de Vaud, pour autant que le moulin assure la traçabilité du froment produit dans le canton de Fribourg.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Cuchaule* est un pain brioché de boulangerie à base de farine de froment, de lait entier, de beurre, d'œufs entiers, de sucre, de sel de cuisine, de levure fraîche de boulangerie et de safran. Elle a un poids maximum de 1.1 kg et une forme ronde, légèrement aplatie. La forme distinctive de la *Cuchaule* est celle d'une demi-sphère légèrement aplatie de couleur dorée à brune, d'aspect brillant, avec des

losanges entaillés sur sa partie supérieure. La couleur extérieure dorée à brune, vernissée et la mie est jaune safranée. La texture présentant une porosité fine et régulière, souple, fondante en bouche ; goût caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La fabrication passe par les étapes suivantes : pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte souple, fermentation, façonnage en demi-boules, apprêt, repos de 30 minutes au moins après façonnage, dorage à l'œuf entier ou au jaune d'œuf délayé, entaillage au couteau en forme de losanges et cuisson à température moyenne avec soupirail ouvert.

d) Organisme de certification

ProCert; (N° SCESp 0038)

e) Etiquetage et traçabilité

Toutes les brioches vendues sous la désignation *Cuchaule* portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.