



# Cahier des charges

## *Cuchaule*

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 7 février 2017 de l'office fédéral de l'agriculture.

### **Section 1 Dispositions générales**

**Article 1** Nom et protection

*Cuchaule, Freiburger Safranbrot*, appellation d'origine protégée (AOP).

**Article 2** Aire géographique

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> La mouture du froment est aussi admise à Granges-près-Marnand, commune de Valbroye, Vaud, pour autant que le moulin assure la traçabilité du froment produit dans le canton de Fribourg.

### **Section 2 Description du produit**

**Article 3** Caractéristiques physiques

<sup>1</sup> La *Cuchaule* a un poids maximum de 1,1 kg. Sa forme est ronde, légèrement aplatie, avec des losanges sur la croûte. Sa couleur extérieure est dorée à brune, vernissée ; à l'intérieur, sa mie est jaune safranée.

<sup>2</sup> La texture de la *Cuchaule* présente une porosité fine et régulière ; elle est souple, fondante en bouche ; sa croûte est mince, croustillante et souple.

**Article 4** Caractéristiques organoleptiques

Son goût est caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.

### **Section 3 Description de la méthode d'obtention**

**Article 5** Matières premières

<sup>1</sup> La farine de froment, le lait entier, le beurre, les œufs entiers, le sucre, le sel de cuisine, la levure fraîche de boulangerie et le safran sont les seules matières premières utilisées.

<sup>2</sup> Le froment doit être produit selon une méthode respectueuse de l'environnement (prestations écologiques requises et normes « extenso »<sup>1</sup> ou biologiques), sans recours à des semences génétiquement modifiées.

<sup>3</sup> Pour la mouture, le froment doit présenter les valeurs minimales suivantes :  
Poids spécifique 77 kg/hl – Temps de chute 220 s – Teneur en protéines 11,0 %

#### **Article 6**                    Qualité de la matière première

<sup>1</sup> Farine fleur de froment de qualité boulangère, type 400, ou farine blanche de froment de qualité boulangère, type 550

<sup>2</sup> Sucre cristallisé

<sup>3</sup> Beurre de cuisine ou de fromagerie

<sup>4</sup> Safran 100 % pur, en fils ou en poudre

#### **Article 7**                    Levain ou poolisch

Est admise l'adjonction de levain à raison de 10 % de la masse avant cuisson au maximum. Le levain est issu de la dernière production de *Cuchaule*. Est également possible l'utilisation d'une poolisch composée d'ingrédients prélevés de la recette de la *Cuchaule*.

#### **Article 8**                    Ingrédients

<sup>1</sup> Composition de la pâte

Lait entier	1'000 g
Farine de froment	2'000 – 2'200 g
Beurre	200 – 300 g
Sucre cristallisé	200 – 300 g
Sel de cuisine	30 – 40 g
Safran pur (fil ou poudre)	0,5 – 1 g au minimum 0,15 ‰ de la masse
Levure de boulangerie	50 – 100 g
Œufs entiers (facultatif)	50 – 100 g
Pâte fermentée ou levain (facultatif)	≤ 400 g au maximum 10 % de la masse

<sup>2</sup> L'adjonction d'autres ingrédients ou d'additifs n'est pas admise.

<sup>3</sup> Vernissage

Œufs entiers ou jaune d'œufs délayés

---

<sup>1</sup> culture sans recours aux produits suivants: régulateurs de croissance; fongicides; stimulateurs chimiques de synthèse des défenses naturelles; insecticides.

## **Article 9**            Etapes de panification

Les étapes suivantes caractérisent la fabrication de la *Cuchaule*

- a) Pétrissage : Les ingrédients secs et le lait sont mélangés mécaniquement ou manuellement avec ménagement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. On y ajoute ensuite le beurre et pétrit le tout plus vigoureusement pour obtenir une pâte souple.
- b) Fermentation : La pâte doit fermenter au minimum 3 heures (entre la sortie du pétrin et la cuisson).
- c) Façonnage : Des pâtons sont façonnés en demi-boules à la main ; un façonnage mécanique est admis pour les *Cuchaule* jusqu'à 100 g.
- d) Apprêt : Les pâtons doivent reposer 30 minutes au minimum avant d'être dorés à l'œuf et incisés en forme de losange, au couteau.
- e) Cuisson : Elle s'effectue à température moyenne avec soupirail ouvert, durant 30 à 40 minutes pour une *Cuchaule* de 500 g. La durée de cuisson est adaptée au format de la *Cuchaule*.

## **Section 4**            **Test du produit final**

### **Article 10**            Système de taxation de la *Cuchaule*

Les critères de taxation de la *Cuchaule* sont les suivants :

- a) Forme et volume
- b) Couleur et marquage extérieurs (losanges)
- c) Couleur de la mie
- d) Texture de la mie, réaction en bouche
- e) Odeur et goût

La taxation s'oriente sur les caractéristiques décrites aux articles 3 et 4. Elle s'effectue sur une échelle de 100 points, dont au minimum 60 sont attribuées aux critères c, d et e. Pour pouvoir porter la dénomination *Cuchaule*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 78 points, dont 48 au moins pour les critères c, d et e.

## **Section 5**            **Forme distinctive, étiquetage, délai de vente et certification**

### **Article 11**            Forme distinctive

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.

### **Article 12**            Etiquetage

Toutes les brioches vendues sous la désignation *Cuchaule* portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, apposée avant la cuisson. Les pastilles sont distribuées sous la responsabilité de l'organisme de certification.

**Article 13** Délai de vente

La *Cuchaule* se vend dans les 48 heures après la cuisson. Le recours à la congélation ou à d'autres procédés pour prolonger son délai de vente et de consommation n'est pas autorisé.

**Article 14** Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par ProCert (SCESp 0038).

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.