

Notice relative à l'ODMA entrant en vigueur le 1.1.2012

Où le plaisir naît
de la tradition

fromagedalpage.ch



Suisse. Fromage suisse.



Fromage suisse. Typiquement suisse. +

Désignation sur la nouvelle ordonnance «montagne » et « alpage » (ODMA) à l'entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2012 en rapport avec la commercialisation du fromage d'alpage suisse

1. Introduction

Le Conseil fédéral a promulgué le 25.5.2011 la nouvelle ordonnance sur les désignations «montagne» et «alpage» qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2012. Les principaux changements sont les suivants :

- Les désignations « **montagne** », « **alpage** » et « **Alpes** » seront mieux protégées pour le lait et les produits laitiers provenant des régions d'estivage et de montagne.
- Ladite ordonnance stipule que chaque fromagerie d'alpage livrant ses fromages à un revendeur doit être certifiée par un organisme accrédité.

La Commission « fromage d'alpage » s'était engagée au préalable en faveur d'une application la plus simple et la meilleur marché possible. Pour elle, qui défend les intérêts de quelque 1450 alpages produisant env. 5000 tonnes de fromage, il était très important que cette nouvelle ordonnance ne soit pas source d'un excès de bureaucratie. **Le but étant de renforcer la confiance dans le fromage d'alpage et la sécurité des produits.**

2. Détail des principaux articles

Dispositions générales (art. 1-3)

Les dénominations « **montagne** » et « **alpage** » ne peuvent être utilisées pour l'étiquetage des produits, dans les documents commerciaux et la publicité que si les exigences de la présente ordonnance sont remplies.

La dénomination « **Alpes** » elle aussi ne peut être utilisée *pour le lait et les produits laitiers* visés à l'art. 4, al. 1, let. a, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels que si les exigences concernant l'utilisation des dénominations « montagne » ou « alpage » sont respectées.

Alimentation animale et ingrédients dans les denrées alimentaires (art. 4 à 7)

Selon les art. 4 et 5, la dénomination « **alpage** » ne peut être utilisée que lorsque le produit agricole provient de la *région d'estivage* et que les exigences relatives aux aliments pour animaux visés à l'art. 17 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur les contributions d'estivage sont remplies : (l'apport supplémentaire de fourrage ne doit pas dépasser $50 + 100 = 150$ kg de fourrage sec et 100 kg de fourrage concentré par vache traite et période d'estivage).

Pour la fabrication des fromages, nous avons besoin normalement de lait, de présure, de cultures et de sel. Afin d'éviter les déclarations obligatoires d'ingrédients supplémentaires, il est recommandé d'utiliser du sel non iodé (en cuisine, il faut toutefois utiliser du sel iodé !). La part des ingrédients visés à l'al. 3 ne peut dépasser 10 % en poids de l'ensemble des ingrédients d'origine agricole. Le sucre n'est pas pris en compte.

Étapes de transformation (art. 8)

Le lait et la crème d'alpage peuvent être transformés en lait et crème prêts à la consommation en dehors de la région d'estivage. Le fromage d'alpage doit quant à lui continuer d'être fabriqué dans la région d'estivage. L'entreposage et l'affinage peuvent avoir lieu en plaine.

Certification et contrôle (art. 10-13)

Seules sont dispensées de l'obligation de certification en vertu de l'art. 10 les fromageries d'alpage remettant leurs fromages directement aux **consommateurs**. C'est pourquoi il est indispensable que tout fromage emballé et vendu dans un magasin spécialisé, chez un détaillant ou dans un restaurant autre que l'éventuelle buvette de l'alpage soit certifié.

- a) Les variétés de fromage d'alpage AOC certifiées remplissent en grande partie les exigences documentaires conformes à l'ODMA. Un feuillet supplémentaire suffit pour combler les lacunes du contrôle AOC, ce qui permet d'obtenir la certification supplémentaire à moindre frais (p. ex. exigences en matière d'alimentation animale.)
- b) Pour toutes les autres fromageries d'alpage, il est obligatoire de faire effectuer un audit par un organisme accrédité par la Confédération. L'art. 12 stipule que les exploitations d'estivage doivent être contrôlées tous les quatre ans. L'ordonnance stipule explicitement que les contrôles doivent être harmonisés avec les autres contrôles publics et privés (Bio et Bio Suisse , AQ Viande Suisse, etc.).

Les cas litigieux peuvent être signalés à l'organisme de certification. En cas d'infraction à la protection dont jouit votre produit, il les fera suivre aux autorités cantonales compétentes et/ou à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

3. Processus de certification

Les principales étapes du processus de certification sont présentées sur la base d'un exemple concret du canton d'Uri. La certification a pour but de démontrer que la nouvelle ordonnance ODMA est bien respectée. Il existe différents organismes de certification sur le marché, notamment « OIC » (tél. 021 601 53 75 / info-oic@oic-izs.ch) en Suisse romande, ainsi que « Bio.Inspecta » (tél. 062 865 63 00 / admin@bio-inspecta.ch) et « ProCert » (tél. 031 560 67 67 / bern@procert.ch) en Suisse alémanique, tous trois spécialisés dans les exploitations d'alpage.

Pour commencer, vous déposez une **demande** auprès de l'organisme de certification. Celui-ci va s'occuper de la réalisation de l'audit, des conseils à dispenser et de l'enregistrement des données de votre exploitation d'alpage, lesquelles pourront servir de preuve, notamment en cas soupçon de fraude. Les coûts annuels se montent à environ 200 CHF (soit 800 CHF tous les quatre ans).

Pour la réalisation de l'**audit**, vous recevrez la visite d'un collaborateur de l'organisme de certification sur votre alpage. Pendant deux heures, il se fera une idée de la production, de l'entreposage et de la vente et décrira les produits destinés à la commercialisation (taille des meules, quantité approximative par année, etc.).

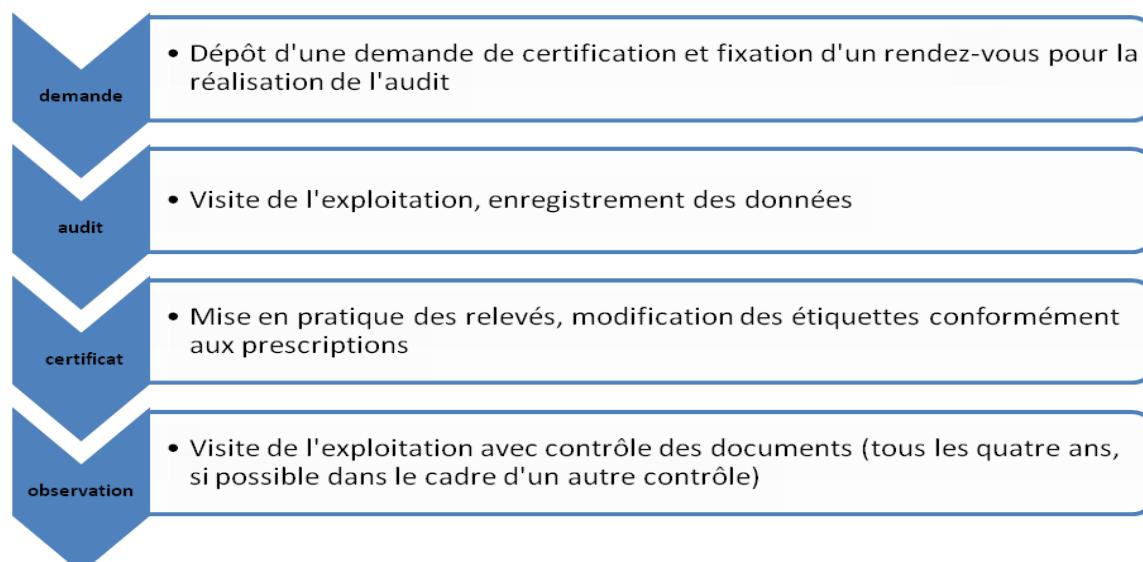
Il fera un relevé des principaux éléments de production sur un formulaire ad hoc : quantité minimum et quantité maximum transformées par jour, nombre de lots produits par jour, nombre de revendeurs. Vous confirmerez en plus que vous respectez bien les consignes d'affourragement et de production au sens des art. 4 à 7.

Quelques semaines plus tard, vous recevrez le **certificat** d'alpage. Si vous modifiez votre production, vous pouvez à tout moment le signaler gratuitement à l'organisme de certification et procéder à une actualisation.

Pour assurer la traçabilité qualitative de la production, notez tous les jours la quantité de lait transformée et effectuez une contrôle de fabrication. Si vous achetez du lait à un alpage voisin, notez-le également. Les numéros des marques de caséine sont à enregistrer dans l'ordre, les stocks à contrôler visuellement, les groupes de produits à noter par date et la liste de clients (flux des produits) à documenter. Si, à la fin de l'année, il reste des fromages sur l'alpage, la quantité sera enregistrée, faute de quoi les fromages seront portés à l'inventaire d'un distributeur. Tous les quatre ans, l'organisme de certification vous rendra visite pour **observer les processus**. Pour l'étiquetage du fromage d'alpage, faites attention aux points suivants (art. 9):

Déclaration	Exemple
Ingrédients	Lait d'alpage, herbes d'alpage
Nom de l'organisme de certification ou son numéro de code	Certification : ProCert / Bio.Inspecta / OIC

Avant d'imprimer les étiquettes, les emballages et autres instruments de marketing, demandez le « bon à tirer » à l'organisme de certification.



Marque faîtière Fromage d'alpage Suisse

Weststrasse 10 3000 Bern 6

Martin Rüegsegger Tel 031 359 53 17

Laurence Köstinger Tel 031 359 52 22

Fax 031 359 58 51

info@schweizeralpkaese.ch

www.schweizeralpkaese.ch

www.fromagedalpage.ch

Berne, juillet 2011