



***PROPOSITION DE NORME
POUR LE TERME
VALORISANT***

FROMAGE FERMIER

NORMAND BOURGAULT, DBA

VERSION 31 MAI 2017

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
1. LE CONTEXTE	5
1.1 LES PRINCIPES GÉNÉRAUX	5
1.2 LA DÉFINITION.....	7
2. LES CONDITIONS DE PRODUCTION	9
2.1 LES FORMES DE PROPRIÉTÉ DE LA FERME RÉALISANT DES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION FROMAGÈRE	9
2.2 LES FORMES JURIDIQUES.....	10
2.3 LA LOCALISATION DES IMMOBILISATIONS	11
2.4 LE STATUT DE PRODUCTEUR AGRICOLE	11
2.5 LA FORMATION DU FROMAGER À LA FERME.....	11
2.6 LA PRODUCTION DE LAIT	12
2.7 LA DÉFINITION DE FROMAGE	12
2.7.1 Normes de composition des fromages	13
2.7.2 Permis d’usine laitière et quantité de lait transformé	13
2.7.3 Provenance du lait	13
2.7.4 Étiquetage.....	14
2.7.5 Lait refroidi	14
2.7.6 Traitement thermique du lait : cru, thermisé, pasteurisé	14
2.7.7 Ingrédients usuels.....	14
2.7.8 Ingrédients prohibés dans le processus de transformation	14
2.7.9 Des techniques de production fromagère non automatisées.....	15
2.7.10 Des techniques fromagères traditionnelles	16
2.7.11 Des procédés de fabrication propres au fromager	16
2.8 LES EXTRANTS.....	17
3. BIBLIOGRAPHIE	18
GLOSSAIRE	19

INTRODUCTION

L'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ) désire faire réserver le terme valorisant *fromage fermier*. À cet effet, grâce au support accordé par le Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV) (Québec, MAPAQ, 2013a) du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) l'Association a procédé à une étude de faisabilité (Bourgault, 2015) afin d'évaluer la pertinence de la réservation du terme valorisant *fromage fermier*. Elle a ensuite constitué un dossier de demande d'autorisation de réservation répondant aux exigences du *Référentiel concernant l'autorisation de termes valorisants* (CARTV, 2013) édicté par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), organisme chargé d'accréditer de telles demandes.

Les principes sur lesquels s'appuie cette Norme sont présentés à l'étude de faisabilité précitée.

1. LE CONTEXTE

Les lois, règlements et décrets sur les appellations réservées et les termes valorisants protègent l'authenticité de modes et méthodes de production qui ne peuvent faire l'objet de droits d'auteurs ou de brevets. L'importance qu'ont prise ces pièces législatives dans le monde démontre sans l'ombre d'un doute leur immense valeur à la fois économique et culturelle.

Les appellations réservées et les termes valorisants présentent un pouvoir exceptionnel de différenciation et d'accréditation des qualités distinctives des produits qu'elles qualifient. Leur utilisation constitue une opportunité exceptionnelle pour les produits qu'ils qualifient.

Œuvrant en contexte international, l'industrie fromagère québécoise choisit de faire réserver le terme valorisant *fromage fermier* comme moyen d'affronter la concurrence. De ce fait, elle se donne une définition qui, sans être identique, est compatible avec les lois des pays qui ont mis en vigueur de tels outils de protection.

1.1 LES PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les fromageries de plus petite taille utilisent des techniques traditionnelles pour fabriquer des volumes réduits par rapport à la production industrialisée. Ces conditions de production sont valorisées par les consommateurs qui les évaluent comme différentes des conditions industrielles. Le terme valorisant *fromage fermier* est défini de façon à ce que seuls les fromages fabriqués selon certaines conditions puissent porter ce terme.

Les fromages industriels sont fabriqués dans des usines où l'ordinateur contrôle la production. Le rôle de l'humain dans cet environnement est de surveiller et de réparer la machine qui fait le fromage. Ce n'est pas ce que cherche le consommateur de fromage fermier. Il s'attend à ce qu'une personne humaine intervienne à toutes les étapes du processus.

Pour distinguer ces fromages fermiers des industriels, l'acheteur doit être assisté par une Norme. Toutefois, lui qui veut un fromage fait par un humain n'exige pas que le fromager fermier fasse le sacrifice de sa santé et de sa vie ni qu'il vive comme au XV^e siècle. Qu'il s'aide et s'assiste de moyens mécaniques pour réaliser ses activités ne change rien à la finalité traditionnelle de la production fromagère. De là, la difficulté de faire une norme qui décrive toutes les situations.

S'il fallait être puriste, tout système mécanique serait banni. Cette norme ne peut pas l'être. L'industrie fromagère québécoise n'est pas passéiste; elle est très actuelle. Le fait de ne pas être enfermé dans une tradition tellement hermétique qu'elle défend l'innovation et même l'adaptation fait la force de ce qui est réalisé ici.

Les producteurs-transformateurs d'ici ne vivent pas en autarcie, sans recourir aux biens et services des autres acteurs économiques. Ils achètent divers produits pour la ferme. Ils consomment et vendent leur production. Celle-ci est spécialisée plutôt que générale. Ils chauffent leurs maisons l'hiver à l'électricité et contrôlent la température à l'aide d'un thermostat, tout comme dans leur laiterie. Ils ont des pompes à eau, des chauffeuses, des ventilateurs et des climatiseurs, tout comme dans leur fromagerie. Ils utilisent des filtres pour l'air et pour le lait. Ils emploient des trapeuses et des lactoducs plutôt que des chaudières. Dans les bassins à fromage, ils décaillent à la main ou se font aider par un tranche-caillé mécanique parfois accroché au plafond. Ils suivent des normes de salubrité et utilisent des savons pour les respecter. Ils tirent profit de ces *aides et assistances mécaniques* pour accéder à un niveau de santé et de sécurité au travail comparable aux autres producteurs agricoles. Toutes ces aides et assistances mécaniques permettent tout de même de produire des fromages dans le respect de la finalité traditionnelle de la production fromagère : une ferme, un troupeau et un fromager.

L'observation des modes de production du Québec implique que d'exclure tout ce qui n'est pas totalement traditionnel dans l'élevage et l'alimentation des troupeaux laitiers impliquerait d'exclure pratiquement toute possibilité d'utiliser le terme valorisant *fromage fermier* : pratiquement aucune ferme ne pourrait se conformer.

La principale qualité attendue d'un fromage fermier est qu'il soit unique. Il le sera si le producteur respecte le principe d'unité de lieu : un fermier, un troupeau, une ferme. L'écologie particulière d'un lieu transmet au fromage des qualités particulières. Le pré de paissance, la race animale, la régie de la ferme, le tour de main du fromager, toutes ces particularités marquent de leur personnalité le fromage qui ne peut être qu'unique; il est *fermier*.

Principe général : Un *fromage fermier* est fabriqué par un fromager fermier à partir du lait qui provient de sa ferme : un fermier, une ferme, un troupeau.

Le fromager fermier (ou encore fromager producteur agricole)¹ doit travailler dans l'entreprise. Son implication doit couvrir tout le processus de production. Il s'occupe ou supervise les soins du troupeau aux champs. Il conçoit les recettes fromagères et les techniques de transformation. Il surveille au quotidien ses fabrications et réajuste ses paramètres. Il évalue la qualité des produits et assume la responsabilité de la commercialisation des produits finis.

Il n'est pas dit que le fromager fermier doive travailler seul. Il peut avoir avec lui des aides occasionnels, des employés et des partenaires. Mais, le fromager fermier doit œuvrer dans l'entreprise et la propriété de la ferme être unique, familiale ou en copropriété indivise.

¹ Dans le texte, le terme « fromager producteur agricole » peut être remplacé par « fromager fermier » lorsque cela s'y prête mieux. Ces termes sont considérés équivalents.

Principe général : Une fromagerie fermière n'est pas une usine automatisée même si elle peut être mécanisée. C'est le fromager fermier et non un système ordonné (ordinateur, automate programmable) qui surveille ses fabrications et réajuste les paramètres selon l'évolution quotidienne de la production. C'est ainsi que la fromagerie peut être mécanisée, mais sans être automatisée.

Au Québec, la production laitière et la fabrication de fromage constituent des activités réglementées et contrôlées. Tous les fromagers sont contraints par l'environnement légal qui s'applique à eux. La Norme *fromage fermier* précise les conditions de production qui caractérisent les fromages qui peuvent être vendus sous ce terme valorisant. Elle ne remplace d'aucune façon les règles édictées par les gouvernements.

Principe général : Les normes de ce terme valorisant *fromage fermier* ne se substituent d'aucune façon aux lois et règlements édictés par le Gouvernement du Québec, notamment la Loi sur les produits alimentaires (Québec, 2015a) ainsi que les différentes réglementations sur la mise en marché collective adoptée au Québec qui se doivent d'être respectées en tout temps; elles s'y ajoutent.

1.2 LA DÉFINITION

La définition suivante permet de distinguer un *fromage fermier* d'un fromage qui ne l'est pas. Ces éléments constitutifs servent à préciser les critères de certification.

Définition² : Le terme valorisant **fromage fermier** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservé à un fromage³ fabriqué et affiné⁴, le cas échéant (2.7.1) par un fromager (2.5) producteur agricole (2.4) ne contenant que les laits de son troupeau (2.7.3) sur le lieu même (2.3) de sa propre exploitation (2.2) selon des techniques non automatisées (2.7.9) traditionnelles (2.7.10) ou propres (2.7.11) au fromager producteur agricole.

Bien que cela puisse apparaître souhaitable de prime abord, il ne serait pas judicieux de lister les qualificatifs, les dérivés ou les variantes des mots ou expressions « laissant entendre une origine fermière ». Plutôt que de préciser la définition de *fromage fermier*, une telle liste risquerait de limiter l'application de ce terme valorisant aux seules expressions faisant partie de ladite liste. Elle rendrait hasardeuse la possibilité d'intervenir lors d'abus ou de situations imprévisibles. Par exemple, devrait-on inclure dans cette liste le fauxmage, cet ersatz de fromage fabriqué à l'aide de noix de cajou ? On le voit, le champ des possibilités est trop vaste pour être défini par une liste. D'ailleurs, le décret français (France, 2013) ne procède pas non plus par liste. L'utilisation du syntagme « tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière » circonscrit plus efficacement le sens à donner à l'expression « fromage fermier ». Il élargit sa portée à davantage de situations que ne le ferait une liste.

² Les chiffres entre parenthèses réfèrent à la section documentant cet élément.

³ Le mot « fromage » est défini à la section 2.7.

⁴ L'affinage doit être réalisé sur le site d'exploitation de la fromagerie.

Dans les pages qui suivent, les critères normatifs sont présentés selon la logique de l'analyse systémique (intrants, processus de production, extrants) et du plus général au plus particulier plutôt que dans l'ordre de la définition du paragraphe précédent.

2. LES CONDITIONS DE PRODUCTION

Nous l'avons souligné en introduction, la production fermière se fait à petite échelle; c'est là sa définition même. Les grandes entreprises tentent plutôt de réaliser des économies d'échelle sur la production de masse et s'éloignent des procédés traditionnels de fabrication. Les méthodes de production fermières sont donc **difficilement imitables** par les grands fromagers et elles constituent un avantage concurrentiel défendable par les fromagers fermiers. Mais, c'est là que le bât blesse.

L'absence d'encadrement réglementaire sur la dénomination des modes et méthodes de production fait que toute entreprise peut alléguer des modes et méthodes de production par l'utilisation de termes descriptifs équivoques. Nous pallions cette faiblesse en présentant ici les normes de production définissant le terme valorisant *fromage fermier*.

2.1 LES FORMES DE PROPRIÉTÉ DE LA FERME RÉALISANT DES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Bien que ce soit au fromage que s'applique, au final, le terme valorisant *fermier*, sa production est entièrement liée à une ferme où se trouve aussi une fromagerie et aux propriétaires qui l'exploitent. Un *fromage fermier* provient d'une ferme où un ou des individus opèrent une seule exploitation agricole et y produisent du fromage.

Le critère d'une seule ferme et d'une seule fromagerie participant à toutes les étapes de production d'un fromage permet d'éviter la concentration entre les mains d'un individu d'une multitude de fermes et de fromageries. C'est aussi un moyen de contrôle.

Un fromage fermier provient donc d'une ferme et d'un fromager à la ferme. Il est simple de conclure à l'unicité de celle-ci lorsque tous les actifs nécessaires à la production appartiennent à une seule et même personne : terrains et bâtiments, troupeau et fromagerie.

Mais, pour des raisons fiscales ou autres, les actifs constitutifs d'une ferme réalisant des activités de transformation fromagère peuvent être détenus par plus d'une personne physique ou morale. C'est le fait des fermes familiales.

Une ferme familiale réalisant des activités de transformation fromagère consiste en une exploitation agricole fromagère incluant les terrains et bâtiments, le troupeau laitier et la fromagerie détenue en propre ou collectivement par une famille composée de l'ensemble des personnes qui sont liées par le sang, par le mariage, par l'union libre ou par l'adoption et qui opèrent cette seule et même ferme. De plus :

- Le travail sur l'exploitation est fourni essentiellement par les membres de la famille.
- Les décisions stratégiques relèvent de la famille.
- Le capital investi sur l'exploitation provient majoritairement des fonds propres de la famille ou d'emprunts, ces derniers ne donnant pas droits de regard sur la gestion de la ferme.

- La famille gère l'exploitation à ses risques et périls.
- La vie familiale et les activités sur l'exploitation agricole sont étroitement liées.⁵

Une ferme détenue en copropriété indivise constitue une autre forme de propriété. Elle réalise des activités de transformation fromagère, mais, à la différence de la ferme familiale, les copropriétaires ne sont pas apparentés. C'est le cas, par exemple d'ex-conjoints ou d'individus non apparentés qui possèdent et exploitent une seule et même entreprise fromagère. Au quotidien, la ferme et la fromagerie constituent une seule entité et les exploitants y contribuent activement par leur travail.

Le respect du principe « une ferme, un fromager, une fromagerie fermière » impose que la ferme ne peut fournir en exclusivité que cette seule fromagerie et la fromagerie peut s'approvisionner en lait provenant d'une autre ferme uniquement s'il s'agit du lait d'un autre type de ruminant que celui de la ferme.

2.2 LES FORMES JURIDIQUES

La fabrication de fromage fermier est généralement le fait d'individus travaillant seuls, d'entreprises familiales ou d'une ferme fromagère détenue en copropriété indivise par des individus non apparentés. Il est entendu que le ou les propriétaires participent directement à la fabrication et à la mise en marché du fromage. En ce sens, il doit être au cœur de la personnalité juridique de l'organisation.

Plusieurs formes juridiques permettent de respecter le principe du double rôle, à la fois de producteur agricole et de producteur fromager :

- Entreprise à propriétaire unique (individuelle);
- Coopérative, lorsque les sociétaires sont aussi les exploitants de la seule ferme et de la seule fromagerie et dont tous les sociétaires, peu importe la catégorie, participent à la production;
- Société en nom collectif dont tous les associés participent à la production;
- Société en participation immatriculée;
- Société par actions (aussi appelée *compagnie*) à charte québécoise lorsque les actionnaires sont aussi les exploitants de la seule ferme et de la seule fromagerie; les deux exploitations étant sises à la même adresse ou à proximité immédiate, sur le lieu de l'exploitation. Société par actions (aussi appelée *compagnie*) à charte fédérale lorsque les actionnaires sont les exploitants de la seule ferme et de la seule fromagerie, ces actifs étant situés à la même adresse ou à proximité immédiate, sur le lieu de l'exploitation.

D'autres formes juridiques ne permettent pas de respecter le principe de participation directe du ou des propriétaires à la production ou à la mise en marché et sont donc prohibées :

⁵ Ces critères sont tirés et adaptés de *Union suisse des paysans, 2013, p. 11.*

- Société en commandite;
- Société en participation non immatriculée;
- Société par actions dont les détenteurs de la majorité des actions ne participent pas à la production;
- Société (en nom collectif ou par action) dont le but est l'investissement plutôt que la production de fromage fermier;
- Société par actions à capital ouvert (publique);
- Société (en nom collectif ou par action) détenant plus d'une fromagerie.
- Fiducie, puisque l'administration est faite au nom d'une autre personne.

2.3 LA LOCALISATION DES IMMOBILISATIONS

Des caractéristiques physiques et organoleptiques particulières peuvent émerger d'un lieu privilégié de production et permettre à un produit alimentaire de se démarquer. De ce fait, l'unité de lieu doit être respectée : un troupeau, un fermier, un fromage. Au Québec, plusieurs fermes ne sont pas constituées de terres d'un seul tenant.

Pour s'assurer du contrôle de la provenance du lait, il s'avère nécessaire de préciser la localisation des immobilisations.

- La ferme et la fromagerie sont situées sur le territoire québécois.
- Les fromages fermiers doivent être produits exclusivement avec le lait des animaux appartenant à l'entreprise et vivant sur les terres de l'exploitation. Des terres en location peuvent s'ajouter aux terres détenues par la ferme.
- Au minimum 51% du fourrage donné au troupeau doit provenir des terres cultivées par les exploitants de la ferme.
- Le troupeau et la laiterie sont situés à la même adresse ou à proximité immédiate, sur le lieu de l'exploitation.
- La laiterie et la fromagerie sont situées à la même adresse ou à proximité immédiate sur le lieu de l'exploitation.

2.4 LE STATUT DE PRODUCTEUR AGRICOLE

Puisque le terme valorisant recherché implique la possession d'une ferme laitière, il est requis du propriétaire de la ferme qu'il ait le statut de producteur agricole.

- Le propriétaire de la ferme doit détenir le statut de producteur agricole au terme de la *loi sur les producteurs agricoles* (Québec, 2015 b, L.R.Q. P-29).
- Le propriétaire de la ferme ne peut être propriétaire de plus d'une ferme laitière et de plus d'une fromagerie.

2.5 LA FORMATION DU FROMAGER À LA FERME

Le fromager fermier doit travailler dans l'entreprise et son implication doit couvrir tout le processus de production. Pour éviter que tout un chacun se lance dans la production

fromagère sans connaître les règles de salubrité, il s'avère nécessaire que la personne de la ferme responsable de la production de fromage ait suivi une formation sur la fabrication du fromage. Une telle formation est obligatoire pour se conformer à la Loi sur les produits alimentaires (Québec, 2015a).

Puisque la Norme de fabrication d'un *fromage fermier* a vocation d'être rendue publique, elle doit contenir les informations qui assureront les consommateurs d'obtenir des produits fabriqués selon les règles de l'art. C'est pour cette raison que cette mention doit aussi être incluse dans la Norme même si cette formation est obligatoire au Québec.

2.6 LA PRODUCTION DE LAIT

La production du lait repose toute entière sur le cheptel laitier de la ferme. La personnalité du fromage produit résulte de quantités limitées de lait avec de fortes variations qualitatives liées aux saisons, aux sols, aux travaux aux champs, au type de troupeau, aux conséquences de l'alimentation, etc.

Les expressions lait et lait entier sont définies à l'article 2 du *Règlement sur les produits laitiers* (Canada, 1979). Elles sont reprises ici.

Il est entendu par lait et lait entier :

- La sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, des glandes mammaires d'un animal.

La réglementation de la production laitière au Québec est suffisante pour en garantir la qualité et l'innocuité. La Norme n'encadre donc pas la production laitière à la ferme. Par exemple, les robots de traite et autres équipements ordinés de production laitière ne sont pas interdits et le lait n'a pas à être certifié biologique, mais il peut l'être s'il se conforme aux normes de l'appellation biologique.

Par ailleurs, une ferme laitière, quel que soit le type de ruminant, peut vendre des surplus de lait qu'elle ne transforme pas en fromages, en respectant les différentes conditions de mise en marché collective du lait au Québec.

2.7 LA DÉFINITION DE FROMAGE

Le mot fromage peut prendre différents sens. Il est précisé ici. Il est entendu par fromage :

- Un aliment produit par coagulation du ou des produits laitiers énumérés dans la norme de composition (section 2.7.1, ci-dessous) puis d'un égouttage complet ou partiel du caillé ainsi obtenu, suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage.

Cette définition était, au départ, celle qui était mise de l'avant dans le rapport du Comité spécial filière fromage (2007, partie 3, p. 5). Nous l'avons modifiée et adaptée en fonction des résultats de la consultation des fromagers que nous avons tenue à l'hiver 2015.

2.7.1 Normes de composition des fromages

Au Canada, le *Règlement sur les aliments et drogues* (Canada, 2015) et le *Règlement sur les produits laitiers* (Canada, 1979) fixent chacun à leur façon les normes de composition des fromages. Ces deux définitions permettent l'utilisation de concentrés en poudre ou reconstitués. Or, la consultation des fromagers a fait ressortir qu'un fermier qui transforme le lait de son propre troupeau ne fait pas de poudre avec son lait ni avec son lactosérum. Ainsi, ces deux définitions ne conviennent donc pas pour décrire la composition d'un *fromage fermier*. Pour cette raison, nous la précisons ainsi :

- La base laitière du fromage fermier est uniquement de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de lait concentré, de crème de babeurre, de lactosérum, de crème de lactosérum, de beurre, d'huile de beurre ou de beurre de lactosérum provenant uniquement de la ferme.

2.7.2 Permis d'usine laitière et quantité de lait transformé

Il apparaît opportun de définir la fromagerie fermière en fonction du volume de lait qu'elle transforme annuellement. Le MAPAQ utilise ce critère. Il délivre un permis d'usine de catégorie 2 ou 3 à des établissements qui transforment 10 000 hectolitres ou moins de lait.

Bien que la production fromagère ne soit pas la même pour des laits provenant de différentes catégories de ruminants, le MAPAQ n'a pas introduit dans sa réglementation de disposition pour limiter la capacité des usines de fromages de façon à ce que leur production en kilos équivaille à celle d'autres ruminants. Il n'a pas été introduit de norme à cet effet dans ce document. Les procédures de vérification en seront simplifiées d'autant.

- L'usine laitière (fromagerie) doit posséder un permis de catégorie 2 ou de catégorie 3 selon les normes du MAPAQ (Québec, MAPAQ, 2013 b).
- La fromagerie fermière ne peut traiter au cours d'une année plus de 10 000 hectolitres de lait, peu importe la catégorie de ruminants qui le produit.

2.7.2.1 Types de fromages

L'usage du terme valorisant n'est pas limité à un type de fromage particulier. Tous les types de fromages peuvent porter le terme valorisant *fromage fermier*. De plus, tous les fromages sont admissibles à ce terme valorisant, qu'ils soient affinés ou non.

2.7.3 Provenance du lait

Le lait utilisé pour fabriquer un fromage fermier - issu de lait de vache, de lait d'un autre ruminant ou de lait de mélange - doit uniquement provenir de la ferme exploitée.

Tout fromage contenant du lait provenant d'une autre exploitation ne peut pas porter la mention *fromage fermier*.

Il est interdit à l'exploitation visée d'acquérir des laits provenant de la même catégorie de ruminants que son troupeau. Par exemple, un propriétaire de vaches ne peut pas acheter de lait de vache. Cet achat disqualifie l'entreprise du terme valorisant.

Cependant, il est possible pour l'exploitation visée d'acquérir du lait provenant d'autres catégories de ruminants que celles du troupeau de la ferme pour fabriquer d'autres fromages qui ne seront pas fermiers sans que l'entreprise ne soit disqualifiée. Cependant, plus de 50 % du lait total transformé doit provenir du lait de l'exploitation⁶.

2.7.4 Étiquetage

Tout fromage fermier doit respecter la réglementation en vigueur ayant trait à l'étiquetage. Les lois canadiennes et québécoises supposent qu'un produit laitier est fait de lait de vache, sauf indication contraire. Ainsi, lorsque la dénomination ne comporte pas d'indication de l'espèce animale, le fromage doit être fabriqué exclusivement avec du lait de vache.

2.7.5 Lait refroidi

Les fromages fermiers sont fabriqués sur les lieux mêmes de l'exploitation visée, avec des laits qui ont pu être refroidis ou congelés pour une utilisation ultérieure.

2.7.6 Traitement thermique du lait : cru, thermisé, pasteurisé

Il apparaît pertinent de préciser la règle du traitement thermique du lait entrant dans la composition du fromage fermier.

Les fromages fermiers peuvent être fabriqués avec des laits crus, thermisés ou pasteurisés.

2.7.7 Ingrédients usuels

À titre indicatif, il est mentionné quelques ingrédients usuels utilisés pour la fabrication de fromage fermier. Cette liste a été constituée à l'aide d'une recension d'écrits sur la production de fromages sous appellation.

Les ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs usuels autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel. Les variantes sont acceptables, notamment :

- L'addition de chlorure de calcium dans le lait,
- Le recours aux levains lactiques du commerce pour l'acidification du lait;
- L'ensemencement du lait ou des fromages par suspension de spores pour l'affinage,
- Les sels de fonte pour les fromages fondus;

2.7.8 Ingrédients prohibés dans le processus de transformation

⁶ Notons que la *Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles* indique « lorsqu'elles sont effectuées sur sa ferme par un producteur à l'égard des produits agricoles qui proviennent de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs, les activités d'entreposage, de conditionnement, de transformation et de vente des produits agricoles sont assimilées à des activités agricoles. »

L'utilisation de certains ingrédients est prohibée. Bien que plusieurs pays les tolèrent, les substances issues du génie génétique se retrouvant dans le fromage fermier ne peuvent pas faire partie des ingrédients acceptables puisqu'ils invalident tous les procédés de production traditionnels. L'usage d'OGM s'oppose à l'idée même du concept de fromage fermier. L'intérêt d'un acheteur pour une production fermière est l'assurance qu'apporte la tradition accolée à cette production. Il est guidé par un principe de « précaution » vis-à-vis de ces innovations que contiennent ces organismes manipulés hors des règles de la nature.

De façon non limitative, mentionnons toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée :

- De lait écrémé à teneur réduite en calcium (obtenu par procédé d'échange d'ions);
- De caséine ou de caséinates;
- De produits laitiers de culture;
- De protéines lactosériques;
- De lait ultrafiltré ou diafiltré;
- De substances lactières modifiées comme le lait concentré ou en poudre ou des protéines lactières ou sériques.
- Tout autre constituant du lait dont l'état chimique a été modifié de façon à différer de celui dans lequel il se trouve dans le lait.
- De conservateurs comme le sorbate dans les fromages frais;
- De présure issue du génie génétique (OGM);

2.7.9 Des techniques de production fromagère non automatisées

Rappelons qu'un *fromage fermier* est un fromage fait par un fromager fermier et que l'acheteur qui se le procure ne veut pas d'un fromage « fait par une machine », c'est-à-dire automatisé. Ce ne peut donc pas être un fromage fabriqué par une suite de machines à contrôle programmé. De plus, la consultation tenue auprès des fromagers a fait ressortir que les techniques permettant l'accélération de l'affinage des fromages sont des techniques « propres à la production industrielle ». Elles ne peuvent être permises. Toutefois, la nécessité de l'organisation rationnelle du travail, de moyens de production assurant la santé la sécurité du travail et la salubrité des aliments ainsi que les techniques améliorant la maîtrise de la qualité ne sont pas exclues.

- Les aides mécaniques sont permises. Ainsi, thermostats, humidistats, ventilateurs, épurateurs d'air, pompes, appareils de levage, équipements motorisés, assistance mécanique à des opérations exigeantes en force musculaire ou cuves mécanisées ne disqualifient pas un fromage d'être fermier.
- Les aides automatisées utilisées pour le processus de transformation des fromages ne sont pas permises. Il est considéré qu'une aide est automatisée si elle est programmée ou gérée par un microprocesseur, un ordinateur ou un automate qui prend en compte plusieurs informations et fait des opérations logiques de comparaison de données. Cependant, les alarmes peuvent être numériques et les

messages d'alarme être transmis par tout moyen de communication incluant les réseaux numériques. La réponse à ces alarmes doit être humaine et non automatisée.

- Seuls la manipulation ou le lavage des fromages (appareils robotisés d'affinage) ainsi que le nettoyage des équipements peuvent être automatisés.
- Le report de caillé par congélation est permis. La congélation et la conservation doivent être effectuées sur le lieu même de la transformation, à des fins de contrôle.
- La conservation des fromages sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée (mélange de gaz) est permise à la condition qu'elle n'ait pas l'effet d'accélérer l'affinage des fromages. De même, la température d'entreposage ne doit pas favoriser un affinage accéléré des fromages.

2.7.10 Des techniques fromagères traditionnelles

Il apparaît impossible de recenser toutes les techniques fromagères traditionnelles et d'en faire une liste exhaustive. Il demeure que les techniques de fabrication mises en œuvre par les fromagers fermiers doivent se rattacher à des usages, à des traditions, à des pratiques ou des savoir-faire reconnus.

La fromagerie fermière ne pouvant être une mini-usine automatisée ou semi-automatisée, les techniques visant la production de masse ne sont pas admises. Nous avons mentionné précédemment que les aides automatisées ne sont pas admises. La mention « traditionnelle » dans la définition fait ressortir l'aspect historique de l'ensemble du processus de fabrication.

Elle limite le recours à des substances « non traditionnelles » comme les arômes artificiels ou les colorants chimiques. Elle diffère de la mention « techniques non automatisées ».

2.7.11 Des procédés de fabrication propres au fromager

La Norme gouvernant l'utilisation du terme valorisant *fromage fermier* ne doit pas décourager l'innovation. Ainsi, il n'est pas traditionnel de laver une croûte de fromage avec du cidre de glace ou du sirop d'érable. Toutefois, de telles innovations sont permises même si elles ne font pas partie de la tradition fromagère.

- Les techniques innovatrices permettant la différenciation d'un fromage des autres de sa catégorie sont permises pourvu qu'elles ne soient pas réalisées par automatisation ou usage de techniques biochimiques ou biophysiques.

Bien que l'affinage traditionnel soit une technique de fabrication qui engendre des réactions biochimiques et biophysiques, ici, ce sont les « techniques innovatrices biochimiques ou biophysiques » qui sont interdites. Un fromage « bombardé aux rayons X ou enveloppé

dans un film fait d'une pâte de maïs sur lequel on a fait pousser un mycélium de brie » est un exemple de technique interdite. De même, un fromage fermier ne peut pas être fait de trois amidons, de deux gélifiants comme le galactomannane (E 410,412, 417) ou la carraghénane (E 407) et d'arômes, mélangés à du lait de la ferme.

2.8 LES EXTRANTS

La Norme n'impose pas de critères à la mise en marché autres que ceux déjà spécifiés pour les mentions laitières.

3. BIBLIOGRAPHIE

Bourgault, Normand. 2015, Pour une reconnaissance du terme valorisant « fromage fermier » — Étude de faisabilité. Association des fromagers artisans du Québec, 96 pages.

Canada, 2015. Règlement sur les aliments et drogues. C.R.C., chap. 870. http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.,_ch._870/page-1.html

Canada, 1979. *Règlement sur les produits laitiers* Dors/79-840. <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/dors-79-840/page-1.html#h-2>

CARTV : Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), 2013. *Référentiel concernant l'autorisation de termes valorisants*, http://www.cartv.gouv.qc.ca/sites/documents/file/lois_reglements/referentiel_termevalorisant.pdf

Québec, 2015a. *Loi sur les produits alimentaires* – L.R.Q., chapitre P-29; http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_29/P29.html

Québec, 2015b. *Loi sur les producteurs agricoles* – L.R.Q., chapitre P-28; http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_28/P28.html

Québec, MAPAQ, 2013a, Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV), <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/PADARTV.pdf>.

Québec, MAPAQ, 2013 b, Guide – Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière, 31 pages.

Union suisse des paysans. 2013. L'exploitation agricole familiale : le modèle idéal – rapport de situation, 2013. http://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/05_Publikationen/Situationsberichte/140103_USP_Rapport_de_situation.pdf

GLOSSAIRE

Affinage : Toute opération de vieillissement et de maturation effectuée dans des conditions contrôlées.

Ferme familiale réalisant des activités de transformation fromagère. Exploitation agricole incluant les terrains et bâtiments, le troupeau laitier et la fromagerie détenue en propre ou collectivement par une famille fermière composée de l'ensemble des personnes qui sont liées par le sang, par le mariage, par l'union libre ou par l'adoption et qui opèrent cette seule et même ferme. De plus :

- Le travail sur l'exploitation est fourni essentiellement par les membres de la famille.
- Les décisions stratégiques relèvent de la famille.
- Le capital investi sur l'exploitation provient majoritairement des fonds propres de la famille ou d'emprunts, ces derniers ne donnant pas droits de regard sur la gestion de la ferme.
- La famille gère l'exploitation à ses risques et périls.
- La vie familiale et les activités sur l'exploitation agricole sont étroitement liées.

Fromage. Un aliment produit par coagulation du ou des produits laitiers énumérés dans la norme de composition (section 2.7.1, ci-dessus) puis d'un égouttage du caillé ainsi obtenu, suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage.

Fromage fermier. Le terme valorisant fromage fermier ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservé à un fromage fabriqué et affiné, le cas échéant, par un fromager producteur agricole ne contenant que les laits de son troupeau sur le lieu même de sa propre exploitation selon des techniques non automatisées traditionnelles ou propres au fromager producteur agricole.

Lait et lait entier. La sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, des glandes mammaires d'un animal.

Laiterie. Immeuble où s'effectuent la traite et, le cas échéant, la conservation du lait.