



Conseil des
appellations réservées
et des termes valorisants

Fiche résumant la demande de terme valorisant

« Fromage fermier »

Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants (L.R.Q., c. A-20.03)

Règlement sur les appellations réservées (L.R.Q., c. A-20.03 r.2)

Cette fiche fournit un portrait de la demande de terme valorisant « Fromage fermier ». Elle reprend les principales caractéristiques décrites dans la norme déposée par le groupement demandeur pour démontrer l'authenticité du produit et expose les critères de certification du produit.

Pour une information complète, il convient de consulter la version complète du projet de normes déposé pour la réservation de ce terme valorisant.

1. Autorité compétente

Nom : Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
Adresse : 4.03-201, boulevard Crémazie Est
Montréal (Québec) H2M 1L2
Téléphone : (514) 864-8999
Télécopieur : (514) 873-2580
Courriel : consultationspubliques@cartv.gouv.qc.ca

2. Groupement demandeur

Nom : Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ)
Adresse : 10 ch. De Quen
Saint-Gédéon (Québec) G0W2P0

3. Type de produit

Le terme valorisant est demandé pour un ensemble de fromages répondant à la définition suivante : un fromage fermier ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservé à un fromage fabriqué et affiné le cas échéant,¹ par un fromager producteur agricole, ne contenant que les laits de son(ses) troupeau(x) sur le lieu même de sa propre exploitation selon des techniques non automatisées traditionnelles ou propres au fromager producteur agricole.

¹ L'affinage doit être réalisé sur le site d'exploitation de la fromagerie.

4. 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. Le consommateur s'attend à ce qu'une personne humaine intervienne à toutes les étapes du processus. Les producteurs agricoles fermiers tirent profit des *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 de produire des fromages dans le respect de la finalité traditionnelle de la production fromagère : une ferme, un troupeau et un fromager.

Principe général #1: 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)² 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 la production. 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.

Principe général #2 : 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. La fromagerie peut être mécanisée, mais sans être automatisée.

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, mais s'y ajoute.

Principe général #3 : 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.

5. Description de la norme

Définition : 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,³ par un fromager producteur agricole, ne contenant que les laits de son(ses) troupeau(x) sur le lieu même de sa propre exploitation selon des techniques non automatisées traditionnelles ou propres au fromager producteur agricole .

² 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.

³ L'affinage doit être réalisé sur le site d'exploitation de la fromagerie.

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.

Mais, pour des raisons fiscales ou autres, les actifs constitutifs d'une ferme 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 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.⁴

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.

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(s) 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 participation immatriculée;
- Société en nom collectif dont tous les associés participent à la production;

⁴ Ces critères sont tirés et adaptés de *Union suisse des paysans, 2013, p. 11.*

- 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 :

- 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.

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 fermier, un troupeau, un fromage. Au Québec, plusieurs fermes ne sont pas constituées de terres d'un seul tenant.

- 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.

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-28).
- Le propriétaire de la ferme ne peut être propriétaire de plus d'une ferme laitière et de plus d'une fromagerie.

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).

LA PRODUCTION DE LAIT

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

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 puis d'un égouttage du caillé ainsi obtenu, suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage.

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.

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 délivre un permis d'usine de catégorie 2 ou 3 à des établissements qui transforment 10 000 hectolitres ou moins de lait.

- 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.

Types de fromages

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.

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 à 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'exploitation⁵.

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.

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.

Traitement thermique du lait : cru, thermisé, pasteurisé

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

Ingrédients usuels

À titre indicatif, il est mentionné quelques ingrédients usuels utilisés pour la fabrication de *fromage fermier*. 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;

Ingrédients prohibés dans le processus de transformation

L'utilisation de certains ingrédients est prohibée. 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 de plus par un principe de « précaution » vis-à-vis de ces innovations.

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;

⁵ 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. »

- De substances laitières modifiées comme le lait concentré ou en poudre ou des protéines laitières 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;

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.

- 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.

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. 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.

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.

6. Structure de contrôle

L'organisme de certification XXXXX sera accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) selon la norme ISO/CEI 17065 – Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits.

7. Étiquetage

Les produits vendus sous le terme valorisant « fromage fermier » doivent comprendre :

- La mention écrite du terme valorisant : « Fromage fermier »;
- Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.