



Nouveau terme valorisant

Fromage fermier

C'est quoi un Fromage fermier?

Un Fromage fermier est fabriqué par un.e producteur.trice-fromager.ère selon des méthodes traditionnelles, à partir du lait provenant uniquement de sa ferme, site où se trouve également la fromagerie. Il respecte le principe : **une ferme, un troupeau, un fromage.**

C'est un fromage **unique et typique**. Il doit notamment sa **personnalité** à l'écologie particulière d'un lieu, d'un savoir-faire, de la race animale ou encore des fourrages utilisés pour l'alimentation du troupeau.

Il peut être affiné ou non, fabriqué avec des laits crus, thermisés ou pasteurisés de brebis, de bufflonne, de chèvre ou de vache.

C'est quoi un terme valorisant?

Un terme valorisant, c'est une reconnaissance par l'État québécois de l'authenticité d'un produit bioalimentaire distinctif.

Ainsi, l'utilisation du terme « fermier » pour décrire un fromage est maintenant protégée au Québec par la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

Les produits identifiés par un terme valorisant doivent être conformes à une norme pour laquelle ils sont certifiés par un organisme de certification accrédité par le *Conseil des appellations réservées et des termes valorisants*.

Pour la liste des Fromages fermiers certifiés : fromagesfermiers.quebec

Le saviez-vous?

À partir du 1er avril 2023, seuls les fromages certifiés par Québec Vrai pourront s'identifier par le mot « fermier » ou sa traduction anglaise *farmstead* aussi bien sur leur emballage, que dans les éléments de promotion auprès des consommateurs.



Le **Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)** coordonne le projet du terme valorisant Fromage fermier. Son rôle est d'en assurer la pérennité et le rayonnement.

cilq.ca/fromage-fermier
fromagefermier@cilq.ca | 450 486-7331, p. 100



Le **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)** est l'autorité compétente qui assure l'application de la Loi. Il surveille notamment l'utilisation des appellations sur le marché.

cartv.gouv.qc.ca
info@cartv.gouv.qc.ca | 514 864-8999



Terme valorisant

Fromage fermier

Étiquetage au détail

En tout temps, les Fromages fermiers doivent être identifiés* via :

- Une étiquette où se trouvent le logo et le nom du certificateur** OU
- Une affichette avec :
 - Le nom du fromage;
 - Le logo;
 - Le nom du certificateur**.



* N'hésitez pas à transmettre vos besoins en étiquetage à votre fournisseur

** Les noms suivants peuvent être utilisés: Québec Vrai, OCQV ou Organisme de certification Québec Vrai

Vous pouvez également consulter le guide d'étiquetage des fromages fermiers certifiés à fromagesfermiers.quebec

Étiquetage des meules

Meule entière en comptoir	Meule entière entamée	

Étiquetage des morceaux

L'étiquetage particulier pour les morceaux de fromage prédécoupés n'est pas nécessaire.

Morceaux avec meule en comptoir	Morceaux en comptoir

Étiquetage conforme

Étiquetage non conforme
Absence d'une ou des deux mentions obligatoires sur la meule ou les morceaux