



## 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, à un savoir-faire, à la race animale ou encore aux 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 (CARTV)*.

Pour la liste des Fromages fermiers certifiés :  
[cilq.ca/fromage-fermier](http://cilq.ca/fromage-fermier)

### 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](http://cilq.ca/fromage-fermier)  
[fromagefermier@cilq.ca](mailto: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](http://cartv.gouv.qc.ca)  
[info@cartv.gouv.qc.ca](mailto: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 (ou emballage) où se trouvent le logo et le nom du certificateur
- **OU** Une affichette avec :
  - Le nom du fromage;
  - Le logo;
  - Le nom du certificateur.


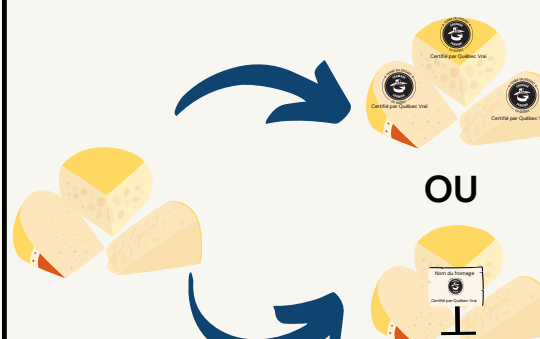


\* N'hésitez pas à transmettre vos besoins en étiquetage à votre fournisseur

## Étiquetage des meules

Meule entière en comptoir	Meule entière entamée	
 <p style="text-align: center;">●</p>	 <p style="text-align: center;">●</p>	 <p style="text-align: center;">Ajout de l'affichette</p> <p style="text-align: center;">●</p>

## Étiquetage des morceaux

Morceaux en comptoir dans le même champ visuel que la meule	Morceaux en comptoir
 <p style="text-align: center;">●</p>	 <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Ajout de l'affichette</p> <p style="text-align: center;">●</p>

● Étiquetage conforme

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