



NORME POUR LE TERME VALORISANT (TV) FROMAGE FERMIER

**Document homologué par le
CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)**

**Terme valorisant autorisé le 15 décembre 2021 par le
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC
(entrée en vigueur le 30 décembre 2021)**

Version 1.2

Dernière version des exigences : 23 mai 2023

Dernière mise à jour rédactionnelle : 23 mai 2023

Table des matières

Introduction	2
1. TERME VALORISANT VISÉ PAR LA DEMANDE DE RÉSERVATION.....	3
1.1. Description du produit.....	3
1.2. Portée de la certification	4
1.3. Description de la caractéristique du produit recherchée par le consommateur	4
2. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION	5
2.1. Lieu de production et statut du producteur.....	5
2.2. Permis et techniques de fabrication admissibles	8
3. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE.....	11
3.1. Normes d'étiquetage.....	11
3.2. Emballage et documents commerciaux	11
3.3. Publicité et promotion.....	12
4. CONDITIONS AYANT TRAIT À LA COMMERCIALISATION DU PRODUIT.....	13
4.1. Usagers de produits, exemptés de certification.....	13
4.2. Conditions d'interdiction de mise en marché	13
5. ANNEXES.....	14
5.1. Points de contrôle et méthodes d'évaluation	14
5.2. Plan de contrôle.....	15
5.3. Publication dans la Gazette officielle du Québec.....	15
5.4. Identification du groupement demandeur.....	15
5.5. Révision de la norme	15
5.6. Définitions.....	16
5.7. Traçabilité	18
5.8. Schéma de vie du terme valorisant	18
5.9. Bibliographie.....	22

INTRODUCTION

L'Association des fromagers artisans du Québec « AFAQ » a demandé la réservation du terme valorisant Fromage fermier. 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. À l'issue de recommandations positives, l'AFAQ 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. Une version préliminaire de la norme a fait l'objet d'une consultation auprès d'intervenants sectoriels et de producteurs-fromagers aspirants à ce terme valorisant. Le Conseil des industriels laitiers du Québec « CILQ » a pris le relais de la démarche au début de l'automne 2021 pour intégrer les commentaires et produire une version finale de la Norme. Les principes sur lesquels s'appuie cette norme sont présentés à l'étude de faisabilité précitée.

1. TERME VALORISANT VISÉ PAR LA DEMANDE DE RÉSERVATION

Au Québec, la production laitière et la fabrication de fromage constituent des activités réglementées et contrôlées. La présente norme précise les conditions de production qui caractérisent les fromages qui peuvent être vendus sous le terme valorisant Fromage fermier¹. Les exigences de la présente norme ne peuvent se substituer d'aucune façon aux lois et règlements en vigueur au Québec, notamment la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* (RLRQ c M-35.1) sans limiter la généralité de ce qui précède, ainsi qu'aux conditions édictées par les Conventions de mise en marché du lait qui doivent être respectées en tout temps; elles s'y ajoutent.

La finalité traditionnelle de la production fromagère fermière est le principe d'unité du lieu: « une ferme, un troupeau et un fromager ». Dans cet esprit, le terme valorisant Fromage fermier est défini de sorte que seuls les fromages fabriqués selon certaines conditions puissent porter ce terme. Ceci n'exclut toutefois pas le recours à des outils ou des méthodes de production mécanisée, qui respectent l'esprit de la norme, sans exclure la modernisation des façons de faire (voir section 0).

Œuvrant en contexte international, l'industrie fromagère québécoise souhaite faire réserver le terme valorisant Fromage fermier comme moyen, entre autres, d'affronter la concurrence. De ce fait, elle se donne une définition qui est inspirée des réglementations des pays qui ont mis en vigueur de tels outils de protection.

1.1. Description du produit

- 1.1.1. Le terme valorisant Fromage fermier est réservé à un fromage fabriqué et affiné, le cas échéant, sur le site d'exploitation de la fromagerie par un fromager producteur agricole. Il ne contient que les laits de son troupeau présent sur le lieu même de son exploitation. Il est fabriqué selon des techniques traditionnelles non automatisées ou propres au fromager producteur agricole.
- 1.1.2. Types de fromages : tous les types de fromages peuvent porter le terme valorisant Fromage fermier, qu'ils soient affinés ou non.
- 1.1.3. Traitement thermique du lait : le Fromage fermier peut être fabriqué avec des laits crus, thermisés ou pasteurisés.

¹ Le terme anglais du terme valorisant, *Farmstead Cheese*, est visé par l'ensemble de la norme.

- 1.1.4. Définition du lait : le lait est défini dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (C.R.C. ch. 870) et à l'article 2 du Code national sur les produits laitiers, 1997 – Partie I (Canada, 1997 - Partie I, 7e édition, septembre 2015)): La sécrétion lactée sans colostrum obtenue de la glande mammaire d'un animal laitier.
- 1.1.5. Définition de fromage : un aliment produit par coagulation du ou des produits laitiers énumérés dans la norme de composition (ci-après) puis d'un égouttage complet ou partiel du caillé ainsi obtenu, suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage.
- 1.1.6. Normes de composition des fromages
- Au Canada, le *Règlement sur les aliments et drogues* fixe les normes de composition des fromages. Cette réglementation permet l'utilisation de concentrés en poudre ou reconstitués. Or, la fabrication de poudre et son utilisation sont interdites dans la présente norme. Pour cette raison, nous précisons la composition d'un Fromage fermier ainsi :
- La base laitière du Fromage fermier doit être constituée uniquement de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, 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.
- 1.1.7. Les produits couverts par le terme valorisant Fromage fermier peuvent prendre différentes formes : finis vendus entiers, en portion préemballée et étiquetée par l'atelier de transformation de la fromagerie ou vendus à la découpe par le détaillant ou par d'autres usagers (voir section 4.1). Peu importe le format, le produit à la vente peut être dans un état frais, réfrigéré ou surgelé.

1.2. Portée de la certification

- 1.2.1. Les exigences de la présente norme n'encadrent pas la production laitière à la ferme. Par exemple, les robots de traite et autres équipements ordinés de production laitière sont acceptés. La réglementation de la production laitière au Québec est suffisante pour en garantir la qualité et l'innocuité.
- 1.2.2. 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.

1.3. Description de la caractéristique du produit recherchée par le consommateur

- 1.3.1. Un Fromage fermier est fabriqué par un producteur-transformateur à partir du lait qui provient de sa ferme : « une ferme, un troupeau, un fromager ».

- 1.3.2. Le producteur-transformateur doit travailler dans l'entreprise. Son implication doit couvrir tout le processus de production laitière et de transformation fromagère :
- Il s'occupe ou supervise les soins du troupeau, notamment 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, sans exclure la possibilité de confier la vente à une tierce partie (détaillants ou autres (voir section 4.1)).
- 1.3.3. Le producteur-transformateur peut travailler avec des employés, des partenaires ou aides occasionnelles.
- 1.3.4. Dans le cas d'un propriétaire unique de la fromagerie et de la ferme, celui-ci doit assumer la responsabilité de la production pour les deux entités. Dans le cas où il y a plus d'un propriétaire pour la fromagerie et la ferme, ceux-ci peuvent désigner parmi eux une personne « responsable de la production » pour la ferme et une autre pour la fromagerie.
- 1.3.5. La principale qualité attendue d'un Fromage fermier est qu'il soit unique. Il le sera si le producteur-transformateur respecte le principe d'unité de lieu : « une ferme, un troupeau, un fromager ». L'écologie particulière d'un lieu transmet au fromage des qualités particulières. Les fourrages, la race animale, la régie de la ferme, le savoir-faire du fromager, toutes ces particularités marquent de leur personnalité le fromage qui ne peut être qu'unique; il est fermier. La typicité du fromage résulte de variations liées aux saisons, aux sols, aux travaux aux champs, au type de troupeau, à l'alimentation, etc.

2. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

2.1. Lieu de production et statut du producteur

2.1.1. Formes de propriétés de la ferme réalisant les activités de transformation fromagère

Un Fromage fermier provient d'une ferme où un ou plusieurs individus opèrent une seule exploitation agricole et y produisent du fromage².

L'entreprise est familiale ou détenue en copropriété indivise.

Une ferme et une fromagerie familiales consistent en une exploitation agricole fromagère en tant qu'unité, incluant les terrains et bâtiments, le troupeau laitier et la fromagerie détenue en propre ou collectivement par une famille qui opère cette seule et même ferme.

Lorsque tous les actifs nécessaires à la production appartiennent à une seule et même personne, terrains et bâtiments, troupeau et fromagerie, il est simple de conclure à l'unicité de celle-ci. Mais, pour des raisons fiscales notamment, les actifs constitutifs d'une ferme

² Le critère de certification -une seule ferme et une seule fromagerie participant à toutes les étapes de production d'un fromage- exclut la possibilité de concentration d'une multitude de fermes et de fromageries entre les mains d'un seul individu.

réalisant des activités de transformation fromagère peuvent être détenus par plus d'une personne physique ou morale.

De plus :

- Le travail sur l'exploitation agricole fromagère familiale doit être fourni essentiellement par les membres de la famille. Ceci n'exclut pas l'embauche de main-d'œuvre sans lien familial, que ce soit pour le soin du troupeau ou pour combler une expertise dans les étapes de fabrication fromagère;
- Les décisions stratégiques doivent relever de la famille;
- Le capital investi dans l'exploitation doit provenir 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 doit gérer l'exploitation à ses risques et périls³.

La copropriété indivise est également possible. À la différence de l'exploitation agricole fromagère sous forme familiale, les copropriétaires ne sont pas apparentés. 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 troupeau, un fromager » impose que la fromagerie produise son Fromage fermier uniquement à partir du lait provenant de cette seule ferme.

2.1.2. Formes juridiques

Il est entendu que le ou les propriétaires participent directement à la production laitière ainsi qu'à la fabrication et à la mise en marché du fromage. En ce sens, ils doivent 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-transformateur (fromager):

- Entreprise à propriétaire unique (individuelle);
- Coopérative, forme juridique admissible uniquement pour la fromagerie et non pour la ferme laitière;
- Société en nom collectif ou en participation dont tous les associés participent à la production;
- 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, ces actifs étant sis à la même adresse ou à proximité;
- Société par actions (aussi appelée compagnie) à charte fédérale lorsque les actionnaires sont aussi les exploitants de la seule ferme et de la seule fromagerie, ces actifs étant sis à la même adresse ou à proximité.

³ L'ensemble de ces critères sont adaptés de *Union suisse des paysans, 2013*, p. 11.

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 non admissibles :

- Société en commandite;
- Société en participation où les associés ne participent pas à la production;
- 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.

2.1.3. 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 : « une ferme, un troupeau, un fromager ».

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 doivent être situées sur le territoire québécois.
- Tout Fromage fermier doit être produit exclusivement avec le lait des animaux appartenant à la ferme et vivant sur les terres de la ferme et, s'il y a lieu, des terres louées ajoutées aux terres appartenant à la ferme.
- Pour le Fromage fermier produit à partir de lait de vache, au minimum 51% du fourrage donné au troupeau doit provenir des terres cultivées par les exploitants de la ferme et, s'il y a lieu, des terres louées ajoutées aux terres appartenant à la ferme.
- Le troupeau et la laiterie⁴ doivent être situés à la même adresse ou à proximité, sur le lieu de l'exploitation.
- La laiterie et la fromagerie doivent être situées à la même adresse ou à l'intérieur d'un rayon de 2 kilomètres l'une de l'autre.

2.1.4. Le statut de producteur agricole

Un des propriétaires de la ferme doit détenir le statut de producteur au terme de l'article 1 de la *Loi sur les producteurs agricoles* (R.L.R.Q. c. P-28).

Le ou les propriétaire(s) de la ferme ne peu(ven)t être propriétaire(s) de plus d'une ferme laitière et de plus d'une fromagerie.

⁴ Annexe à la ferme où s'effectue la conservation du lait.

2.1.5. La formation du responsable de la transformation fromagère

La personne de la fromagerie responsable de la production de fromage doit se conformer aux exigences réglementaires du MAPAQ relatives à la formation initiale, qui peut évoluer dans sa forme et ses dispensateurs. Elle doit être titulaire d'un certificat qui atteste qu'elle possède les qualités requises à cette fin et qui est délivré à l'heure actuelle par l'Institut de technologie agricole, ou qui précise qu'elle est titulaire de toute autre reconnaissance de compétence équivalente délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada. Notons qu'une telle formation est obligatoire pour se conformer à la *Loi sur les produits alimentaires* (Article 8.1).

2.2. Permis et techniques de fabrication admissibles

2.2.1. Permis d'usine laitière et quantité de lait transformée

L'entreprise exploitée par au moins un des propriétaires de la ferme laitière doit être titulaire d'un permis d'usine laitière valide délivré par le MAPAQ, de catégorie 1, 2 ou 3 (R.L.R.Q. c. P-29, r.1).

Dans le respect des règles du permis détenu, la fromagerie qui utilise le terme Fromage fermier ne peut pas traiter au cours d'une année plus de 2 millions de litres de lait, peu importe la catégorie de ruminants qui le produit.

2.2.2. Provenance du lait

Tout fromage contenant du lait provenant d'une ferme laitière autre que celle liée à la présente fromagerie ne peut pas porter la mention Fromage fermier.

Il est interdit à la fromagerie visée d'acquérir du lait de la même catégorie de ruminants que celle du(des) troupeau(x) de la ferme, cela la disqualifie de l'accès à la certification.

Cependant, pour faire du fromage autre que du Fromage fermier, il est possible pour la fromagerie d'acquérir du lait provenant d'autres catégories de ruminants que celles du(des) troupeau(x) de la ferme, sans que la fromagerie ne soit disqualifiée de la certification, tout en respectant les conditions de la *Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles*⁵. (R.L.R.Q. c. P-41.1).

2.2.3. Lait refroidi

Le lait utilisé pour élaborer le Fromage fermier peut être refroidi ou congelé pour une utilisation ultérieure. Il doit être conservé à la ferme.

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 ».

2.2.4. Ingrédients usuels

À titre indicatif, il est mentionné quelques ingrédients usuels utilisés pour la fabrication de Fromage fermier⁶.

Les ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs usuels autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication sont les enzymes coagulantes, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel. Des 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 l'utilisation de flores d'affinage pour l'affinage;
- Les sels de fonte pour les fromages fondus.

2.2.5. Ingrédients prohibés dans le processus de transformation

L'utilisation de certains ingrédients est prohibée. 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);
- Caséine ou caséinates;
- Produits laitiers de culture;
- Protéines lactosériques;
- Lait ultrafiltré ou diafiltré;
- 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;
- Substances « non traditionnelles » tels les arômes artificiels et les colorants chimiques;
- Conservateurs comme le sorbate dans les fromages frais;
- Coagulant issu du génie génétique (OGM).

Bien que plusieurs pays les tolèrent, les substances issues du génie génétique ne peuvent pas faire partie des ingrédients acceptables pour produire du Fromage fermier puisqu'ils invalident tous les procédés de transformation traditionnels.

⁶ Cette liste a été constituée à l'aide d'une recension d'écrits sur la production de fromages sous appellation.

2.2.6. Des techniques de production fromagère non automatisées

La fromagerie fermière peut être mécanisée, sans être automatisée. C'est le producteur-transformateur et non un système ordonné qui surveille la fabrication et réajuste les paramètres selon l'évolution quotidienne de la production.

Rappelons qu'un Fromage fermier est un fromage fait par un producteur-transformateur. L'acheteur qui se le procure recherche une unicité du produit et des approches traditionnelles de fabrication, peu mécanisées.

Toutefois, les techniques qui améliorent la maîtrise de la qualité des produits et qui permettent d'organiser le travail de façon à assurer la santé et la sécurité des travailleurs ainsi que la salubrité des aliments ne sont pas exclues.

- Les aides mécaniques sont permises. Ainsi, l'utilisation de 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 disqualifie pas la production d'un Fromage 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 peuvent 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.

2.2.7. 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, de même qu'à des méthodes innovantes qui respectent l'esprit de la tradition.

Dans cet esprit, les techniques permettant l'accélération de l'affinage des fromages sont exclues. La conservation des fromages sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée (mélange de gaz) est toutefois permise à la condition qu'elle n'ait pas l'effet d'accélérer l'affinage des fromages. De même, la température d'entreposage des fromages ne doit pas favoriser un affinage accéléré des fromages.

La norme du terme valorisant Fromage fermier ne doit pas décourager l'innovation. Les techniques innovatrices permettant la différenciation d'un Fromage fermier des autres de sa catégorie sont permises, telles que laver une croûte de fromage avec du cidre de glace ou du sirop d'érable.

La congélation du caillé est permise. La congélation et la conservation doivent être effectuées sur le lieu même de la transformation, à des fins de contrôle.

2.2.8. Des exigences de traçabilité équivalentes à tous les produits laitiers

Un Fromage fermier doit se conformer aux mêmes exigences que les autres produits laitiers en matière de traçabilité, depuis la première étape de sa réalisation jusqu'à sa commercialisation (se référer au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, DORS/2018-108).

3. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

3.1. Normes d'étiquetage

- 3.1.1. Tout Fromage fermier doit respecter la réglementation en vigueur ayant trait à l'étiquetage.
- 3.1.2. Les éléments d'étiquetage visés par la présente norme assurent avant tout la traçabilité du produit Fromage fermier et doivent être vérifiés par l'organisme de certification accrédité par le CARTV.
- 3.1.3. Le logo officiel pour identifier le terme valorisant doit être utilisé⁷. Ce logo comprend la désignation Fromage fermier ainsi que la mention « terme valorisant ».
- 3.1.4. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV doit également se retrouver sur l'étiquetage du produit, qu'il s'agisse de : Organisme de certification Québec vrai ou Québec Vrai ou OCQV ou encore le nom inscrit dans le logo de l'organisme de certification.
- 3.1.5. Le nom de l'organisme de certification doit être complètement détaché du logo officiel du terme valorisant.
- 3.1.6. Facultativement les éléments d'étiquetage peuvent aussi comprendre en toutes lettres la désignation Fromage fermier ou sa traduction anglaise reconnue par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation *Farmstead Cheese* ainsi que la mention « terme valorisant ». Ces éléments doivent alors se trouver dans le même champ visuel.

3.2. Emballage et documents commerciaux

- 3.2.1. Il n'est pas permis à l'entreprise de faire un usage polyvalent d'un emballage, qui pourrait contenir des produits d'appellation certifiés et des produits non certifiés selon la norme du terme valorisant.
- 3.2.2. Les documents commerciaux doivent indiquer : Terme valorisant Fromage fermier, Organisme de certification Québec-Vrai (ou Québec Vrai ou OCQV).

⁷ Respectez les normes graphiques édictées dans [le Guide de normes graphiques des logos ARTV](#).

3.3. Publicité et promotion

- 3.3.1. Les informations pouvant figurer sur l'étiquette d'un produit peuvent aussi être utilisées sur l'emballage du produit, ses documents commerciaux, dans la publicité, matériel de présentation, dépliants, sites web, etc.
- 3.3.2. L'usage du terme valorisant n'est permis dans la publicité et le matériel de présentation que lorsque celui-ci est associé visuellement au produit certifié.
- 3.3.3. Les informations interdites sur les étiquettes sont également interdites sur tout autre support.
- 3.3.4. Les organismes qui font la promotion d'entreprises fromagères et de leurs produits fermiers, sans pour autant offrir à la vente ce type de produits (des organismes touristiques, associations de promotion des produits régionaux, etc.), sont assujettis à la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (R.L.R.Q. c. A-20.03, art. 67) « LARTV ». Ils ont la responsabilité de contrôler la validité de la certification desdites entreprises et de leurs produits et de s'assurer que l'information diffusée, peu importe le support et le format, ne recèle aucune allégation pouvant induire le public en erreur. Si cela est impossible à garantir, ces organismes doivent prendre des mesures raisonnables pour que le public qui accède à ces publications soit avisé d'un risque d'information erronée et des moyens pour avoir accès à une mise à jour de l'information publiée.

Ces organismes doivent s'assurer :

- De l'usage adéquat des certificats et attestations des entreprises fromagères participant à leur programme de façon à bien informer le consommateur et ne pas l'induire en erreur;
- D'être tenus informés par ces entreprises fromagères de toutes modifications à leur statut en regard de la certification de leurs produits d'appellation.

Ils peuvent communiquer avec le coordonnateur Information-surveillance du CARTV afin de s'assurer que l'information communiquée est conforme aux présentes exigences.

4. CONDITIONS AYANT TRAIT À LA COMMERCIALISATION DU PRODUIT

Cette section explicite les obligations et restrictions ayant trait à la mise en marché des produits d'appellation.

4.1. Usagers de produits, exemptés de certification

Des restaurateurs, transformateurs ou distributeurs peuvent utiliser et faire la promotion de tout Fromage fermier. Ces utilisateurs qui préparent et mettent en marché des produits admissibles peuvent faire l'objet d'une inspection de la part d'un agent de surveillance du CARTV. Ils doivent être en mesure de lui démontrer que le Fromage fermier est certifié.

4.2. Conditions d'interdiction de mise en marché

La mise en marché de produits portant le terme valorisant Fromage fermier est interdite dans les situations suivantes, si :

- le produit n'a pas été certifié par un organisme de certification accrédité par le CARTV ;
- l'organisme ayant délivré le certificat de conformité n'est pas accrédité par le CARTV pour la certification des produits désignés sous le terme valorisant Fromage fermier ;
- le certificat de conformité n'a pas été renouvelé par le certificateur accrédité, à la suite d'un abandon volontaire de l'entreprise ou à la suite d'un retrait de certification ordonné par le certificateur accrédité. Dans ces cas, l'entreprise fromagère devra déclarer ses inventaires de produits certifiés à l'organisme de certification.

5. ANNEXES

5.1. Points de contrôle et méthodes d'évaluation

À partir des caractéristiques du produit, les grandes lignes des points de vérification nécessaires à la certification sont présentées dans le tableau suivant. Les détails se trouvent dans le plan de contrôle.

Description des produits certifiés	Liste des fromages fabriqués par l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> - Noms et formats - Si l'entreprise fabrique à la fois des produits certifiés et des produits non certifiés : mention du statut de certification pour chacun des produits.
Propriété	Preuve de propriété de l'entreprise et des actifs (ex. convention d'actionnaires, contrat de société, statuts constitutifs de la coopérative, extrait de registre foncier.)
	Démonstration que le(s) propriétaire(s) ne possèdent qu'une seule ferme laitière et qu'une seule fromagerie.
	Preuve de propriété des animaux.
	Vérification de la structure de gestion de l'entreprise.
Statut du producteur	Permis d'usine laitière au nom de l'entreprise visée.
	Preuve de statut de producteur agricole pour un des propriétaires de l'entreprise (ex. carte d'enregistrement MAPAQ, NIM).
	Certificat de formation attestant que le responsable de la fabrication fromagère possède les qualités requises, selon les exigences réglementaires du MAPAQ.
	Identification du responsable de l'élevage et du responsable de la fabrication fromagère
Lieu de production	Vérification de la distance entre le troupeau et la laiterie, situés sur le territoire du Québec. Vérification de la distance entre la laiterie et la fromagerie, situées sur le territoire du Québec.
Alimentation des bovins laitiers	Adéquation entre les volumes de fourrage produits, les volumes de fourrage achetés et les volumes de fourrage utilisés.
Provenance du lait	Adéquation entre les volumes de lait produits à la ferme, les volumes de lait livrés à la fromagerie et les volumes de lait transformés (ex. registre de livraison/réception de lait).
Quantité de lait transformé	Vérification du volume de lait total transformé annuellement, à l'aide de registres et déclarations du producteur-transformateur.
Ingrédients utilisés	Liste des ingrédients achetés par l'entreprise et utilisés dans la fabrication des produits certifiés.
	Fiches techniques des ingrédients utilisés dans les produits certifiés, avec mention/attestation de l'absence d'OGM.
Entreposage	Vérification visuelle des installations d'entreposage notamment pour le lait refroidi ou congelé, et pour le caillé congelé.
	Contrôle des registres d'inventaire de lait et/ou caillé congelés.
Fabrication	Schémas de fabrication et d'affinage des produits.
	Contrôle des registres de production : <ul style="list-style-type: none"> - Date de fabrication ; - Numéro de lot ; - Quantité de lait ; - Ingrédients utilisés (quantité et numéros de lots) ; - Quantité de fromage produit.
	Système d'identification des lots de fromage en affinage.
	Contrôle des installations de fabrication, d'entreposage et d'affinage, des équipements et des techniques de fabrication.
Étiquetage et emballages	Vérification de la conformité des étiquettes utilisées et visées par la norme. Étiquettes et emballages réservés aux produits certifiés selon la norme du terme valorisant. Catalogue des étiquettes utilisées dans l'entreprise.
Documents commerciaux	Vérification de la conformité des documents commerciaux visés par la norme.

5.2. Plan de contrôle

Un plan de contrôle complet a été élaboré et est détenu par l'organisme de certification accrédité (voir plus bas).

Le contrôle externe (tierce partie) est sous la responsabilité de l'organisme de certification accrédité. Celui-ci a pour mandat de s'assurer que les entreprises qui demandent la certification pour leur produit Fromage fermier répondent à toutes les exigences de la présente norme.

5.3. Publication dans la Gazette officielle du Québec

Le règlement sur le terme valorisant Fromage fermier autorisé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a été publié dans la Gazette officielle du Québec le 15 décembre 2021. Ce règlement entre en vigueur le 30 décembre 2021.

La norme du terme valorisant Fromage fermier est disponible sur le site web du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

L'organisme de certification Québec Vrai - OCQV est accrédité par le CARTV selon la norme ISO/CEI 17065:2012 – Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services. Cet avis entre en vigueur le 2 janvier 2022.

5.4. Identification du groupement demandeur

Conseil des industriels laitiers du Québec inc. (CILQ)
2035, avenue Victoria, bureau 307, Saint-Lambert, Québec J4S 1H1
Téléphone : 450 486-7331 | Courriel : fromagefermier@cilq.ca | Site Web : cilq.ca/fromage-fermier

5.5. Révision de la norme

La présente norme fera l'objet de révisions, annuelles au besoin et minimalement tous les 5 ans.

Pour se faire, le Conseil des industriels laitiers du Québec se dote d'un comité aviseur de producteurs-transformateurs incluant des producteurs-transformateurs autres que de lait de vache qui a comme responsabilité, entre autres, de consulter les entreprises visées par le terme valorisant Fromage fermier et de formuler des recommandations au CILQ à l'égard de demandes de modifications à la présente norme.

5.6. Définitions

Terme	Définition
Affinage	Traitement et soins pour amener les fromages à leur juste maturation. Période pendant laquelle les fromages subissent sous l'action des enzymes naturelles et microbiennes des transformations physicochimiques qui leur confèrent leurs caractéristiques organoleptiques (texture, goût, aspect).
Aide automatisée	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 peuvent être transmis par tout moyen de communication incluant les réseaux numériques.
Aide mécanique ou assistance mécanique	Qui relève du fonctionnement d'une machine, d'un mécanisme, d'un moteur, par exemple : thermostats, humidistats, ventilateurs, épurateurs d'air, pompes, appareils de levage, équipements motorisés, assistance mécanique à des opérations exigeantes en force musculaire ou cuves mécanisées.
Automatisé	Qui fait l'objet d'une automatisation, à savoir un processus d'opération d'assemblage ou de fabrication d'un objet par une machinerie spécialisée qui effectue une tâche programmée.
Bactérie (Culture bactérienne)	Très petits microorganismes (1000 x plus petits qu'un millimètre) qui sont utilisés dans la fabrication du fromage.
Chlorure de calcium	Sel de chlore. En solution aqueuse il se dissocie, additionné au lait, il lui restitue l'aptitude à coaguler sous l'action de la présure. (Solution permettant d'améliorer la cohésion des caillés).
Copropriété indivise	Propriété immobilière que se partagent plusieurs personnes, qui sont chacune propriétaires d'un pourcentage de l'immeuble selon un système de quotes-parts. Copropriété dont la totalité appartient en commun à tous les propriétaires. Ici il est entendu que dans une copropriété indivise, 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 exploitation agricole fromagère.
Ensemencement du lait	Opération d'ajouter dans le lait des ferments ou bactéries lactiques pour lui donner une autre consistance et élaborer des fromages.
Enzyme coagulant	Enzyme utilisé pour provoquer la coagulation du lait.
Fourrage	Plantes servant à la nourriture du bétail comme la luzerne et le trèfle.
Lactosérum	Également appelé petit-lait, c'est le liquide jaune verdâtre et translucide qui reste après la coagulation du lait ; il contient principalement de l'eau, du lactose, des protéines de lactosérum et des sels minéraux.
Lait cru	Le lait n'a pas subi un traitement thermique supérieur à 40° C. Les fromages fabriqués avec ce type de lait sont retenus 60 jours avant d'être mis en marché.

Terme	Définition
Lait pasteurisé	Procédé de traitement thermique réglementé, au cours duquel le lait est chauffé à une température donnée pendant un temps donné pour détruire les bactéries pathogènes. La majorité des fromages canadiens sont faits de lait pasteurisé.
Lait thermisé	Le lait subit un traitement thermique court et peu poussé, à température de 59°C à 65°C pendant 15 à 20 secondes. Ce procédé élimine en partie certaines bactéries susceptibles de causer une infection et d'appauvrir la flore lactique.
Laiterie	Annexe à la ferme où l'on conserve le lait à moins de 4°C degrés.
Levures	Groupe de microorganismes qui sont 4 à 10 fois plus gros que les bactéries et qui peuvent être utilisés à certaines étapes de la fabrication du fromage.
Méthodes non automatisées	Méthodes qui nécessitent une intervention humaine à toutes les étapes.
Moisissures	Groupe de microorganismes qui sont 10 à 100 fois plus gros que les bactéries et qui peuvent être utilisés dans la fabrication du fromage particulièrement les pâtes molles.
Norme	Ensemble de règles d'usage et de prescriptions techniques, relatives aux caractéristiques d'un produit ou d'une méthode. Une norme est édictée dans le but de standardiser et de garantir des modes de fonctionnement, la sécurité ou encore la qualité des aliments qui seront commercialisés.
Production fermière	Le lait est transformé à la ferme et la fromagerie n'utilise que le lait de la ferme.
Ruminants	L'animal ruminant a un estomac spécialisé qui comporte 3 ou 4 poches qui permettent de faire la fermentation de l'herbe.
Système ordonné	Système dont les informations sont traitées par ordinateur.
Technique d'accélération de l'affinage	Pratique interdite pour ce terme valorisant dont l'une des méthodes consiste à ensemer une préparation de protéase neutre dans le lait avant l'emprésurage pour accélérer l'affinage d'une pâte pressée cuite et non cuite.
Techniques traditionnelles	Techniques de fabrication mises en œuvre par les fromagers qui se rattachent à des usages, à des traditions, à des pratiques ou des savoir-faire reconnus ou qui respectent la tradition.

5.7. Traçabilité

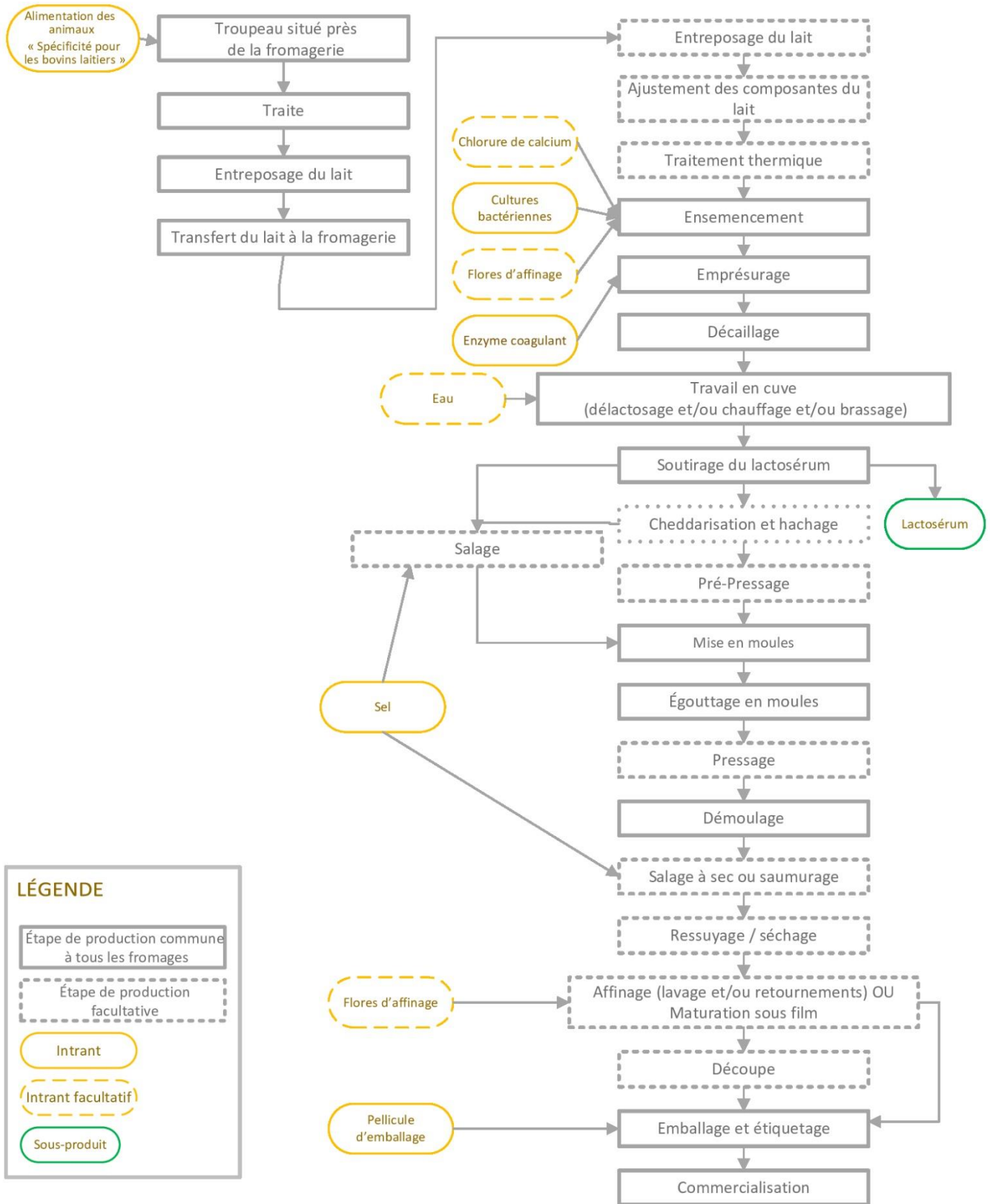
Un tableau illustrant la traçabilité, de la production à la labellisation du produit est proposé ici.

Alimentation des bovins laitiers	Registre de production des fourrages Registre d'achat des fourrages
Provenance du lait et quantité de lait transformé	Registre de production (quantité de lait produit par la ferme et livré à la fromagerie, quantité de lait transformé)
Entreposage	Registre des inventaires de lait et/ou caillé congelé : - Dates et quantités des entrées et sorties
Utilisation d'ingrédients approuvés	Pour les entreprises fabriquant des produits certifiés et des produits non certifiés : - Liste à jour des ingrédients achetés, avec mention de ce qui est utilisé dans les produits certifiés.
Fabrication	Registre de fabrication : - Date de fabrication ; - Numéro de lot ; - Quantité de lait transformé (type et provenance si plus d'un type de lait est transformé par l'entreprise) ; - Ingrédients utilisés (quantité et numéros de lots) ; - Quantité de fromages produite.
	Système d'identification des lots de fromages en affinage.
	Relevé des températures d'affinage et d'entreposage des différentes salles.
Étiquetage	Numéro de lot du fromage présent sur chacune des portions commercialisées. Identification du terme valorisant
Livraison / expédition	Système de traçabilité des fromages livrés/expédiés incluant : - Nom du produit - Quantités livrées/expédiées - Date de livraison/expédition - Nom et coordonnées du destinataire - Identification du terme valorisant

5.8. Schéma de vie du terme valorisant

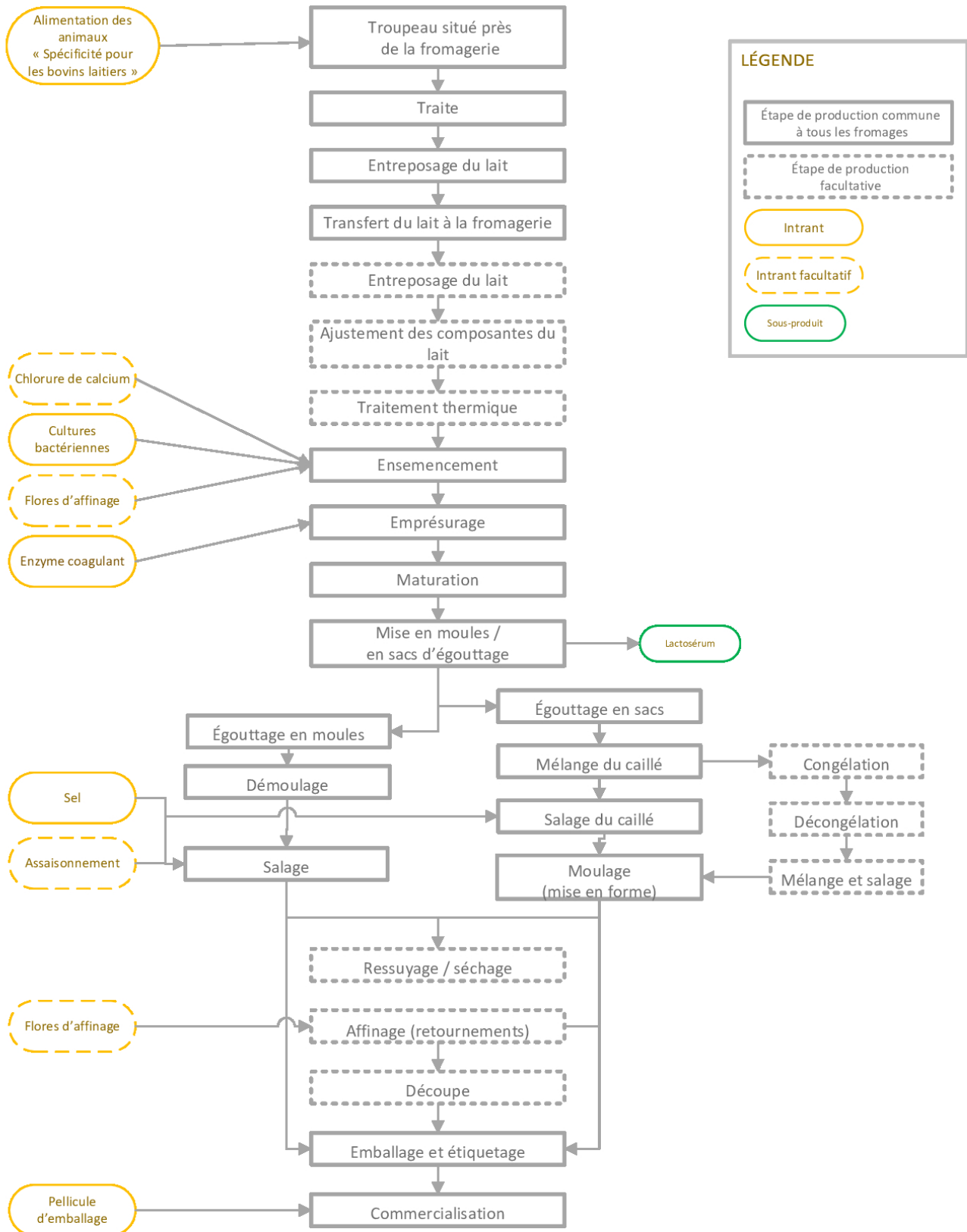
En lien avec l'article 1.2., un schéma de vie du produit est présenté ci-après pour préciser chaque étape, depuis la production des matières premières jusqu'à l'élaboration du produit fini.

NORME DU TERME VALORISANT « FROMAGE FERMIER » AUTORISÉ PAR LE MINISTRE
SCHÉMA DE VIE DU FROMAGE FERMIER, type présure



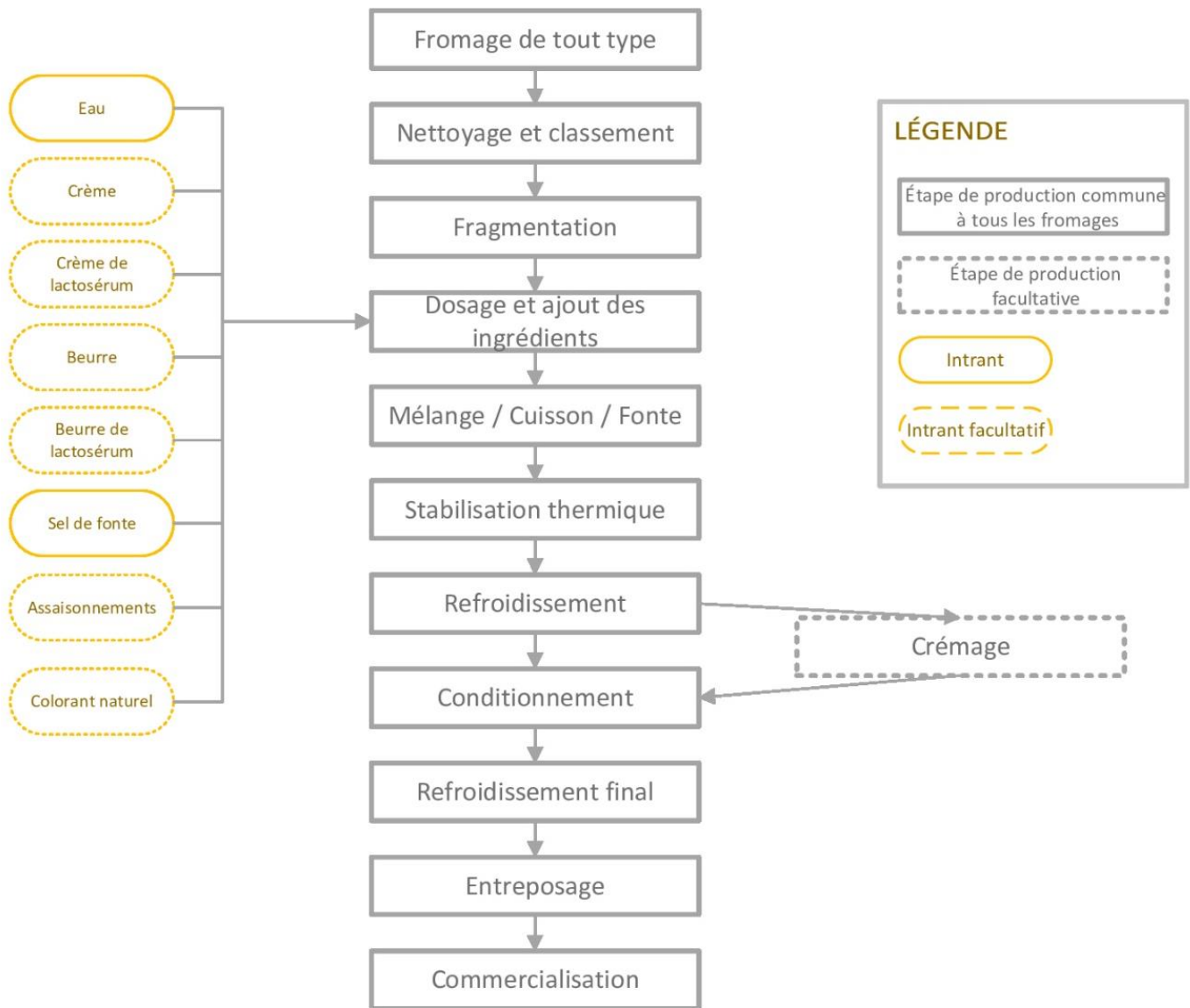
NORME DU TERME VALORISANT « FROMAGE FERMIER » AUTORISÉ PAR LE MINISTRE

SCHEMA DE VIE DU FROMAGE LACTIQUE FERMIER



NORME DU TERME VALORISANT « FROMAGE FERMIER » AUTORISÉE PAR LE MINISTRE

SCHEMA DE VIE DU FROMAGE FONDU FERMIER



5.9. 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. Code national sur les produits laitiers - 1997, révisé en septembre 2015.
<https://agriculture.canada.ca/fr/secteurs-agricoles-du-canada/production-animale/centre-canadien-dinformation-laitiere-ccil/lois-reglements-codes-normes/code-national-produits-laitiers-partie-i>

Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. c. P-29)
<http://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/P-29>

Québec, 2015b. Loi sur les producteurs agricoles (R.L.R.Q. c. P-28).
<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/P-28>

Québec, MAPAQ, 2013a, Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV).
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/programmesliste/developpementmarches/Pages/appuiaudeveloppementappellationsreservees.aspx>

Québec, MAPAQ, 2013 b, Guide – Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière, 31 pages.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_permis_exploitation_laitiere.pdf

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

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108)
<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/index.html>

Union suisse des paysans. 2013. L'exploitation agricole familiale : le modèle idéal – rapport de situation, 2013.
https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/04_Medien/Publikationen/Situationsberichte/Rapport_de_situation_2013.pdf