



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
(entré en vigueur le 30 décembre 2021)**

Version 1.3

Dernière version des exigences : 10 février 2025

Dernière mise à jour rédactionnelle : 10 février 2025

Date limite de conformité: 31 août 2025

Table des matières

Introduction	3
Définitions des mots ou expressions utilisés dans la norme	4
1. LE TERME VALORISANT FROMAGE FERMIER.....	7
1.1 Description du fromage fermier	7
1.2 Portée de la certification	8
1.3 Caractéristiques recherchées par le consommateur.....	8
2. PRODUCTION ET PRÉPARATION DU FROMAGE FERMIER.....	9
2.1 Lieu de production et statut du producteur.....	9
2.2 Permis et techniques de fabrication admissibles	11
3. NORMES D'ÉTIQUETAGE DES FROMAGES FERMIER.....	15
4. CONDITIONS AYANT TRAIT À LA MISE EN MARCHÉ DU FROMAGE FERMIER	16
4.1 Documents commerciaux.....	16
4.2 Publicité et promotion.....	17
4.3 Les organismes de promotion	17
4.4 Utilisateurs dispensés de certification.....	17
4.5 Conditions en cas d'arrêt de la certification.....	19
4.6 Marque de commerce	19
5. STRUCTURE DE CONTRÔLE.....	20
5.1 Points de contrôle et méthodes d'évaluation	20
5.2 Plan de contrôle.....	21
5.3 Organisme de certification accrédité	21
5.4 Identification du groupe porteur.....	21
5.5 Gestion du terme valorisant.....	22
5.6 Révision de la norme	22
5.7 Publication dans la Gazette officielle du Québec.....	22
6. ANNEXES.....	23
6.1 Traçabilité	23
6.2 Schémas de vie du fromage fermier.....	23
6.3 Bibliographie.....	27

Dans la présente norme :

- L'utilisation du verbe « doit / doivent » indique une exigence à respecter en vertu de la présente norme ;
- L'utilisation du verbe « peut / peuvent » permet de clarifier une possibilité d'application de la clause, sans obligation légale ;
- L'utilisation du terme « conseillé » constitue une recommandation et vise à faciliter la compréhension et l'application de certaines clauses de la norme.

* Afin d'alléger la lecture, le genre masculin est utilisé sans discrimination.

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 des producteurs-transformateurs 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. La définition du Fromage fermier est inspirée des réglementations de pays qui ont mis en vigueur de tels outils de protection.

Définitions des mots ou expressions utilisés dans la norme

Affinage	- Traitement et soins pour amener les fromages à leur juste maturité. - 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	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.
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 lavage, 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 calcium, soluble en solution aqueuse. 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	Droit de propriété que se partagent plusieurs personnes, qui sont chacune propriétaire 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	Toute plante pâturée ou servie fraîche, sèche, demi-sèche, ensilée ou fermentée. Toutes les méthodes de préservation et d'entreposage sont autorisées.
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.

Fromage fermier	<u>Norme de composition des fromages</u> Au Canada, le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> 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 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.
Fromager	Artisan qui maîtrise la transformation d'un lait en fromage. Dans la norme du terme valorisant Fromage fermier, la transformation fromagère est sous la responsabilité du producteur agricole appelé aussi producteur-transformateur. Veuillez noter qu'ici, le genre masculin est utilisé sans discrimination afin d'alléger la lecture.
Lactosérum	Également appelé petit-lait, 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	Le lait est défini dans le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> (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.
Lait cru	Lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40° C, ni subi de traitement produisant un effet comparable.
Lait pasteurisé	Lait qui a subi un procédé de traitement thermique réglementé, au cours duquel il est chauffé à une température donnée pendant un temps donné pour détruire les bactéries pathogènes.
Lait thermisé	Lait qui a subi 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 ou une intoxication alimentaire 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 fromagère fermière	Production dont le lait est transformé à la ferme et la fromagerie n'utilise que le lait du troupeau de la ferme pour produire ses fromages fermiers. 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.
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 le terme valorisant Fromage fermier, 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.
Troupeau	Ensemble des animaux laitiers présents sur la ferme.

1. Le terme valorisant Fromage fermier

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 vendus sous le terme valorisant Fromage fermier ou Farmstead Cheese¹.

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 auxquelles les entreprises sont assujetties en tout temps; elles s'y ajoutent.

La production fromagère fermière repose sur le principe d'unité de lieu: « une ferme, un troupeau, 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.

Œuvrant en contexte international, l'industrie fromagère québécoise a fait réserver le terme valorisant Fromage fermier comme un moyen de se démarquer et de faire valoir sa spécificité sur les différents marchés.

1.1 Description du fromage fermier

1.1.1 Description :

Le terme valorisant Fromage fermier est réservé à un fromage fabriqué et affiné, le cas échéant, au Québec, sur le site d'exploitation de la fromagerie par un fromager producteur agricole². 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 également visé par l'ensemble de la norme.

² Aussi appelé producteur-transformateur.

1.1.4 Produits couverts

Les produits couverts par le terme valorisant Fromage fermier peuvent prendre différentes formes : finis vendus entiers, en portion préemballée et étiquetée à la fromagerie ou vendus à la découpe par le détaillant ou par d'autres usagers (voir section 4.4). Peu importe le format, le produit à la vente peut être dans un état frais, réfrigéré ou surgelé.

1.2 **Portée de la certification**

La certification porte sur le principe d'unité de lieu « une ferme, un troupeau, un fromager » et sur les activités reliées à la fabrication du fromage : des matières premières utilisées jusqu'aux techniques de fabrication et l'étiquetage des fromages fermiers ainsi que sur la provenance des fourrages destinés à l'alimentation des bovins laitiers.

1.2.1 Production laitière

Les exigences de la présente norme n'encadrent pas la production laitière à la ferme. Par exemple, l'emploi ou non de robots de traite et autres équipements ordinés de production laitière n'a aucune incidence sur la qualification des fromages pour le terme valorisant fromage fermier. La réglementation de la production laitière au Québec est suffisante pour en garantir la qualité et l'innocuité.

1.2.2 Surplus de lait

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 **Caractéristiques recherchées par le consommateur**

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

1.3.2 La principale qualité attendue d'un Fromage fermier est qu'il soit unique grâce au respect du principe d'unité de lieu : « une ferme, un troupeau, un fromager ». L'écologie particulière d'un lieu transmet au fromage des caractéristiques physiques et organoleptiques particulières. Les fourrages, la race animale, la régie de la ferme, le savoir-faire du fromager contribuent à donner une personnalité unique au fromage fermier. La typicité du fromage résulte également des variations liées aux saisons, aux sols, aux travaux aux champs, au type de troupeau, à l'alimentation, etc.

1.3.3 Le producteur-transformateur travaille dans l'entreprise et son implication couvre 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 mise en marché des produits finis, sans exclure la possibilité de confier la vente à une tierce partie (distributeurs, détaillants ou autres (voir section 4.4)).

- 1.3.4 Le producteur-transformateur peut également travailler avec des employés, des partenaires ou aides occasionnelles.
- 1.3.5 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.

2. Production et préparation du Fromage fermier

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 fromage³.

L'entreprise est familiale ou détenue en copropriété indivise.

Entreprise familiale

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

Voici les critères définissant une exploitation familiale ⁴:

- 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 périls.

³ 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 (voir également l'article 2.1.5).

⁴ L'ensemble de ces critères sont adaptés du rapport de situation sur « L'exploitation agricole familiale : le modèle idéal » de l'Union suisse des paysans, 2013, p. 11.

Copropriété indivise

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.

2.1.2 Formes juridiques autorisées

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 propriétaires 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 propriétaires de la seule ferme et de la seule fromagerie, ces actifs étant sis à la même adresse ou à proximité.

2.1.3 Formes juridiques non autorisées

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.

2.1.4 Principe d'unité de lieu

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 bovin 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 laiterie 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.

2.1.5 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.

2.1.6 Formation du responsable de la transformation fromagère

La personne 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 agroalimentaire du Québec (ITAQ), ou un certificat 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 troupeau 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 troupeau 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.

2.2.4 Ingrédients usuels

La base laitière du Fromage fermier doit être constituée uniquement de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de crème, 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.

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

Les ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs usuels autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication sont les enzymes coagulants, 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.

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 ».

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

2.2.5 Ingrédients prohibés dans le processus de transformation fromagère

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.

2.2.6 Processus de production fromagère non automatisés

Les opérations de la fromagerie fermière peuvent être mécanisées, sans être automatisées. 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. Le consommateur qui se le procure recherche une unicité du produit et des approches traditionnelles de fabrication, peu mécanisées.

Toutefois, les procédés qui améliorent la maîtrise de la salubrité et de la qualité des produits ainsi que les conditions de travail assurant la santé et la sécurité des travailleurs sont autorisés.

- 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 est autorisée;
- Les aides automatisées utilisées pour le processus de transformation des fromages sont interdites. 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.

- Les alarmes numériques et les messages d'alarme transmis par tout moyen de communication incluant les réseaux numériques sont autorisés. Cependant, 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 Techniques fromagères traditionnelles

Il apparaît impossible de recenser toutes les techniques fromagères traditionnelles et d'en dresser 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.

Affinage

Dans cet esprit, les techniques d'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 de ces derniers.

Innovation

La norme du terme valorisant Fromage fermier encourage l'innovation. Ainsi, les procédés innovateurs permettant la différenciation d'un Fromage fermier des autres de sa catégorie sont permis, tels que laver une croûte de fromage avec du cidre de glace ou du sirop d'érable.

Congélation du caillé

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 Exigences de traçabilité

Un Fromage fermier a l'obligation de 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. Normes d'étiquetage des fromages fermiers

Les éléments suivants concernent les producteurs-transformateurs détenant une certification pour élaborer et mettre en marché des fromages certifiés « Fromage fermier ».

Tout Fromage fermier a l'obligation de respecter la réglementation en vigueur ayant trait à l'étiquetage. Ces exigences légales font l'objet d'un contrôle gouvernemental et ne font pas partie des exigences contrôlées par l'organisme de certification accrédité aux fins de l'usage du terme valorisant.

- 3.1 Les exigences d'étiquetage du terme valorisant Fromage fermier assurent la traçabilité du produit Fromage fermier et la fiabilité des informations transmises au consommateur. Tous les éléments d'étiquetage doivent être vérifiés et approuvés par l'organisme de certification accrédité par le CARTV, y compris les changements d'épreuve touchant l'appellation. Pour ce faire, il est conseillé d'adopter la bonne pratique de les faire approuver avant toute impression.

3.2 Éléments d'étiquetage obligatoires

3.2.1 Le logo officiel

Le logo officiel homologué par le MAPAQ pour représenter l'appellation, et seulement celui-ci, doit être utilisé dans l'une ou l'autre de ses versions et cadres de référence. Les règles édictées dans le Guide des normes graphiques des logos des Appellations réservées et termes valorisants (ARTV) du MAPAQ doivent être respectées⁷.

3.2.2 Le nom de l'organisme de certification

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 logo de Québec Vrai.

3.3 Éléments d'étiquetage facultatifs

Facultativement, les éléments d'étiquetage peuvent aussi comprendre en toutes lettres la désignation « Fromage fermier » et éventuellement 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 mentions peuvent se retrouver sur l'étiquette avant ou arrière du fromage. Lorsqu'elle est utilisée sur un emballage, la mention « terme valorisant » doit se trouver dans le même champ visuel que la désignation « Fromage fermier » ou « Farmstead Cheese ».

- 3.4 L'ajout, sur la principale surface exposée, de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos de l'appellation est interdit.

⁷ [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

3.5 Étiquettes de préportionnement fournies aux intermédiaires

Les producteurs-transformateurs peuvent réaliser et fournir des étiquettes de préportionnement de leurs fromages certifiés qui seront utilisées par leurs intermédiaires (distributeurs, grossistes et détaillants) lors de la découpe du produit destiné au consommateur. Il est conseillé d'adopter la bonne pratique de les faire approuver avant toute impression.

3.5.1 Les éléments suivants doivent apparaître sur ces étiquettes :

- a. Le nom du fromage;
- b. Le logo officiel de l'appellation;
- c. Le nom de l'organisme de certification en toutes lettres, son acronyme ou son logo.

3.5.2 Les intermédiaires qui effectuent de la découpe, du réemballage ou du réétiquetage de produits biologiques doivent obtenir une certification d'un organisme de certification pour effectuer ces opérations, ce qui n'est pas requis pour les Fromages fermiers. Il est ainsi conseillé de ne pas utiliser le terme biologique, ses équivalents, les noms et logos des organismes de certification, les logos Aliments du Québec bio et Bio-Canada, sur les étiquettes de préportionnement destinées à ces usagers pour les fromages qui détiennent la double certification.

3.6 Vente à la boutique des producteurs-transformateurs

Pour la vente à la découpe à leur boutique, les producteurs-transformateurs peuvent utiliser des étiquettes approuvées par l'organisme de certification pour identifier leurs fromages fermiers. Ils peuvent également, comme autres options, réaliser des affichettes de présentation ou des étiquettes de balance : en plus d'indiquer le nom du fromage, ces supports doivent respecter les exigences d'étiquetage stipulées aux points 3.2 à 3.4.

L'étiquette de balance n'a pas à reprendre toutes les informations exigées si ces dernières sont déjà indiquées sur la meule, l'emballage du fromage ou sur une affichette de présentation.

Le certificat de conformité Fromage fermier doit être affiché dans la boutique et accessible aux consommateurs.

4. Conditions ayant trait à la mise en marché du Fromage fermier

Cette section explicite les obligations et restrictions ayant trait à la mise en marché des fromages portant le terme valorisant « Fromage fermier ».

4.1 Documents commerciaux

Les documents commerciaux de vente aux grossistes, distributeurs et détaillants émis par l'entreprise qui détient la certification doivent distinguer les produits certifiés des produits non certifiés.

4.2 Publicité et promotion

Toutes les normes relatives à la publicité et la promotion énumérées à cette section s'appliquent aux fromages certifiés portant l'appellation « Fromage fermier », et à tous les types de supports, incluant les emballages promotionnels, le matériel de présentation, les vignettes descriptives, les affichettes de présentation, les dépliants, les sites Internet et toute autre forme de publicité.

- a. L'usage du nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV pour certifier ce terme valorisant, de son acronyme ou de son logo est réservé aux seules entreprises détenant la certification pour leurs produits.
- b. Si elle est utilisée, la désignation « Fromage fermier » doit être utilisée intégralement.
- c. L'usage du logo officiel est autorisé. Seul le logo homologué par le MAPAQ est accepté pour représenter le terme valorisant, dans l'une ou l'autre de ses versions et de ses cadres de référence. Les règles relatives à son utilisation sont édictées dans le Guide des normes graphique des logos ARTV et doivent être respectées⁸.
- d. Toute présentation ou communication d'une entreprise doit clairement identifier et distinguer les fromages d'appellation et ne doit pas porter le consommateur à croire que l'ensemble des fromages qu'elle offre est certifié « Fromage fermier » si ce n'est pas le cas.
- e. L'utilisation de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos de l'appellation est interdite.

4.3 Les organismes de promotion

- a. Les organismes ou individus qui ne vendent pas de fromages, mais qui font la promotion du « Fromage fermier » ou la promotion d'entreprises qui vendent du « Fromage fermier » ont l'obligation de vérifier la véracité des informations qu'ils transmettent en regard des appellations réservées (le certificat de conformité étant la preuve que le produit est certifié⁹).
- b. Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux normes citées à la section 4.2.

4.4 Utilisateurs dispensés de certification

4.4.1 Grossistes, distributeurs et détaillants :

Lorsque les grossistes, distributeurs et détaillants veulent identifier le « Fromage fermier » pour en faire la promotion auprès de leurs clientèles, ils n'ont pas à demander une certification. Cependant, ils doivent se conformer aux règles édictées ci-dessous :

⁸ [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

⁹ Disponibles sur le site de l'organisme de certification Québec Vrai (<https://quebecvrai.org/entreprises> indiquer «FF» dans la case Recherche)

- a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux normes citées à la section 4.2.
- b) Ils doivent être en mesure de démontrer que le « Fromage fermier » est certifié en présentant les preuves d'achat afférentes. Ces utilisateurs peuvent faire l'objet d'une inspection de la part d'un agent de surveillance du CARTV.
- c) Lors de la découpe, les grossistes, distributeurs et détaillants peuvent utiliser les étiquettes de préportionnement fournies par le producteur-transformateur détenant la certification pour lesdits fromages fermiers.
- d) Lors de la découpe, si le produit a été livré sans être accompagné d'étiquettes de préportionnement, les grossistes, les distributeurs et les détaillants peuvent réaliser eux-mêmes des étiquettes, des affichettes de présentation ou des étiquettes de balance. Les informations suivantes doivent alors se trouver dans le même champ visuel:
 - le nom du fromage,
 - la mention « Fromage fermier »
et/ou
 - le logo officiel du terme valorisant. Les règles édictées dans le Guide des normes graphiques des logos ARTV du MAPAQ doivent être respectées¹⁰.

4.4.2 Établissements de restauration¹¹ :

Lorsque les établissements de restauration¹² veulent identifier le « Fromage fermier » pour en faire la promotion auprès de leurs clientèles, ils n'ont pas à demander une certification. Cependant, ils doivent se conformer aux règles édictées ci-dessous :

- a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux normes citées à la section 4.2.
- b) Ils doivent être en mesure de démontrer que le « Fromage fermier » est certifié en présentant les preuves d'achat afférentes. Ces utilisateurs peuvent faire l'objet d'une inspection de la part d'un agent de surveillance du CARTV.
- c) Le nom « Fromage fermier » et/ou le logo officiel de l'appellation sont autorisés sur les menus et sur des affichettes de présentation dans les commerces en autant que ces derniers sont associés au nom commercial des fromages certifiés. Seul le logo homologué par le MAPAQ pour représenter le terme valorisant peut être utilisé. Les règles édictées dans le Guide des normes graphiques des logos ARTV du MAPAQ doivent être respectées¹³.

¹⁰ [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

¹¹ Il s'agit de tout établissement qui offre des produits pour consommation sur place ou prêts à emporter.

¹² Pour faciliter le suivi, les producteurs-transformateurs détenant la certification pour leurs fromages sont invités à transmettre au CARTV la liste de leurs clients restaurateurs (administration@cartv.gouv.qc.ca).

¹³ [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

4.5 Conditions en cas d'arrêt de la certification

- 4.5.1 L'organisme de certification doit informer le CARTV de tout arrêt de certification d'une entreprise dans un délai de 2 jours ouvrables.
- 4.5.2 Au moment de l'arrêt volontaire de la certification, l'entreprise qui détenait une certification doit déclarer ses inventaires de produits certifiés et numéros de lots à l'organisme de certification. Ce dernier transmettra ces informations au service de surveillance du CARTV pour fins de suivi.
- 4.5.3 L'entreprise est autorisée à écouler ses produits certifiés en inventaire, à condition que les produits certifiés soient facilement distinguables de ceux non certifiés. Toutefois, dès que l'entreprise débute la production de fromages non certifiés, aucune référence à l'appellation ne doit apparaître dans la description et la promotion de ces nouveaux produits non certifiés, sur tous les moyens de communication, incluant la documentation, son site Internet, les réseaux sociaux et la publicité.
- 4.5.4 L'entreprise est également tenue d'aviser ses clients du retrait de certification de ses produits et des modifications à effectuer dans leurs moyens de communications à propos desdits produits.

4.6 Marque de commerce

Toute entreprise qui commercialise un produit sous une marque de commerce (combinaison de lettres, de mots, de sons ou de symboles) doit s'assurer que celle-ci ne génère aucune confusion avec le terme valorisant « Fromage fermier ».

5. Structure de contrôle

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 : - 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 du droit 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 : - 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 (factures etc..).

5.2 Plan de contrôle

- 5.2.1 Un plan de contrôle complet est élaboré et est détenu par l'organisme de certification accrédité (voir 5.3). Un tableau d'audit identifie les méthodes d'évaluation pertinentes pour chaque point de vérification.
- 5.2.2 Le contrôle externe (tierce partie) est sous la responsabilité de l'organisme de certification accrédité (voir 5.3). Celui-ci a pour mandat de s'assurer que les entreprises qui demandent la certification pour leurs produits Fromage fermier répondent à toutes les exigences de la présente norme.

5.3 Organisme de certification accrédité

L'organisme de certification Québec Vrai - OCQV est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (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 est entré en vigueur le 2 janvier 2022.

	Organisme de certification Québec-Vrai (OCQV)
Adresse	5300, boulevard des Galeries, bureau 210 Québec (Québec) G2K 2A2 CANADA
Téléphone	(819) 693-4646
Courriel	info@quebecvrai.org
Site Internet	www.quebecvrai.org

5.4 Identification du groupe porteur

Le groupe porteur est le *Conseil des industriels laitiers du Québec* (CILQ), un organisme sans but lucratif.

	Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)
Adresse	2035, avenue Victoria, bureau 307 Saint-Lambert (Québec) J4S 1H1 CANADA
Téléphone	(450) 486-7331
Courriel	fromagefermier@cilq.ca
Site Internet	www.cilq.ca

5.5 Gestion du terme valorisant

- 5.5.1 Le rôle du groupe porteur est de coordonner l’initiative et de prendre les actions nécessaires dans la mesure du possible afin d’assurer la pérennité et le rayonnement du terme valorisant Fromage fermier.
- 5.5.2 L’identité visuelle du groupe porteur qui représente les entreprises qui détiennent la certification pour ce terme valorisant, ou des entreprises elles-mêmes ne doit pas créer de confusion avec l’identification visuelle officielle du terme valorisant Fromage fermier.

5.6 Révision de la norme

- 5.6.1 Au besoin, la norme fera l’objet de révision annuelle mais minimalement tous les 5 ans.
- 5.6.2 Pour ce faire, le *Conseil des industriels laitiers du Québec* s’est doté d’un comité aviseur de producteurs-transformateurs de différents types de lait. Ce dernier a notamment le mandat de consulter les entreprises visées par le terme valorisant et de formuler des recommandations représentatives de l’opinion de ces dernières. Ces recommandations sont soumises au CILQ pour analyse. Une fois soumises au CARTV, ces demandes de modifications font l’objet d’un examen permettant de valider s’il y a lieu de modifier la norme dans le sens des recommandations soumises.
- 5.6.3 Le CARTV peut effectuer des modifications mineures à la norme au besoin.

5.7 Publication dans la Gazette officielle du Québec

- 5.7.1 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 et est entré en vigueur le 30 décembre 2021.
- 5.7.2 Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a pour mission de surveiller l’utilisation du terme valorisant. La norme du terme valorisant est homologuée par le CARTV et est disponible sur son site Internet.

 CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS	Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)
Adresse	4.03- 201, boulevard Crémazie Est Montréal (Québec) Canada H2M 1L2
Téléphone	(514) 864-8999
Courriel	info@cartv.gouv.qc.ca
Site Internet	www.cartv.gouv.qc.ca

6. ANNEXES

6.1 Traçabilité

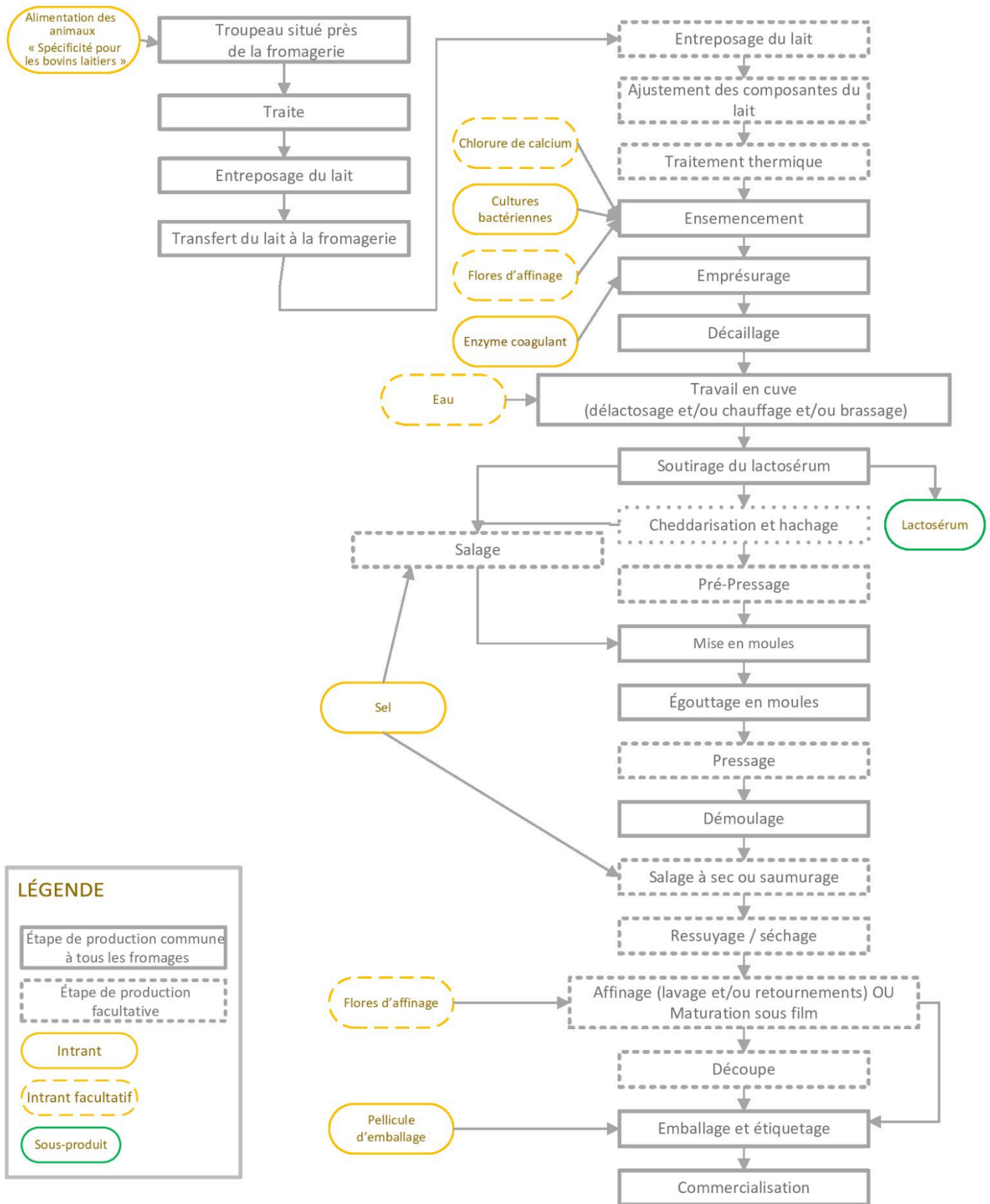
Un tableau illustrant la traçabilité, de la production à l'expédition du produit certifié est proposé ici.

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 - Numéro de lot - Date de livraison/expédition - Nom et coordonnées du destinataire - Identification du terme valorisant

6.2 Schémas de vie du fromage fermier

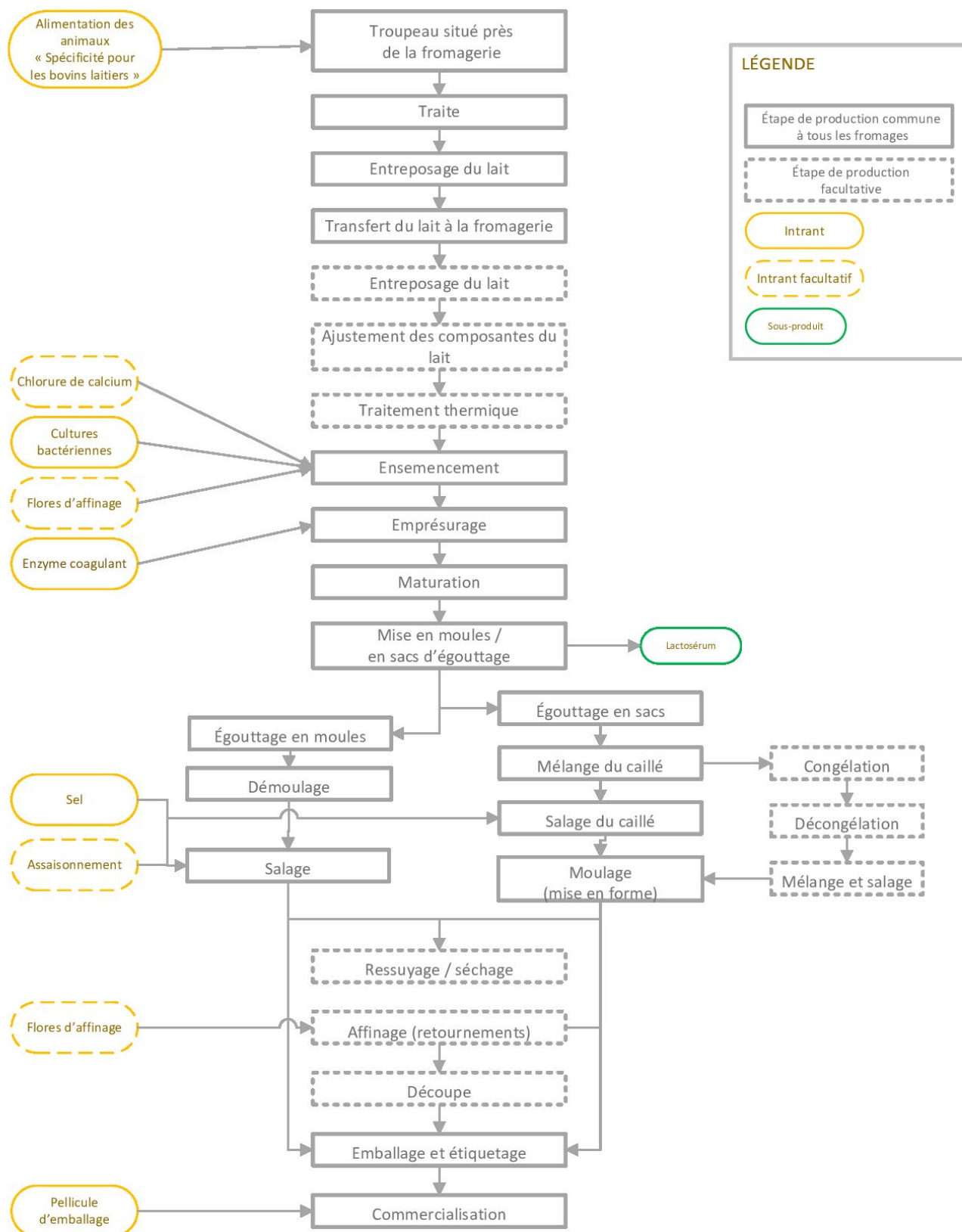
À titre d'exemples et en lien avec l'article 1.2, plusieurs schémas de vie de fromages fermiers sont présentés ci-après pour préciser chaque étape, depuis la production des matières premières jusqu'à l'élaboration du produit fini.

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



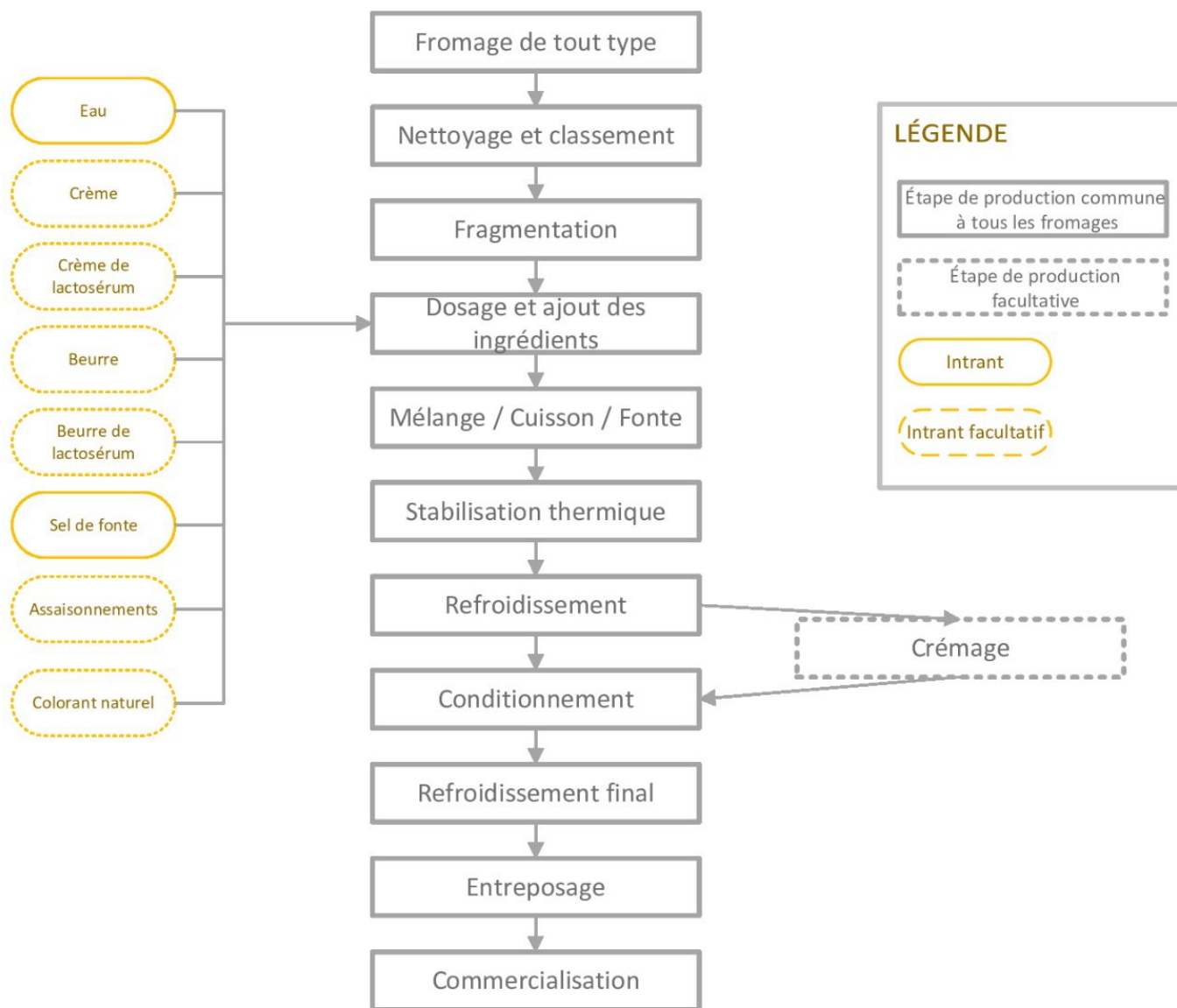
NORME DU TERME VALORISANT « FROMAGE FERMIER » AUTORISÉ PAR LE MINISTRE

SCHÉMA DE VIE DU FROMAGE LACTIQUE FERMIER



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

SCHEMA DE VIE DU FROMAGE FONDU FERMIER



6.3 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. 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 \(PADARTV\).](#)

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](https://www.sbv-usb.ch/fileadmin/sbvuspch/04_Medien/Publikationen/Situationsberichte/Rapport_de_situation_2013.pdf)