



FROMAGE FERMIER

www.fromagesfermiers.quebec

Restaurateurs

Révision de la norme - L'essentiel à retenir

Norme révisée en vigueur depuis le 31 août 2025.

Points clés

- Au Québec, **Fromage fermier** (et sa traduction **Farmstead cheese**) est une appellation réservée aux fromages certifiés.
- Un fromage certifié **respecte les exigences de la norme «Fromage fermier»**, reconnue et protégée par l'état québécois.
- Un **fromage fermier** est un fromage **fabriqué au Québec sur la ferme, à partir du lait du troupeau élevé sur place.**

Pour les restaurateurs :

- **Aucune** certification requise
- Usage du terme **volontaire**, mais **encadré pour**:
 - l'identification
 - la promotion des fromages fermiers


Identification et promotion - règles à respecter

Publicité et promotion

- **Interdiction d'utiliser le nom de l'organisme de certification** (réservé aux entreprises engagées dans la certification)
- Si elle est utilisée, l'appellation «Fromage fermier» doit apparaître intégralement.
- Le **logo officiel** peut être utilisé conformément au **Guide des normes graphiques du MAPAQ**.
- Interdiction de tout qualificatif ou superlatif aux termes réservés (exemple: 100 % Fromage fermier).
- Toute présentation ou communication doit identifier et permettre de distinguer clairement les fromages d'appellation des fromages non certifiés.

Preuves de traçabilité

Être en mesure de démontrer que le **fromage fermier est certifié** (conservation des preuves d'achat associées)

 Une inspection par un agent du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) peut être effectuée.

Affichage

La mention «Fromage fermier» et/ou le logo officiel doit être associée au nom commercial des fromages certifiés.

Exemples de supports

- Menus
- Affichettes de présentation



Le logo Fromage fermier, un gage d'authenticité

- Les fromages fermiers sont certifiés par un organisme indépendant accrédité par le CARTV.
- Le logo **garantit** un fromage fabriqué au Québec, **sur la ferme**, avec le **lait du troupeau élevé sur place**, ainsi que le respect des exigences de la norme «Fromage fermier».