



Agro-Marketing Suisse AMS est l'association des organisations sectorielles agricoles suisses. Elle promeut les ventes des denrées alimentaires indigènes par des informations et un marketing appropriés. Afin de démarquer clairement les produits agricoles suisses des produits étrangers, elle a lancé la marque de garantie SUISSE GARANTIE.

AMS Agro-Marketing Suisse
Brunnmatstrasse 21
3007 Berne
Téléphone 031 359 59 59
Fax 031 381 11 88
info@suissegarantie.ch
www.suissegarantie.ch
www.agromarketingsuisse.ch

2005

SUISSE GARANTIE: l'indication de provenance des produits agricoles suisses



Fromage

Le fromage suisse: une diversité sans limite



Une tradition pluriséculaire, une matière première de la meilleure qualité et une fabrication soignée ont hissé le fromage suisse au rang d'inimitable. Plus de 450 spécialités fromagères suisses garantissent chacune au consommateur authenticité, caractère naturel et goût unique.

Le fromage suisse est un aliment de base sain et savoureux, qui se laisse préparer de mille façons. Ce n'est donc pas un hasard s'il figure quotidiennement sur la table des jeunes et des vieux et s'il reste pour les Suisses un élément important de l'alimentation. Mais le fromage suisse s'est également acquis depuis fort longtemps une réputation sur les marchés internationaux: quelque 30 pour cent des meules fabriquées dans notre pays sont en effet exportées.

Au bénéfice d'une certification, l'indication de provenance SUISSE GARANTIE permet d'intégrer la filière de production dans un système d'assurance qualité et de contrôle, du fourrage distribué aux vaches jusqu'à la transformation du fromage, en passant par la traite, la collecte du lait, la fabrication du fromage et son affinage. L'assurance qualité permet de remonter à l'origine de chaque meule. Pour les consommatrices et consommateurs, la marque SUISSE GARANTIE est synonyme de transparence et représente la meilleure garantie de provenance et de qualité qui soit pour les spécialités fromagères.

Divers fromages produits en Suisse, comme les fromages bénéficiant d'une AOC et les fromages bio, sont soumis à des exigences encore plus élevées.

Le fromage suisse: une fabrication et une qualité uniques



Fabriqué dans toute la Suisse

La production fromagère suisse est caractérisée par une fabrication se déroulant sur tout le territoire, dans des unités de taille variable. Mais que la transformation du lait se déroule dans de petites fromageries villageoises ou des entreprises de taille plus importante – elles se partagent la production pour moitié chacune – elle est toujours confiée à des fromagers au bénéfice de la meilleure formation.

Des exigences draconiennes

Pour produire un fromage de grande qualité, seul le meilleur lait est assez bon. C'est pourquoi le lait et les produits laitiers suisses sont soumis depuis des décennies à des exigences draconiennes. Les systèmes d'assurance qualité et de contrôle applicables à l'éco-

nomie laitière sont imposés par la Confédération et réglés en détail dans la législation. Les exigences de la branche elle-même sont également intégrées dans cette réglementation. A la ferme ou dans la fromagerie, on accorde en permanence la plus grande attention à la qualité, à la protection de l'environnement et à l'hygiène. Les contrôles généraux effectués par les autorités vétérinaires et les instances chargées du respect de la législation sur les denrées alimentaires, ainsi que les inspections régulières des organismes accrédités du Service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière (SICL), permettent de s'assurer que la totalité des exploitations laitières, des entreprises de transformation, des fromageries et des affineurs respectent les prescriptions.

SUISSE GARANTIE: des exigences sévères pour une sécurité maximale



Outre les règles arrêtées par les pouvoirs publics, les fromages portant l'indication de provenance SUISSE GARANTIE respectent les exigences suivantes:

Des additifs problématiques laissés de côté

Le fromage suisse est fabriqué à partir de lait, de présure, de sel et de cultures bactériennes dites «de fromagerie». Un point c'est tout! Les fromages arborant le logo SUISSE GARANTIE ne peuvent donc en aucun cas contenir les additifs et auxiliaires de fabrications suivants:

- nisine, lysozyme et nitrate (pour empêcher les fermentations indésirables);
- tous les colorants synthétiques (pour colorer la pâte du fromage);
- la présure obtenue à partir du génie génétique (pour faire cailler le lait);
- la natamycine (pour traiter la croûte durant l'affinage).

Production suisse

Seuls peuvent porter l'étiquette SUISSE GARANTIE les fromages fabriqués et transformés en Suisse à partir de lait du pays. Toutes les entreprises qui produisent, emballent ou étiquettent du fromage doivent être en outre au bénéfice d'un certificat ad hoc délivré par un organisme accrédité et agréé. Les entreprises situées dans la Principauté du Liechtenstein, la zone franche de Genève et les zones frontalières faisant l'objet d'un traité sont considérées comme suisses, pour autant qu'elles puissent prouver que leur production respecte en tous points la législation helvétique et les exigences sectorielles spécifiques de SUISSE GARANTIE.

Les ingrédients entrant dans la composition de spécialités fromagères (les épices, par exemple), peuvent être de provenance étrangère,

pour autant qu'ils remplissent les conditions de la marque et qu'on ne puisse les trouver en Suisse en quantité ou en qualité suffisante. Ils ne peuvent toutefois excéder une part de 10 pour cent du produit.

Production écologique

Les exploitations agricoles qui livrent le lait destiné à la fabrication du fromage doivent garantir une production respectant l'environnement et remplir les exigences du programme des prestations écologiques requises (PER).

Pas de génie génétique

SUISSE GARANTIE ne peut distinguer des produits obtenus à l'aide du génie génétique. En d'autres termes, les vaches fournissant le lait transformé en fromage ne peuvent être nourries de fourrages génétiquement modifiés. Les paysans doivent d'ailleurs confirmer expressément aux organismes

de contrôle qu'ils renoncent à l'emploi de tels fourrages. De plus, l'utilisation de présure obtenue grâce au génie génétique est absolument interdite.

Le fromage suisse, c'est la nature à l'état pur

Le fromage suisse qui porte la marque SUISSE GARANTIE est donc un véritable produit naturel, unique et de grande qualité.



SUISSE GARANTIE

en un clin d'œil



Les produits portant la marque SUISSE GARANTIE doivent remplir les conditions suivantes:

- ils ont été produits et transformés en Suisse (y compris Principauté du Liechtenstein, zone franche de Genève et zones frontalières assujetties à la législation suisse, dont le statut est réglé par traité);
- ils ont été obtenus sans recours à des plantes ou animaux génétiquement modifiés;
- ils proviennent d'exploitations respectueuses de l'environnement.

Les produits portant la marque SUISSE GARANTIE

- sont contrôlés tout au long de la filière.

La marque SUISSE GARANTIE

- est soutenue par l'agriculture Suisse;
- renforce la confiance dans les denrées alimentaires suisses;
- est gage d'une sécurité maximale pour les consommateurs.

La Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL défend les intérêts de ses membres aux niveaux politique et économique et au sein de la société. Elle veille à ce que l'économie laitière garde son importance en Suisse et s'engage pour donner un avenir aux producteurs de lait.

Fédération des
Producteurs Suisses de Lait PSL
Weststrasse 10
3000 Berne 6
Téléphone 031 359 51 11
Fax 031 359 58 51
info@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

