

## **Communiqué de presse**

# **Adoption par l’OFSP de la ligne directrice de la branche concernant la transformation artisanale du lait**

**Berne, 15.04.2010 – Un niveau de qualité élevé constitue une condition essentielle pour le succès des spécialités laitières et fromagères suisses, et pour l’avenir des producteurs et transformateurs de lait au niveau fédéral. FROMARTE, l’Association des artisans suisses du fromage, en est convaincue, et s’engage par conséquent en faveur d’une stratégie de qualité.**

Ces dernières années, FROMARTE, l’Association des artisans suisses du fromage, a entièrement remanié et actualisé le système de Management de Qualité de la branche. Plus de 80 % des fromageries se sont abonnées au MQ-FROMARTE et travaillent désormais conformément aux normes de la branche. Le MQ-FROMARTE est un système de management simple d’utilisation et commode qui décrit clairement les bonnes pratiques de fabrication dans les fromageries.

### **Adoption de la première ligne directrice de la branche concernant la transformation du lait**

La semaine dernière, l’Office fédéral de la santé publique a approuvé la requête de FROMARTE à ce sujet, et reconnu le système de gestion de la qualité des fromageries comme ligne directrice pour les bonnes pratiques de transformation artisanale du lait au sens de l’article 52 de l’ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels. Le système de Management de Qualité de FROMARTE est ainsi la première ligne directrice concernant la transformation du lait à être reconnue par l’OFSP. L’adoption de cette ligne directrice constitue une étape fondamentale pour la branche fromagère. Il sera ainsi considérablement plus aisé pour les exploitations artisanales travaillant selon les lignes directrices de la branche de respecter les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires.

### **Actualisation de la documentation relative au MQ**

Dans le cadre de la procédure d’adoption de la ligne directrice de la branche, près d’un cinquième du MQ-FROMARTE a dû être remanié et adapté. Ces modifications tiennent également compte des nouveautés entrées en vigueur au courant de l’année dernière dans la législation suisse sur les denrées alimentaires. Après l’adoption définitive de la ligne directrice par l’OFSP, les fromageries pourront accéder à ces documents mis à jour. FROMARTE accompagne cette mise à disposition en proposant des formations sur le système de gestion de la qualité, en particulier sur les actualisations.

### **Système de paiement de la qualité du lait**

L’ordonnance sur la qualité du lait (OQL) est actuellement en cours de révision. Dans ce cadre, une modification du système d’évaluation de la qualité du lait cru sera initiée. Le législateur a l’intention d’aligner d’ici 2011 les contrôles de qualité du lait commercial aux exigences minimales des acquis communautaire (législation sur les denrées alimentaires de l’UE). Les fromagers sont donc encouragés à définir, à l’avenir, des critères spécifiques de transformation dans les contrats d’achat de lait ainsi que des systèmes de règlement des prix pour le lait cru. Dans le cadre de l’IP Lait, FROMARTE a entrepris des négociations avec les organisations partenaires PSL et AILS, afin de fixer les conditions standard de paiement du lait de fromagerie en fonction de la qualité spécifique, pour parvenir ainsi à une solution commune à la branche (accord sur l’élaboration des contrats d’achat de lait). Des informations détaillées sur les critères, les exigences, le nombre d’analyses et les systèmes de paiement du lait suivront en temps utile.

Nous restons volontiers à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

**Jacques Gygax**

Directeur

**Kurt Schnebli**

Responsable prestations de service

### **FROMARTE**

Die Schweizer Käsespezialisten · Artisans suisses du fromage · Artigiani svizzeri del formaggio

Schwarztorstrasse 26

Case postale

3001 Berne

Téléphone 031 390 33 30 & 031 390 33 38

Mobile 079 209 41 49

079 403 32 23

E-mail [jacques.gygax@fromarte.ch](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch)

[kurt.schnebli@fromarte.ch](mailto:kurt.schnebli@fromarte.ch)