



Guide des bonnes pratiques

adopté par l'Assemblée des délégués
de l'Interprofession du Gruyère
en date du 30.11.2011 et du 02.07.2012

Table des matières

CHAPITRE 1.	DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET CHAMP D'APPLICATION	4
POINT 1.	DISPOSITIONS GÉNÉRALES	4
POINT 2.	CHAMP D'APPLICATION	4
POINT 3.	PRINCIPES GÉNÉRAUX	4
CHAPITRE 2.	FUMURE ET QUALITÉ DES FOURRAGES	4
POINT 4.	FUMURE	4
POINT 5.	QUALITÉ DU FOURRAGE	5
CHAPITRE 3.	LES FOURRAGES ET LEUR UTILISATION	5
POINT 6.	PRESCRIPTIONS VALABLES TOUTE L'ANNÉE	5
POINT 7.	RÉCOLTE ET ÉTAT DU FOURRAGE VERT	5
POINT 8.	LUTTE CONTRE LES DIARRHÉES	5
CHAPITRE 4.	DÉTENTION DES ANIMAUX	6
POINT 9.	ACHAT, TRANSFERT DE BÉTAIL	6
POINT 10.	TROUPEAU LAITIER	6
CHAPITRE 5.	HYGIÈNE DE L'ÉTABLE ET DU BÉTAIL	6
POINT 11.	LOCAUX DE STABULATION	6
POINT 12.	AÉRATION	7
POINT 13.	PROPRETÉ ET SANTÉ DES VACHES	7
POINT 14.	ÉTABLES À ATTACHES, ÉTABLES À STABULATION LIBRE	7
POINT 15.	LITIÈRE	7
POINT 16.	CRÈCHES ET AIRES DE FOURRAGE	7
CHAPITRE 6.	TRAITE ET TRAITEMENT DU LAIT	7
POINT 17.	HYGIÈNE DU LAIT	7
POINT 18.	TRAITE	8
POINT 19.	CONDITIONS DE TRAITE	9
POINT 20.	LIVRAISON	9
POINT 21.	REFROIDISSEMENT DU LAIT	9
POINT 22.	FILTRATION	10
CHAPITRE 7.	USTENSILE À LAIT ET MACHINE À TRAIRES	10
POINT 23.	INSTALLATIONS USTENSILES ET PRODUITS AUXILIAIRES	10
POINT 24.	MATÉRIEL, ÉTAT, CONSERVATION, ENTRETIEN	10
POINT 25.	QUALITÉ DE L'EAU	11
POINT 26.	SOINS AUX USTENSILES À LAIT ET AUX MACHINES À TRAIRES	11
POINT 27.	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES USTENSILES À LAIT	11
POINT 28.	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE TOUS TYPES D'INSTALLATION DE TRAITE; NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA CONDUITE À VIDE	12
CHAPITRE 8.	QUALITÉ DU LAIT	12
POINT 29.	VALEURS À RESPECTER LORS DE LA LIVRAISON DU LAIT	12
POINT 30.	LAIT DONT LA LIVRAISON EST INTERDITE	12
CHAPITRE 9.	MESURES DE CONTRÔLE	13
POINT 31.	VISITE DES ÉTABLES	13
POINT 32.	MARCHE À SUIVRE POUR REMÉDIER AUX DÉFAUTS	13
CHAPITRE 10.	FABRICATION DU GRUYÈRE	13
POINT 33.	AUTORISATION D'EXPLOITER	13
POINT 34.	AUTOCONTRÔLE	13
POINT 35.	TRAÇABILITÉ	14
POINT 36.	ENGAGEMENTS DU FROMAGER (ACHETEUR DE LAIT JURIDIQUEMENT RESPONSABLE)	14
POINT 37.	TROUBLES DE LA FABRICATION DU FROMAGE	16

POINT 38.	QUALITÉ DE L'EAU.....	16
POINT 39.	NETTOYAGE DES INSTALLATIONS ET DES USTENSILES.....	16
POINT 40.	LES LOCAUX.....	16
POINT 41.	REGROUPEMENT DE FROMAGERIE.....	17
CHAPITRE 11.	MATURATION ET AFFINAGE.....	17
POINT 42.	L'AFFINAGE EN FROMAGERIE.....	17
POINT 43.	L'AFFINAGE CHEZ L'ACHETEUR DE FROMAGES.....	18
POINT 44.	PREMIÈRE APPRÉCIATION.....	18
POINT 45.	TAXATION (DEUXIÈME APPRÉCIATION).....	18
POINT 46.	RECOURS CONTRE LA TAXATION (DEUXIÈME APPRÉCIATION).....	19
POINT 47.	« ENGAGEMENTS » DE L'AFFINEUR.....	19
POINT 48.	CONTRÔLE FINAL (TROISIÈME APPRÉCIATION).....	19
CHAPITRE 12.	COMMERCIALISATION.....	20
POINT 49.	MODES DE COMMERCIALISATION.....	20
CHAPITRE 13.	DISPOSITIONS FINALES.....	21
POINT 50.	IMAGE DU PRODUIT.....	21
POINT 51.	APPLICATIONS.....	21
POINT 52.	MESURES.....	21
POINT 53.	RÉFÉRENCES.....	22
ANNEXE 1	CONTRÔLE ET ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE TRAITE.....	23

Chapitre 1. Dispositions générales et champ d'application

Point 1. Dispositions générales

Le présent guide est basé sur le cahier des charges du Gruyère, ce dernier fait foi. Il a pour objectif de maintenir l'authenticité du Gruyère AOC et le savoir-faire de l'homme qui participe à son processus d'élaboration. Authenticité composée de ses qualités intrinsèques accompagnées de son image transmise par sa filière à son consommateur. Ce guide soutient une démarche éthique de la production de Gruyère AOC. Il précise les exigences du cahier des charges.

Point 2. Champ d'application

Le présent guide est applicable à l'ensemble des acteurs de la filière du Gruyère AOC, qu'ils soient producteurs de lait, fromagers, affineurs de Gruyère AOC et à leurs collaborateurs. Ils s'engagent à le respecter.

Point 3. Principes généraux

Toutes pratiques, tous nouveaux procédés, équipements, technologies liés à la production laitière, la fabrication, l'affinage doivent préserver la typicité du Gruyère AOC ainsi que son image.

Lorsqu'une pratique inclut une nouvelle technologie au sein de la filière, celle-ci doit faire l'objet d'une demande préalable à l'Interprofession du Gruyère (IPG). Le présent guide entre en vigueur au 06 juillet 2001.

L'IPG émet un préavis. Si ce dernier s'avère favorable un contrôle sur site est opéré préalablement à la mise en œuvre du nouveau procédé, équipement ou technologie.

Chapitre 2. Fumure et qualité des fourrages

Point 4. Fumure

On obtiendra un fourrage sain par une fumure et une utilisation appropriées des terres consacrées à la production fourragère.

Les conditions PER (Prestations Ecologiques Requises) doivent être au minimum respectées.

Toute fumure excessive, déséquilibrée, appliquée en temps inopportun ou compromettant de toute autre manière la qualité du fourrage est interdite.

Lors de l'épandage d'engrais de ferme, d'engrais du commerce sur du fourrage en période de croissance, on respectera un délai d'attente adapté entre la fumure et la coupe ou le pacage, ceci en fonction des conditions météorologiques.

Point 5. Qualité du fourrage

Les produits phytosanitaires doivent être utilisés conformément à la législation en vigueur.

Il faut tout mettre en œuvre pour éviter une contamination du fourrage par la terre lors de sa récolte et de sa distribution.

Toutes les mesures évitant les risques de fermentation du fourrage doivent être prises, ceci sans adjonction d'additifs autre que le sel.

Les fourrages souillés ou moisissus sont interdits.

Les aliments et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.

Chapitre 3. Les fourrages et leur utilisation

Point 6. Prescriptions valables toute l'année

Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation. (réf. Cahier des charges)

Tout fourrage qui n'est pas expressément mentionné dans le cahier des charges doit faire l'objet d'une demande formelle à l'IPG en vue d'une autorisation d'affouragement.

Toute action d'ajouter de l'eau à un fourrage est interdite (par exemple : mode de préparation avec char mélangeur, dans un état de propreté irréprochable).

A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base. (réf. Cahier des charges)

Les fourrages de toute nature doivent être entreposés jusqu'à leur utilisation de telle manière que leur composition ne soit pas altérée et qu'ils ne deviennent pas nuisible aux animaux.

Ensilage : outre la préparation et la distribution d'ensilage, le stockage en est également interdit sur l'exploitation. (sauf application de l'art. 15 du cahier des charges)

Point 7. Récolte et état du fourrage vert

Le fourrage vert est récolté proprement et quotidiennement; il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être affouragé aux animaux.

Point 8. Lutte contre les diarrhées

La diarrhée provoquée par l'affouragement doit être prévenue et combattue au moyen de fourrages complémentaires appropriés et autorisés.

Chapitre 4. Détenion des animaux

Point 9. Achat, transfert de bétail

Lors de l'arrivée de nouveaux animaux dans le troupeau, on veille à ce que des mesures de sécurité soient prises contre la contamination par des maladies.

On prendra également les mesures nécessaires de sécurité pour des animaux sous traitement thérapeutique ainsi que pour les animaux ayant reçu du ou des fourrages interdits par le cahier des charges du Gruyère.

Le lait de vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant 10 jours. Durant cette période, les vaches doivent être détenues séparément et traites en dernier. Dans les étables à attaches, elles seront détenues au point bas de l'étable. Pour les autres situations l'annexe 1 du cahier des charges du Gruyère reste applicable. Pour les étables à stabulation libre, il faut éviter d'acheter des vaches provenant d'exploitations d'ensilage si on ne dispose pas des moyens pratiques pour les séparer durant 10 jours.

Point 10. Troupeau laitier

Le producteur sélectionnera un élevage laitier produisant du lait avec de bonnes aptitudes à la transformation en fromage (fromageabilité).

Il faut proscrire la kappa-caséine E qui altère l'aptitude à la coagulation du lait (coagulabilité $E < A < C < B$)

- L'utilisation des taureaux du génotype kappa-caséine AE est à proscrire (informations génétiques)

(Source ALP, novembre 2010)

Le producteur veillera à livrer un lait avec un rapport de teneur Matière Grasse : Protéine permettant la transformation optimale en Gruyère. Le rapport Matière Grasse : Protéine ne devrait pas être inférieur à 1,1 :1, (exemple : un lait avec 3,3% de protéine ne devrait pas avoir moins de 3,63% de matière grasse).

Chapitre 5. Hygiène de l'étable et du bétail

Point 11. Locaux de stabulation

Les locaux de stabulations abritant des animaux laitiers, les installations d'affouragement et les abreuvoirs, ainsi que les locaux attenants doivent être propres et en bon état.

Les aires de repos doivent être maintenues sèches et propres.

Les mouches, les autres insectes et les ravageurs doivent être combattus efficacement. On se conformera strictement au guide d'utilisation du produit employé.

Pendant ou peu avant la traite, il est interdit de nettoyer les animaux ou d'effectuer d'autres travaux dégageant de la poussière dans l'étable.

Point 12. Aération

Les étables doivent être bien aérées durant toute l'année.

Point 13. Propreté et santé des vaches

Les vaches laitières doivent être tenues propres et être en bonne santé.

Point 14. Etables à attaches, étables à stabulation libre

Dans les étables où le bétail est attaché, la couche ne doit pas accuser de cavités où les impuretés s'accumulent. Les excréments solides, les urines, la litière souillée et les restes de fourrage doivent être enlevés au moins deux fois par jour de la couche.

Dans les étables à stabulation libre, il faut maintenir propre les couches en procédant à un nettoyage journalier ou en épandant de la litière. Il importe aussi de tenir propre l'aire d'affouragement et l'aire d'exercice. L'aire d'affouragement doit être repourvue de revêtements imperméables et faciles d'entretien.

Point 15. Litière

La litière idéale est à la base la paille. D'autres matières adéquates dans un état de conservation irréprochable sont autorisées pour autant qu'elles ne nuisent pas à la qualité et à l'image du Gruyère. Toute litière ne doit pas mettre en danger la santé des animaux et ne doit pas porter préjudice à la qualité du lait.

Sont prohibées comme litières, notamment : les restes d'herbe et d'autres matières vertes, les feuilles mortes humides, les fanes de pommes de terre, les poussières de batteuse et de moulin, les fumiers et lisiers déshydratés ainsi que tout autre produit inadéquat.

Point 16. Crèches et aires de fourrage

Les crèches, les râteliers et les aires de fourrage doivent être faits de matériaux résistants, et dépourvus de fissures. Ils ne présentent aucun recoin dans lesquels des restes de fourrages pourraient s'accumuler et se décomposer. Leur nettoyage quotidien est de rigueur.

Les restes de fourrages gâtés ou ceux qui, pour d'autres raisons, ne peuvent plus être donnés au bétail doivent être évacués de l'étable.

L'utilisation de machines pour la préparation et la distribution des fourrages font l'objet de la même attention que les crèches et l'aire de fourrage.

Chapitre 6. Traite et traitement du lait

Point 17. Hygiène du lait

Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant à

ces personnes de se laver régulièrement les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

Ces personnes doivent porter des vêtements propres et adaptés.

Les personnes atteintes d'une maladie aiguë, contagieuse ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles aux denrées alimentaires ne doivent pas être affectées à la traite ni à la manipulation du lait. Elles doivent déclarer au responsable d'exploitation toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer son personnel du caractère obligatoire de cette déclaration.

Point 18. Traite

La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir à des heures régulières.

Avant la traite, il faut que les récipients, les ustensiles de traite et les éléments des installations qui sont en contact avec le lait soient autant que possible propres et secs.

Traire dans les règles de l'art et dans une ambiance calme, pour rappel:



Source : <http://www.rgd.ch>

Traire les vaches malades, sujettes à des problèmes et traitées avec des antibiotiques en dernier (pour une installation de traite directe ou en salle de traite avec du matériel distinct).

Après la traite de vaches traitées avec des antibiotiques, les parties de l'installation qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyées soigneusement avec de l'eau chauffée dont la température finale est de 50°C au moins à laquelle on aura ajouté un détergent adéquat, puis rincées abondamment à l'eau potable.

Le lait d'égouttage de l'installation de traite, récolté au moyen d'une éponge ne doit en aucun cas être livré (choc mécanique).

Point 19. Conditions de traite

- Fréquence de traite : chaque vache doit être traitée deux fois par jour (ni plus, ni moins).
- La traite la plus ancienne ne doit pas avoir plus de 18 heures avant la mise en caille (ex : si mise en caille à 08h00, traite la plus ancienne dès 14h00, le jour avant).
- Le lait de la deuxième traite est mélangé à la fromagerie, au lait de la première traite.

Point 20. Livraison

Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite mais au plus tard 4 heures après le début de celle-ci et aux heures convenues entre le fromager et l'organisation de producteurs. Les 4 heures se décomposent de la manière suivante : 2h½ maximum pour le temps de traite et 1h½ maximum pour la livraison à la fromagerie.

La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée selon les conditions fixées par le cahier des charges.

Les récipients servant au transport du lait doivent être placés hors de l'étable durant la traite, à moins qu'ils ne soient reliés à une installation de traite mécanique de manière à ce que la qualité du lait ne soit pas compromise.

Seuls les producteurs attitrés par l'OIC (Organisme Intercantonal de Certification) à la fromagerie peuvent livrer du lait pour la production de Gruyère.

Point 21. Refroidissement du lait

En règle générale le lait est livré non refroidi. Mais lorsque les conditions de récolte le justifient, le refroidissement du lait peut être demandé par le fromager. Dans ce cas la température de refroidissement ne doit pas être inférieure à 12°C. Le système de refroidissement doit être adapté et avoir fait ses preuves afin d'éviter toutes altérations des composants du lait. Le système d'échange tubulaire est le plus approprié, et on proscrit les systèmes générant des chocs thermiques.

Les appareils de refroidissement du lait doivent répondre à la norme ISO 5708. (1983)

Point 22. Filtration

Le lait destiné à la fabrication du Gruyère doit être filtré à la ferme, sauf convention contraire avec le fromager.

Chapitre 7. Ustensile à lait et machine à traire

Point 23. Installations ustensiles et produits auxiliaires

Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable. Les travaux d'entretien des installations de traite doivent être effectués au moins une fois par année et dans les exploitations d'estivage au moins une fois tous les deux ans par un spécialiste agréé et selon des normes reconnues au niveau international. Les fiches d'entretien doivent être conservées durant trois ans. (Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière. art. 21).

Le montage ou la rénovation d'installations de traite se fait selon les directives de la branche.

Voir sur le site internet de la branche : <http://www.slv-asma.ch>

- *Directives concernant le montage et l'entretien des installations de traite (annexe 3)*

- *Directives pour l'exécution des contrôles des installations de traite (annexe 4)*

- *Maisons/Contrôleurs de machines à traire*

Le spécialiste agréé est à même d'homologuer une nouvelle installation ou une modification d'installation. **Voir annexe 1.**

Pour nettoyer et désinfecter les ustensiles à lait ainsi que les installations de traite et de refroidissement du lait, seuls des produits approuvés et autorisés doivent être utilisés.

Point 24. Matériel, état, conservation, entretien

Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent:

- a. avoir été produites en qualité alimentaire et qui n'altèrent pas le lait;
- b. être lisses et résistantes à la corrosion;
- c. être facilement accessibles;
- d. être faciles à nettoyer et à désinfecter
- e. être bien entretenues.

Immédiatement après chaque utilisation, ces surfaces doivent être rincées à l'eau. Elles seront nettoyées à fond et désinfectées au minimum une fois par jour, à l'aide de produits de nettoyage autorisés.

Après chaque transport, ou chaque série de transports, lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés à l'aide de produits de nettoyage autorisés avant d'être réutilisés.

Les ustensiles à lait, les machines à traire ainsi que les brosses et produits auxiliaires destinés au nettoyage sont conservés dans un endroit sec, aéré, à l'abri des poussières et des odeurs. Les récipients doivent être posés ou suspendus, l'ouverture dirigée vers le bas. Les citernes doivent permettre une bonne aération et être positionnées de telle manière que l'écoulement total de l'eau résiduelle soit garanti. La chambre à lait doit être bien aérée. Elle ne doit pas, de même que le matériel utilisé pour le nettoyage des ustensiles à lait, servir à des usages sans rapports avec le traitement du lait.

Point 25. Qualité de l'eau

La qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage doit correspondre à celle de l'eau potable.

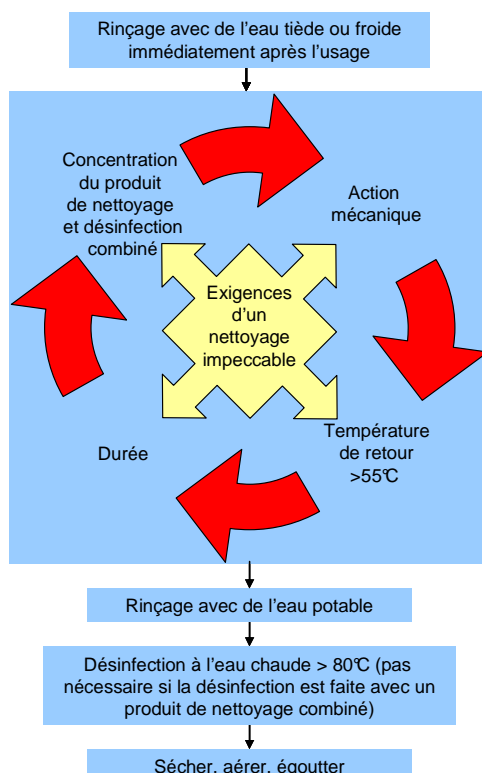
Point 26. Soins aux ustensiles à lait et aux machines à traire

Les récipients à lait, les installations de traite et les autres ustensiles à lait doivent être nettoyés, désinfectés et séchés immédiatement après chaque usage. Les conduites et tuyaux seront également purgés après le nettoyage. L'emploi d'éponges pour purger les conduites après le nettoyage doit s'effectuer avec du matériel de qualité irréprochable et exempt de bactéries.

Pour prévenir la formation de tartre, les machines à traire et les autres ustensiles à lait doivent être traités régulièrement, au minimum deux fois par semaine, avec un produit de détartrage acide. Ils doivent ensuite être soigneusement rincés à l'eau potable et égouttés ou séchés.

Point 27. Nettoyage et désinfection des ustensiles à lait

En production laitière, le nettoyage et la désinfection des ustensiles à lait des installations de traite est essentiel. Il doit s'effectuer en général de la manière suivante :



En production fromagère le nettoyage des ustensiles de transformation est essentiel. Il doit s'effectuer en général de manière identique à la production laitière, à la différence que le processus de lavage n'inclut pas une action désinfectante, un contrôle par étapes de l'efficacité du nettoyage sur les installations doit être effectué.

Point 28. Nettoyage et désinfection de tous types d'installation de traite; nettoyage général de la conduite à vide

Le point 26 est applicable par analogie, il faut en plus veiller aux points suivants :

Les pièces en caoutchouc et les joints sont contrôlés régulièrement, les parties fissurées seront remplacées. Dans les installations de traite mécanique à tuyauterie fixe, il faut en outre contrôler l'état de propreté des tuyaux et des armatures.

La conduite à vide doit être nettoyée immédiatement après la traite, chaque fois que du lait y aura pénétré par aspiration, et de façon périodique pour garantir une hygiène irréprochable du lait (un nettoyage mensuel de la canalisation est recommandé), un nettoyage lors du service d'entretien annuel est compris dans la prestation.

Si l'installation nécessite un mode opératoire de nettoyage particulier, on se conformera aux instructions du fournisseur de l'installation.

Chapitre 8. Qualité du lait

Point 29. Valeurs à respecter lors de la livraison du lait

Seul peut être livré le lait de qualité irréprochable dont la composition n'a pas été modifiée et issu de vaches en bonne santé.

Le lait doit remplir les critères bactériologiques et chimiques énoncés dans le cahier des charges, le manuel de contrôle de l'OIC et le contrat d'achat et de vente du lait.

Notamment les points suivants doivent être contrôlés et consignés :

- Réductase préincubée.
- Acidité du lactofermentateur.
- Germes propioniques : lait de mélange et lait de producteurs.
- Germes butyriques.
- Teneur en cellules.

Point 30. Lait dont la livraison est interdite

Il est notamment interdit de livrer le lait suivant : (réf :OHyPL Art.10)

1. Provenant de mamelles visiblement enflammées et de mamelles positives au test de Schalm.
2. Obtenu durant les huit premiers jours suivant le début de la lactation. Peut être livré dès le 9^e jour pour autant que sa composition soit normale;
3. Provenant de vaches traites moins de deux fois par jour;

Les animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire doivent être identifiés.

Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne peut être utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions du vétérinaire.

Chapitre 9. Mesures de contrôle

Point 31. Visite des étables

L'acheteur de lait et/ou le conseiller de traite mandaté par l'acheteur contrôle les étables au moins une fois par année. Il est souhaitable qu'un membre de la société de fromagerie participe à cette visite. Celle-ci est documentée par écrit (formulaire « contrôle d'étable » de Fromarte). Il sera remédié aux carences dans les délais imposés.

Lors de ce contrôle, l'on vérifie entre autre que le service d'entretien annuel de l'installation de traite a été réalisé. Toutes modifications effectuées sur l'installation de traite doivent être mentionnés par le contrôleur agréé, et noté sur la fiche de contrôle.

Point 32. Marche à suivre pour remédier aux défauts

Le fromager et le comité de la société de fromagerie doivent contribuer à remédier aux défauts constatés. Avec, au besoin, l'aide du conseiller de traite, ils conseillent le ou les producteurs rencontrant des difficultés.

En cas de persistance de ces difficultés ou de troubles constatés dans le cadre de l'autocontrôle, le producteur doit l'annoncer immédiatement au fromager.

L'utilisateur de lait est tenu de signaler sans tarder au président de la société de fromagerie les anomalies auxquelles il ne peut remédier et de faire simultanément appel au conseiller de traite. Ce dernier prend les mesures qui s'imposent, le cas échéant avec l'aide de son laboratoire ou de la station de recherche ALP.

Chapitre 10. Fabrication du Gruyère

Point 33. Autorisation d'exploiter

Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente qui lui délivre un numéro d'autorisation permettant également l'exportation.

Point 34. Autocontrôle

La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la

protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.

La personne responsable est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences citées ci-dessus.

Il est donc important que chaque fromagerie applique un système de plan d'analyse et fasse en particulier les prélèvements et contrôles suivants :

- Prélèvement et conservation des laits de producteur de chaque livraison et du lait de chaque chaudière ;
- Réductase du lait de chaudière ;
- Acidité des cultures et autres contrôles d'acidification (petit-lait de sortie, lactocoagulateur) ;
- Mesure de la température de chauffage du caillé à la sortie ;
- Mesure du pH du fromage ou acidité de départ à 2 ou 4 ou 8 H (définir en même temps le pH maximum) ;
- Analyse des Staphylocoques à coagulase positive du caillé 2 fois par an ;
- Mesure de la densité du bain de sel 1 fois par semaine ;
- Analyse des *Listeria monocytogenes* à la fromagerie (prélèvement sur la croûte des fromages).

Le fromager mettra tout en œuvre pour éviter des contaminations physiques (verre, pièces métalliques, sang, poils, cheveux, insectes, etc.).

En cas de perturbation de l'acidification due à la présence avérée d'inhibiteur dans le lait de chaudière, la production des fromages sera systématiquement déclassée en III^e choix.

Point 35. Traçabilité

Les denrées alimentaires, ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent assurer une traçabilité à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.

Le fromager doit consigner dans un registre de fabrication toutes les observations importantes concernant la fabrication et la qualité des fromages.

La pose sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification fournie par l'Interprofession du Gruyère sont obligatoires.

Point 36. Engagements du fromager (acheteur de lait juridiquement responsable)

Le fromager met en place un concept HACCP et l'applique.

Le point 17 du présent guide est applicable.

Le processus de production du Gruyère doit respecter un mode de fabrication artisanal. La programmation automatique d'une des phases du processus de

fabrication est interdite sauf exceptions mentionnées ci-dessous et avec les conditions y relatives :

- Réception automatique : identification en self-service du producteur de lait, vidange automatique du poids, avec ou sans prélèvement automatique d'un échantillon de lait, idem avec le ramassage du lait à la ferme. La prise en charge du lait se fait par une personne ayant reçu une formation par le responsable de fabrication, la suppléance doit être assurée.
- Distribution et refroidissement automatique dans les cuves au moyen d'un compteur à lait. La documentation des températures de stockage du lait en cuve du soir et du matin doit résulter d'un relevé manuel.
- Préchauffage automatique du lait à la température de maturation et de coagulation, avec quittance manuelle du début du chauffage et relevé manuel des temps et températures.
- Dépistage du point de floculation par un système de détection automatique. L'intégralité des actions nécessaires au décaillage doit être soumise à l'intervention manuelle du fabricant.
- Chauffage automatique (vitesse, chauffage et brassage). Le démarrage de la phase de chauffage doit être quittancé manuellement, ainsi que le relevé manuel du temps de chauffage et de la température finale.
- Déroulement automatique de la sortie (vitesse de brassage et de pompage). Le contrôle manuel du degré d'essuyage du caillé détermine le début de la sortie.
- Augmentation automatique de la pression durant la durée de pressage (y compris alternance de dépressages et pressages).
- Retournement automatique des fromages (presse automatique).
- Dépressage et démoulage automatique en présence et sous contrôle d'un fabricant.
- Mise en saumure et saumurage automatique (tapis ou rail amenant les Gruyères individuellement ou par pile jusque dans le bain de sel).
- Robotisation des soins en cave.

Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit et à son image. Le savoir-faire doit être maintenu à l'intérieure de la filière. Tout nouveau procédé doit obtenir l'agrément de la filière.

Dans les fromageries le savoir-faire spécifique du fromager, sa précision, sa rigueur, ainsi qu'une attention minutieuse au processus de fabrication sont indispensables. L'utilisation majoritaire de levains d'exploitation est obligatoire.

Ceux-ci favorisent la flore native du lait cru qui révèle et met en évidence le potentiel aromatique et la qualité intrinsèque du Gruyère.

A l'exception de la présure et de l'eau nécessaire à sa dilution pour la coagulation du lait et du sel pour l'affinage, l'adjonction d'additif est interdite.

L'ordre et la propreté les plus stricts sont de rigueur à la fromagerie.

Le fromager ne doit pas transformer en fromage le lait dont il peut percevoir ou dont il connaît un important défaut.

Il s'engage à ne pas fabriquer un fromage à pâte dure dont les caractéristiques sont similaires au Gruyère AOC et qui peuvent tout ou en partie le remplacer.

Point 37. Troubles de la fabrication du fromage

Au cas où le résultat mensuel de taxation obtient une moyenne pondérée inférieure à 18 points, il est communiqué par le service administratif de l'Interprofession à la personne de contact de la société de fromagerie. Cette communication est transmise avant la fin de chaque mois. Une copie de ce courrier est adressée au fromager.

Le fromager doit tout mettre en œuvre pour régler les difficultés ou les troubles de fabrication du fromage qu'il rencontre. En cas de persistance de ces difficultés ou troubles, le fromager doit les annoncer immédiatement au comité de la société de fromagerie. Dans ces cas particuliers, il fera appel à un consultant externe compétent pour l'aider dans sa démarche. Ces personnes proposent alors les mesures nécessaires pour remédier à ces problèmes.

Les producteurs de lait et le fromager doivent suivre les instructions édictées par ces personnes. Le fromager tient le (les) consultant(s) et le président de la société de fromagerie au courant des résultats des mesures prises.

Point 38. Qualité de l'eau

La qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage et spécialement le rinçage des surfaces en contact avec le produit doit correspondre à celle de l'eau potable. Elle doit être disponible en quantité suffisante.

Point 39. Nettoyage des installations et des ustensiles

Immédiatement après leur utilisation, les installations et les ustensiles utilisés pour recevoir, conserver, traiter et transformer le lait doivent être nettoyés soigneusement, rincés, désinfectés et rangés de façon adéquate. Le point 27 est applicable par analogie. Pour les installations particulières, on se conformera aux instructions du fournisseur pour le nettoyage.

Point 40. Les locaux

Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toutes contaminations pendant et entre les opérations.

Point 41. Regroupement de fromagerie

Bien qu'il existe des seuils pertinents définissant la grandeur d'une fromagerie, lors d'un regroupement ou d'une fusion, hormis les aspects économiques, l'on considérera également les points suivants :

- L'aspect de l'image, de l'identité du produit et de la filière, se réfèrent à des valeurs traditionnelles et à une représentation artisanale et naturelle provenant d'une production locale, réalisée dans des fromageries villageoises.
- On privilégiera un bassin d'approvisionnement respectant le terroir, cohérent d'un point de vue historique, géographique et logique.
- L'on étudiera également l'aspect de l'impact environnemental du projet.
- Tout agrandissement de fromagerie dont la transformation fromagère serait supérieur à 4 millions de kg de lait/an, doit être soumis au comité de l'IPG pour approbation.

L'objectif d'une démarche de restructuration de fromagerie est de préserver le tissu économique d'une région tout en gardant à l'esprit la responsabilité sociétale des entreprises. Concept dans lequel l'entreprise intègre les préoccupations sociales, environnementales et économiques, dans son activité et dans ses interactions avec les parties prenantes, sur une base volontaire.

Chapitre 11. Maturation et affinage

Point 42. L'affinage en fromagerie

Le plus grand soin est porté à l'affinage du Gruyère. Aucun additif n'est autorisé autre que le sel non iodé, non fluoré, l'eau, l'eau de morge (au besoin accompagnée de cultures de linens ou de souches de morge de la station fédérale ALP) et l'eau du bain de sel.

Les Gruyère sont frottés de manière à garantir une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Toute évolution technique ou technologique ne doit en aucun cas compromettre les qualités des éléments mentionnés ci-dessus ainsi que son image.

Le climat et l'ambiance des caves d'affinage font l'objet d'un contrôle et d'un suivi quotidiens. On doit avoir la possibilité de régénérer l'atmosphère des caves à tout moment.

Les tablards en épicéa doivent être lavés à l'eau (la vapeur peut être utilisée) et séchés régulièrement. En cas d'utilisation exceptionnelle de produits de nettoyage ou de désinfection, cette pratique ne doit en aucun cas générer une migration des substances étrangères vers la meule de Gruyère.

Toutes contaminations croisées dans les caves d'affinage doivent être évitées.

Chaque meule de Gruyère doit être affinée trois mois complets dans l'aire de production de l'appellation d'origine.

Point 43. L'affinage chez l'acheteur de fromages

Les points 17, 33, 34, 35, 40 et 42 du présent guide sont applicables.

Lors du stockage dans les caves de l'acheteur, les meules sont groupées par lot de production. Un lot de production représente la production mensuelle d'une fromagerie qu'elle soit biologique ou conventionnelle. Lorsqu'au sein d'une même fromagerie ces deux productions sont présentes, elles seront stockées distinctement.

Les productions de Gruyère d'alpage sont stockées distinctement par lot n° 13 ou 14 de chacun des sites de production.

La séparation des lots est notifiée par un étiquetage approprié.

Si l'acheteur constate l'apparition de défauts durant l'affinage il en informe immédiatement le vendeur.

Point 44. Première appréciation

A la classification lors de la prise en charge : les meules sont pesées, triées et pré-classées (IA, RL ; IB, II^e, voir III^e choix) conformément au règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère. Un contrôle de la présence des marques d'identification en caséine est effectué par l'acheteur. Les meules produites sans marque sont déclassées en II^e choix. L'acheteur communique à l'Interprofession le résultat de ce classement.

Avec l'accord du vendeur, les pièces déclassées en II^e choix peuvent être vendues avant la taxation.

La réserve locale est contrôlée. Elle se compose principalement de meules classées en I^{er} choix A. Des meules classées en I^{er} choix B peuvent être mises en réserve locale, elles seront marquées spécifiquement. Les meules de I^{er} choix B ne peuvent pas être vendues à la coupe ou en préemballées. Elles doivent être affectées à une utilisation spéciale : fromage râpé, mélange fondue ou fonte.

La réserve locale est destinée à couvrir les besoins de la vente au détail effectuée à partir du (des) magasin(s) appartenant au vendeur. Il est interdit à ce dernier de vendre des meules de la réserve locale à tout revendeur, à l'exception des restaurants et des détaillants se situant à proximité de l'unité de production. Les meules doivent être débitées par quart de pièce au maximum.

Point 45. Taxation (deuxième appréciation)

Pour la taxation les meules sont présentées par lot de production complet, excepté la réserve locale, dans les caves de l'acheteur. Elles sont séparées par classement (IA, IB). L'acheteur annonce à la commission de taxation tout changement de classement entre l'avis de pesée et la taxation.

La commission de taxation se prononce sur le classement et la taxation.

Seules les meules de qualité IA, IB et de réserve locale ont droit à l'appellation d'origine. La réserve locale fait l'objet d'une appréciation qualitative lors du contrôle de traçabilité par les collaborateurs de l'IPG.

L'acheteur communique au vendeur la décision de la commission de taxation par écrit, au plus tard le jour suivant la taxation.

Point 46. Recours contre la taxation (deuxième appréciation)

L'acheteur ou le vendeur peut faire recours par lettre recommandée, contre la décision de la commission de taxation dans un délai de cinq jours suivant l'annonce écrite.

En cas de recours, chaque lot est présenté à la commission de recours dans la même disposition que lors de la taxation.

Point 47. « Engagements » de l'affineur

L'affineur s'engage à :

- Promouvoir le Gruyère AOC et lutter activement contre les contrefaçons et les fraudes.
- Affiner et commercialiser au moins 500 tonnes de Gruyère AOC par an (Les situations antérieures au dépôt de ce guide restent valables).
- Signer des contrats d'achats de Gruyère AOC avec au moins 3 fournisseurs (Les situations antérieures au dépôt de ce guide restent valables).
- Disposer de la structure adéquate en personnel qualifié, places de stockage (au moins 40% du volume annuel), installations techniques et solvabilité financière.
- Mettre en place et appliquer une politique commerciale visant à une bonne valorisation du Gruyère AOC, en particulier en matière de prix, ceci dans un esprit de commerce loyal et équitable au profit de l'ensemble de la filière.
- Ne pas exporter du Gruyère AOC à un prix inférieur au prix de revient.
- L'utilisation de la dénomination Gruyère est interdite pour tout produit qui n'est pas du Gruyère AOC et ceci dans toutes les entreprises membres de la filière ou dans des sociétés dans lesquelles les membres de la filière détiennent une participation.
- Assurer la traçabilité du produit de l'entrée à la sortie de la cave d'affinage.
- Toutes productions fromagères entreposées dans les entreprises d'affinage où sont encavés des Gruyère AOC peuvent faire l'objet d'un contrôle de traçabilité par les inspecteurs de l'IPG.

Point 48. Contrôle final (troisième appréciation)

Lors de la vente, à la sortie des caves, les meules seront sujettes à une troisième appréciation qualitative par l'acheteur.

A la base selon le cahier des charges il existe un Gruyère AOC et un Gruyère d'alpage AOC. *Le Gruyère d'alpage AOC* est un produit saisonnier qui correspond aux articles 30 à 36 du cahier des charges.

Pour le Gruyère AOC il existe différentes déclinaisons dont:

- *Le Gruyère AOC Réserve* : ces meules subissent des soins extrêmement attentifs dans les caves. La maturation de 10 mois et plus confère à ce fromage un goût corsé parallèlement à sa pâte savoureuse et fondante.

En outre, ces déclinaisons peuvent faire l'objet d'une production biologique, qui correspond pour *Le Gruyère AOC Bio*, au lait provenant de fermes biologiques selon les normes de BIO-SUISSE. La production en reconversion bio, reste conventionnelle jusqu'à obtention du certificat biologique.

Chapitre 12. Commercialisation

Point 49. Modes de commercialisation

Le Gruyère AOC se commercialise sous différentes formes, de la meule au râpé, en passant par des portions de préemballés, des préparations culinaires, des préparations au fromage « fondue », etc.

En Europe, Le Gruyère AOC est commercialisé en meules, en portions de meule, en portions de préemballé, la morge croûtée et grainée doit être présente et visible. Les « tranchettes » inférieures à 30 grammes peuvent être commercialisées sans leur morge ou leur croûte.

Hors Union Européenne, Le Gruyère AOC est commercialisé sous une forme identique à celle commercialisée en Europe, à la différence des portions King Cut dont la morge peut être enlevée. Une application obligatoire de la bande de marquage LE GRUYÈRE AOC SWITZERLAND est exigée.

Pour ces portions de King Cut, une étude doit être menée à terme pour trouver une solution pour les commercialiser avec la morge et la croûte grainée.

Lors de la commercialisation du Gruyère AOC, les affineurs veillent à faire preuve d'une éthique irréprochable vis-à-vis du produit (p. ex. pas d'ajout d'huile de palme dans un mélange fondue contenant du Gruyère AOC).

Les prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (*art 26 à 28*), de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origines animales (*art. 36 à 42*), de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité (*art. 2, 4, et 30 à 39*), de l'ordonnance sur l'hygiène et ses annexes, du cahier des charges (*art 37 à 48 et l'annexe III*), ainsi que la charte graphique du Gruyère AOC sont applicables pour tous les modes de commercialisations.

Pour tous les produits contenant tout ou partie de Gruyère AOC, les propositions d'étiquettes, le matériel utilisé avec le logo «LE GRUYÈRE AOC SWITZERLAND», ainsi que l'indication dans la composition, doivent être soumis à l'Interprofession du Gruyère pour contrôle, validation et approbation. L'IPG garantit la plus grande confidentialité dans le traitement de ces demandes.

Lorsque l'on désigne Le Gruyère AOC pour la commercialisation, la publicité, l'étiquetage, l'on utilisera la dénomination : « LE GRUYÈRE AOC SWITZERLAND » et les différentes terminaisons citées au point 48. Les traductions ainsi que les désignations autres que citées au point 48 sont interdites.

Chapitre 13. Dispositions finales

Point 50. Image du produit

Le Gruyère AOC doit sa finesse et son goût si caractéristique, au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver et au savoir-faire des producteurs de lait, des maîtres fromagers et des affineurs. Les trois grands acteurs de la production de Gruyère AOC (producteurs de lait, fromagers, affineurs) sont indissociables pour permettre l'expression des qualités spécifiques de ce fromage lié à sa région d'origine.

Une application rigoureuse de ce guide assure au Gruyère AOC la protection de son appellation, il fournit une garantie et une sécurité au consommateur tout en permettant une répartition de la valeur ajoutée au sein de toute la filière et vise à assurer la motivation des acteurs par une démarche volontaire.

Point 51. Applications

L'application des dispositions du présent guide est mise en œuvre par la filière dans son ensemble sous l'égide de l'IPG. Elle est vérifiée par les collaborateurs de l'IPG.

Point 52. Mesures

Tous les aspects de la législation sont réglementés et contrôlés par les cantons ou la confédération.

Les points relatifs au cahier des charges du Gruyère, sont contrôlés par l'OIC.

Pour le reste la Commission qualité statuera et en informera le comité de l'IPG. Le non-respect des mesures proposées sera transmis par le Comité à l'Assemblée des délégués qui statuera sur le cas, pouvant aller jusqu'à l'exclusion du membre.

Point 53. Références

Les documents suivants sont applicables et font parties du présent guide :

- *Le cahier des charges du Gruyère,*
- *Les Statuts de l'Interprofession du Gruyère,*
- *Le contrat d'achat et de vente de lait et ses annexes,*
- *Le contrat d'achat de la production de Gruyère,*
- *Le règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère,*
- *La charte graphique du Gruyère AOC,*
- *L'ordonnance sur la mise en circulation de produits phytosanitaires,* 916.161
- *L'ordonnance sur la mise en circulation des engrais,* 916.171
- *L'ordonnance sur les médicaments vétérinaires,* 812.212.27
- *La loi fédérale sur la protection des animaux* 455
- *L'ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux* 916.307
- *L'ordonnance sur le livre des aliments pour animaux,* 916.307.1
- *L'ordonnance du DFE sur les programmes éthologiques* 910.132.4
- *L'ordonnance de l'OVF sur la détention des animaux de rente et des animaux domestiques* 455.110.1
- *La loi sur les épizooties,* 916.40
- *La loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels,* 817.0
- *L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels,* 817.02
- *L'ordonnance d du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale,* 817.022.108
- *L'ordonnance sur la production primaire,* 916.020
- *L'ordonnance du DFE concernant l'hygiène dans la production primaire* 913.020.1
- *L'ordonnance du DFI sur l'hygiène,* 817.024.1
- *L'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les exploitations d'estivage,* 817.024.2
- *L'ordonnance du DFE réglant l'hygiène de la production laitière,* 916.351.021.1
- *L'ordonnance sur le contrôle du lait* 916.351.0
- *L'ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires,* 817.022.21
- *Les directives concernant le montage des installations de traite,* Annexe 3
- *Les directives pour l'exécution des contrôles des installations de traite,* Annexe 4

Le présent guide est réservé à l'usage exclusif de l'IPG.

Une révision de ce guide aura lieu au minimum tous les 5 ans.

Adopté par l'assemblée des délégués du 30 novembre 2011 et du 2 juillet 2012.

Annexe 1 Contrôle et entretien de l'installation de traite



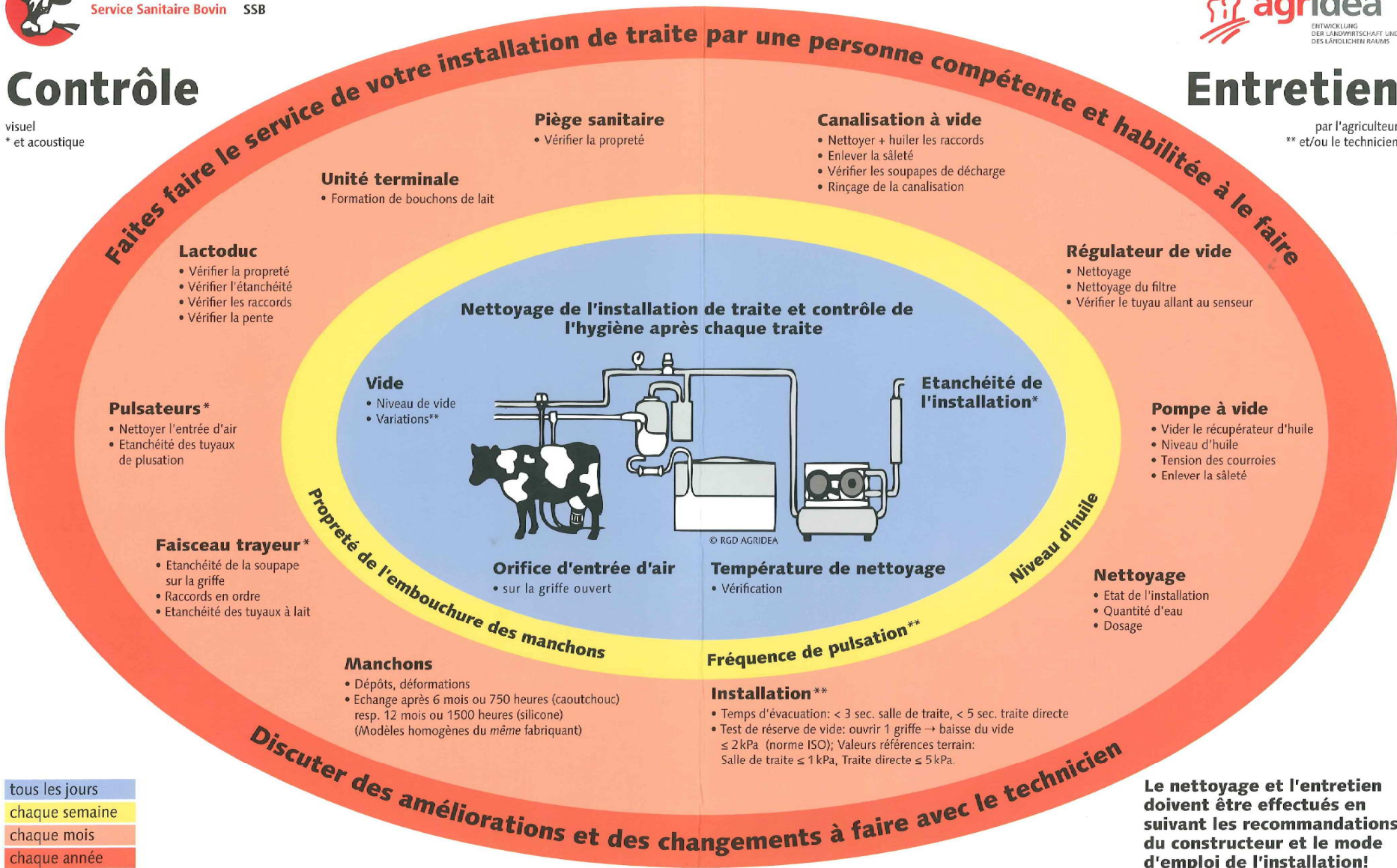
Contrôle

visuel
* et acoustique

Entretien

par l'agriculteur
** et/ou le technicien

Faites faire le service de votre installation de traite par une personne compétente et habilitée à le faire



Piège sanitaire
• Vérifier la propreté

Canalisation à vide
• Nettoyer + huiler les raccords
• Enlever la saleté
• Vérifier les soupapes de décharge
• Rinçage de la canalisation

Unité terminale
• Formation de bouchons de lait

Régulateur de vide
• Nettoyage
• Nettoyage du filtre
• Vérifier le tuyau allant au capteur

Lactoduc
• Vérifier la propreté
• Vérifier l'étanchéité
• Vérifier les raccords
• Vérifier la pente

Nettoyage de l'installation de traite et contrôle de l'hygiène après chaque traite

Pulsateurs*
• Nettoyer l'entrée d'air
• Etanchéité des tuyaux de pulsation

Vide
• Niveau de vide
• Variations**

Etanchéité de l'installation*

Pompe à vide
• Vider le récupérateur d'huile
• Niveau d'huile
• Tension des courroies
• Enlever la saleté

Propreté de l'embouchure des manchons

Faisceau trayeur*
• Etanchéité de la soupape sur la griffe
• Raccords en ordre
• Etanchéité des tuyaux à lait

Orifice d'entrée d'air
• sur la griffe ouvert

Température de nettoyage
• Vérification

Niveau d'huile

Nettoyage
• Etat de l'installation
• Quantité d'eau
• Dosage

Discuter des améliorations et des changements à faire avec le technicien

Manchons
• Dépôts, déformations
• Echange après 6 mois ou 750 heures (caoutchouc) resp. 12 mois ou 1500 heures (silicone)
(Modèles homogènes du même fabricant)

Installation**
• Temps d'évacuation: < 3 sec. salle de traite, < 5 sec. traite directe
• Test de réserve de vide: ouvrir 1 griffe → baisse du vide ≤ 2 kPa (norme ISO); Valeurs références terrain: Salle de traite ≤ 1 kPa, Traite directe ≤ 5 kPa.

Fréquence de pulsation**

- tous les jours
- chaque semaine
- chaque mois
- chaque année

Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués en suivant les recommandations du constructeur et le mode d'emploi de l'installation!