

INTERPROFESSION DU LAIT

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Questions fréquentes

Standard sectoriel pour le lait durable suisse pour les fromageries et le négoce de fromage

Généralités

- Le standard sectoriel pour le lait durable suisse est la même chose que le « tapis vert ».
- « swissmilk green » est une marque protégée appartenant à l'IP Lait. Elle est basée sur le standard sectoriel pour le lait durable suisse. Le lait produit et transformé selon les exigences du standard sectoriel peut, mais ne doit pas, arborer la marque « swissmilk green ».
- Un bilan massique est autorisé jusqu'au 31 août 2023. Passé cette date, les flux de marchandises devront être séparés (comme pour d'autres labels tels le Bourgeon de Bio Suisse).

1. Inscription

Que signifie l'inscription pour les producteurs de lait ?

Les producteurs remplissent les 10 exigences de base et 2 des 8 exigences supplémentaires (cf. directives et sanctions « production » et « négoce de lait et transformateurs »). Les producteurs confirment qu'ils remplissent les exigences au moyen de l'auto-déclaration sur bdlait.ch/Tapis Vert et en acceptant les conditions générales.

Que signifie l'inscription pour les fromagers ?

La fromagerie signe le contrat relatif à l'utilisation du standard sectoriel pour le lait durable suisse sur la base de données bdlait.ch (tapis vert/tapis vert pour la transformation). Cet enregistrement permet au fromager, en tant qu'acheteur au premier échelon, de voir lesquels de ses fournisseurs contractuels (producteurs de lait) sont inscrits au tapis vert et remplissent les exigences de ce dernier. En outre, la fromagerie doit disposer d'un système de gestion de la durabilité ou d'un autocontrôle de durabilité reconnu (cf. directives et sanctions « négoce de lait et transformateurs », page 4). Notons que le nouvel autocontrôle de durabilité de Fromarte est à la disposition des fromagers depuis le 1^{er} février 2021. Le fromager doit aussi confirmer qu'il respecte de manière avérée le code de déontologie du secteur fromager suisse. Dans le bilan massique, il indique quelle quantité du lait qu'il transforme respecte le standard sectoriel et quelle quantité de lait conforme au standard il a vendu (sous forme de lait ou de produit laitier). Le bilan massique vaut pour l'année civile.

Que signifie l'inscription pour la société de négoce de fromage ?

Si elle utilise la marque « swissmilk green », la société de négoce doit prouver que le bilan massique est rempli (traçabilité). Elle doit aussi prouver qu'elle n'appose pas « swissmilk green » sur plus de fromages qu'elle n'en achète pendant une année civile. Le contrat de licence pour utiliser la marque « swissmilk green » peut être obtenu auprès de l'IP Lait pour un montant unique de 200 francs.

2. Utilisation de la marque « swissmilk green »

Qui peut apposer la marque « swissmilk green » sur du lait ou sur des produits laitiers ?

Cette possibilité est offerte à tous les transformateurs (fromagers et affineurs) et à tous les détaillants.

Quelles conditions doivent-elles être remplies pour pouvoir apposer « swissmilk green » sur du lait ou des produits laitiers ?

Tant les transformateurs que les détaillants proposant des produits arborant la marque concluent un contrat de licence avec l'IP Lait. Pour utiliser la marque, il faut respecter les conditions du contrat. Le transformateur ou le détaillant établit un bilan massique pour une année civile. La quantité de lait et de produits laitiers vendue sous la marque « swissmilk green » ne doit pas dépasser celle du lait acheté qui est conforme au standard.

Combien coûte la marque « swissmilk green » ?

La licence peut être obtenue auprès de l'IP Lait pour un montant unique de 200 francs. S'ajoutent à cela les coûts du contrôle et de la certification. Le preneur de licence assume aussi les coûts de l'adaptation du design de ses emballages.

Une fromagerie souhaite apposer « swissmilk green » sur ses produits. Doit-elle conclure un contrat de licence avec l'IP Lait ?

Oui, un contrat de licence doit être conclu avec l'IP Lait pour pouvoir apposer la marque sur ses propres produits.

3. Contrôle

Comment les producteurs de lait sont-ils contrôlés ?

Après l'inscription au standard sectoriel avec l'auto-déclaration, les producteurs sont contrôlés pour voir s'ils remplissent les exigences PER et SST ou SRPA. Ce contrôle est réalisé annuellement en procédant à une comparaison avec les données AGIS de la Confédération. Les autres exigences sont contrôlées sur place par les organismes cantonaux de contrôle depuis le 1^{er} janvier 2021. Cela ne nécessite aucune date de contrôle supplémentaire, le contrôle étant combiné avec celui d'AQ-Viande Suisse/IP-Suisse, d'autres labels ou des programmes de la Confédération. S'il est inscrit au standard

sectoriel, l'acheteur de lait au premier échelon, dans ce cas le fromager, peut vérifier le statut de ses fournisseurs (inscrit, validé, provisoire) sur bdlait.ch.

Comment la fromagerie est-elle contrôlée ?

Le contrôle du respect du standard sectoriel dans la fromagerie est nécessaire si

- la fromagerie appose « swissmilk green » sur des produits qu'elle commercialise elle-même ;
- un ou plusieurs acheteurs apposent « swissmilk green » sur du fromage ou sur d'autres produits de la fromagerie ;
- du lait et/ou des sous-produits comme la crème sont vendus à un acheteur revendicateur le standard sectoriel.

La fromagerie charge un organisme de contrôle de contrôler le respect du standard sectoriel sur place. Nous recommandons de combiner ce contrôle p. ex. avec un contrôle AOP, MQ-Fromarte ou Bourgeon Bio. L'IP Lait, l'organisation responsable du standard sectoriel, a chargé l'organisme de certification ProCert de coordonner les contrôles et de former les auditeurs. Notons que ces derniers doivent être agréés par ProCert. Ils contrôlent le bilan de masse, l'existence d'un système reconnu de gestion de la durabilité ou d'un autocontrôle de durabilité ainsi que le respect du code de déontologie du secteur fromager.

Les données sur l'achat de lait pour le bilan massique sont disponibles sur bdlait.ch. Le volume des ventes est indiqué par la fromagerie, éventuellement à l'aide du rapport de TSM. Les fromageries sont contrôlées tous les deux ans. L'année civile est déterminante.

Comment la société de négoce de fromage est-elle contrôlée ?

La société de négoce de fromage est contrôlée dans le cadre du standard sectoriel si elle possède une licence pour la marque « swissmilk green ». Le bilan massique ainsi que l'utilisation correcte de la marque conformément au contrat de licence sont contrôlés. Le contrôle peut être combiné avec un audit et est effectué tous les deux ans.

Où peut-on voir quelles entreprises (fromageries et négociants) possèdent un certificat pour le standard sectoriel ou « swissmilk green » ?

Les certificats sont publiés sur procert.ch.

État en février 2021