



Organisme intercantonal de certification Sàrl
Interkantonale Zertifizierungsstelle GmbH
Organismo intercantonale di certificazione s.r.l.



Rapport d'activités 2021



Mot du président,

M. David Aeschlimann

L'année 2021 restera marquée par le changement de direction. L'arrivée de Robin Zambaz au poste de directeur en novembre est une étape importante dans ce processus. Je remercie ici Roman Tscherrig, directeur sortant, Christian Beuret, membre de la direction et Robin Zambaz qui ont travaillé ensemble pour que la phase de transition se passe sans encombre. Merci !

L'année 2021 aura également été l'occasion de discuter du rôle des cantons. Les cantons de Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Tessin, Valais et Vaud sont en effet propriétaire de l'OIC. À la création de l'OIC, l'objectif était d'assurer aux interprofessions la certification dans les régions ouest et sud de la Suisse. Cet objectif reste aujourd'hui et il est pleinement atteint avec, par exemple, la récente obtention de l'AOP pour le Jambon de la Borne et pour le Boutefas.

Après 2020, l'année 2021 aura encore rendu la vie difficile à tous dans le contexte COVID-19. À quelque chose malheur est bon, cela aura permis de mettre en évidence la faculté d'adaptation de chacun. Aujourd'hui, on « teams », on « zoom », on télétravaille, on se connecte au serveur et on fait son travail, tout en restant à la maison. Ceci n'était même pas envisageable il y a 3 ans. Je remercie toute l'équipe pour le travail accompli.

Nos clients, qui sont avant tout les filières de produits agroalimentaire de qualité et de proximité, profitent, de manière générale, d'un intérêt croissant des consommateurs pour les produits locaux, traditionnels et de qualité. Cet intérêt est cependant accompagné d'exigences en matière de contrôle notamment. L'OIC est un acteur incontournable de la chaîne de valeur de la qualité. Il peut compter sur le niveau de compétence très élevé de ses collaborateurs afin de mener à bien nos différentes missions. Le challenge, pour l'OIC, est de renforcer l'ensemble de ses domaines de compétences tout en développant une nouvelle stratégie qui permettra de gagner en efficacité et performance afin de continuer à assurer un service de haute qualité pour nos partenaires.

Président de l'OIC

David Aeschlimann



Table des matières

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2021	4
POINTS FORTS DE L'ANNÉE 2021	5
<i>Huile de noix vaudoise AOP</i>	6
<i>Bernerzungenwurst IGP</i>	6
<i>Projet Jambon de la Borne et Boutefas</i>	6
<i>Amélioration de la base de données</i>	6
QUELQUES CHIFFRES AU 31 DÉCEMBRE 2021	7
<i>Entreprises certifiées en 2021</i>	7
<i>Contrôles réalisés en 2021</i>	8
<i>Non-conformités constatées en 2021</i>	8
ORGANISATION INTERNE	9
LE CONSEIL DES GÉRANTS	9
L'ASSEMBLÉE DES ASSOCIÉS	10
COMMISSION DE RECOURS	11
ORGANE DE RÉVISION ET VÉRIFICATEURS DES COMPTES	11
TEAM OIC	12
Remerciements	13
PARTENAIRES	13
ORGANISMES DE CONTRÔLE PARTENAIRES	13
CONTRÔLEURS INDÉPENDANTS PARTENAIRES	13
SIGNES DE QUALITE	14
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES	14
<i>L'Etivaz AOP – Axel de Montmollin</i>	14
<i>Gruyère AOP – Nicolas Jorand</i>	14
<i>Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery</i>	15
<i>Emmentaler AOP – Marc Küffer</i>	15
<i>Safran de Mund AOC – Roman Tscherrig</i>	16
<i>Pain de seigle valaisan AOP – Roman Tscherrig</i>	16
<i>Vacherin fribourgeois AOP – Axel de Montmollin</i>	17
<i>Raclette du Valais AOP – Roman Tscherrig</i>	17
<i>Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand</i>	18



<i>Damassine AOP – Michèle Métraux</i>	18
<i>Berner Alp- und Berner Hobelkäse AOP – Fritz Sommer</i>	19
<i>Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret</i>	19
<i>Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP & Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Axel de Montmollin</i>	20
<i>Tête de Moine AOP – Fritz Sommer</i>	20
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES	21
<i>Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP – Michèle Métraux</i>	21
<i>Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux</i>	21
<i>Viandes séchées du Valais (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais OGP / Lard sec du Valais IGP) – Roman Tscherrig</i>	22
<i>Longeole IGP – Michèle Métraux</i>	23
<i>Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer</i>	23
ORDONNANCES FÉDÉRALES	24
<i>Ordonnance sur les parcs RS 451.36</i>	24
<i>Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage», ODMARS 910.19 – Fritz Sommer</i>	25
MARQUES & LABELS.....	26
<i>Suisse Garantie – Marc Küffer</i>	26
<i>Marque Valais – Roman Tscherrig</i>	26
<i>P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux</i>	27
<i>Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand</i>	27
<i>100% Valposchiavo – Angela Emery</i>	28
<i>Migros De la Région / Aus der Region – Christian Beuret / Gerhard Stöckli</i>	28
<i>Marques régionales</i>	29
CONTRÔLES PARTICULIERS ET SYSTÈME MANAGEMENT	30
<i>Vaud Oenotourisme – Christian Beuret</i>	30
<i>Repas Agri Local – Christian Beuret</i>	30
<i>Nutrimenu – Christian Beuret</i>	30
<i>Skin professional & Tattoo collective Switzerland – Gerhard Stöckli</i>	30
Rapport de l'organe de révision.....	31

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2021

A l'instar de l'année précédente, l'année 2021 n'est pas passée inaperçue.

La pandémie a généré des bouleversements souvent importants dans les activités des entreprises, y compris dans les activités de l'OIC. Ainsi, le début et la fin d'année 2021 ont passablement perturbé les plannings des uns et des autres, notamment concernant les audits dans les entreprises et exploitations. Il a fallu également adapter les méthodes de travail, notamment en intégrant les gestes barrières lors des contrôles, en faisant du télétravail ou encore en apprenant à utiliser efficacement les outils de visioconférence, pratiquement inconnus avant la pandémie et aujourd'hui devenus indispensables.

Pour les entreprises et exploitations actives dans le domaine alimentaire, il a également fallu s'adapter aux règles d'hygiène définies par le Conseil fédéral en fonction de l'évolution de la pandémie, mais aussi aux modifications dans les habitudes de consommation. Si la ruée sur le papier de toilettes n'est plus qu'un lointain souvenir, les achats en ligne se sont considérablement accrus et, pour survivre, certains ont dû faire preuve de beaucoup d'imagination.

Du côté de l'OIC, il n'y a pas lieu de se plaindre, tous les contrôles ont été réalisés et toutes les certifications ont été établies conformément aux dispositions réglementaires.

L'année 2021 a permis la concrétisation de plusieurs projets, dont la finalisation de l'AOP Huile de noix vaudoise et de l'IGP Berner Zungenwurst, ainsi que la mise en place des AOP Boutefas et Jambon de la Borne.

Les labels ont poursuivi leur croissance, inexorablement, et le nombre d'entreprises et exploitations certifiées a ainsi continué à augmenter, année après année.

L'OIC peut donc voir l'avenir avec sérénité.

Points forts de l'année 2021

Certains points forts marquants sont à relever pour l'année 2021 :

- Réduction drastique des contrôles en mars et avril, en raison de la pandémie.
- Finalisation du projet « Huile de noix vaudoise AOP »
- Finalisation du projet « Berner Zungenwurst IGP ».
- Initialisation du projet « Jambon de la Borne AOP » et « Boutefas AOP ».
- Amélioration de la base de données de l'OIC.



Huile de noix vaudoise AOP

2019 a vu la mise en place du projet « Huile de noix vaudoise AOP », soutenu par l'OIC. Ce projet s'est finalement concrétisé en 2020 par la publication du cahier des charges. Les contrôles et certifications ont débuté durant l'année 2021.



Bernerzungenwurst IGP

A l'instar de l'« Huile de noix vaudoise AOP », le projet « Berner Zungenwurst IGP » s'est finalement concrétisé en 2020. Les contrôles et certifications ont également débuté durant l'année 2021.



Projet Jambon de la Borne et Boutefas

L'OIC est heureux de participer au projet d'AOP du Jambon de la Borne et du Boutefas, en collaboration avec l'Interprofession de la Charcuterie AOP.

La mise en route de ces deux nouvelles AOP est prévue dans le courant de l'année 2022.



Jambon de la Borne



Boutefas

Amélioration de la base de données

Afin d'améliorer son efficacité, l'OIC a mis en fonction son nouveau programme informatique à partir du 1^{er} juillet 2019. Durant l'ensemble de l'année 2021, notre outil de gestion a fait l'objet de plusieurs optimisations notamment en matière de gestion des produits, suivi des contrôles, planification des activités, statistiques, etc.

Bon nombre de ces améliorations ont été réalisées pour répondre au mieux aux besoins et attentes de nos clients.

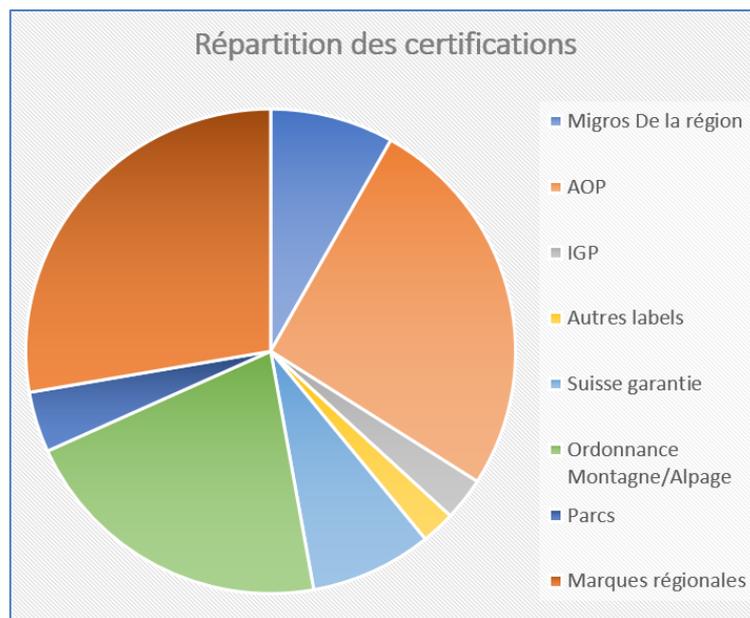
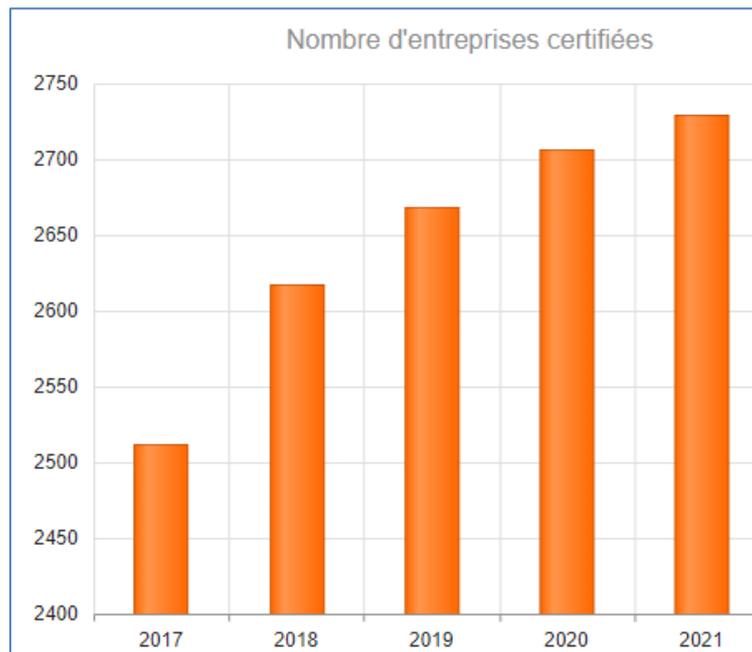
En 2022, le développement d'interfaces avec d'autres outils de gestion est prévu afin d'améliorer l'efficacité de nos activités et la satisfaction de nos clients.

Quelques chiffres au 31 décembre 2021

8971 entreprises et exploitations sont actives pour l'un ou l'autre signe de qualité.

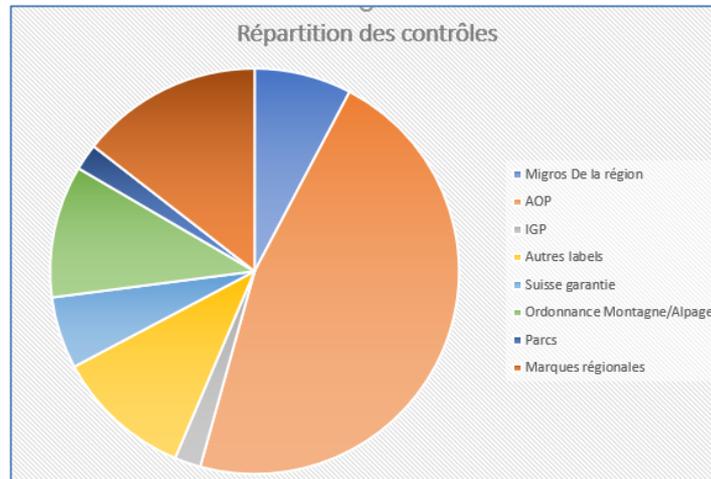
Entreprises certifiées en 2021

2729 entreprises sont certifiées en 2021, principalement pour les dossiers AOP, pour l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage » et pour les marques régionales.



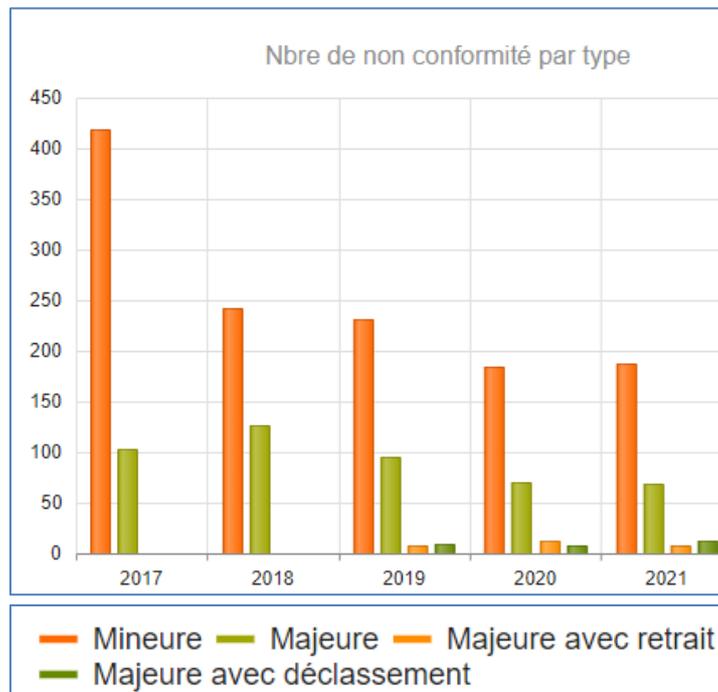
Contrôles réalisés en 2021

3625 contrôles ont été réalisés en 2021, principalement pour les dossiers AOP ceci en raison du nombre élevé de producteurs de lait.



Non-conformités constatées en 2021

278 non-conformités ont été constatées en 2021 dont 90 non-conformités majeures.



Le nombre de non-conformités est resté très stable par rapport à 2020.

ORGANISATION INTERNE

Outre son équipe, l'OIC est composée de différents organes tels que l'Assemblée des associés, le Conseil des gérants, la Commission de recours, l'organe de révision et les vérificateurs des comptes.

Le Conseil des gérants

Au 31 décembre 2021, le Conseil des gérants est composé de représentants des cantons.

Membres du Conseil des gérants :

- M. David Aeschlimann (Fribourg), Président
- M. Samuel Monachon (Vaud), Vice-président
- Mme Elodie Marafico (Genève)
- M. Eric Amez-Droz (Jura)
- M. Patrick Vaudroz (Neuchâtel)
- M. Jean-Luc Délèze (Valais)

Le canton du Tessin a également droit à une place au Conseil des gérants mais a renoncé à y participer du fait de l'éloignement.

Les gérants se sont réunis à plusieurs reprises en 2021 :

- 11 mars 2021
- 6 mai 2021
- 1^{er} juillet 2021
- 23 septembre 2021
- 19 octobre 2021
- 19 novembre 2021

Aux affaires courantes des finances, du personnel, des informations techniques, le Conseil des gérants s'est attelé au traitement de dossiers chauds tels que la mise à jour de la stratégie de l'OIC, le développement de projets informatiques mais aussi à l'engagement d'un nouveau directeur, M. Robin Zambaz.

L'Assemblée des associés

L'Assemblée des associés est composée des représentants des cantons, associés de la Sàrl. Ceux-ci sont composés des relais cantonaux (1 relais cantonal par canton) et des représentants professionnels des cantons (1 représentant par canton).

Situation au 31 décembre 2021 :

	Relais cantonaux	Représentants professionnels
Fribourg	M. David Aeschlimann, Président	M. Louis-Alexandre Yerly
Genève	Mme Elodie Marafico	M. Jacques Blondin
Jura	M. Eric Amez-Droz	M. Nicolas Lovy
Neuchâtel	M. Patrick Vaudroz	M. Stéphane Menoud
Tessin	M. Moreno Maderni	M. Jonathan Guidotti
Valais	Mme Nathalie Negro-Romailler	Mme Nelly Claezman Dussex
Vaud	Mme Céline Savary	M. Guillaume Potterat

En 2021, une Assemblée des associés a eu lieu le 27 mai 2021, à l'Ecole d'Agriculture de Grangeneuve à Posieux.

La seconde Assemblée des associés s'est déroulée le 30 novembre 2021, dans les bureaux de l'Union Maraîchère de Genève situés à Perly.

Au terme de l'assemblée, les personnes présentes ont eu la chance de pouvoir visiter les spectaculaires locaux de l'UMG et de découvrir le conditionnement des cardons épineux genevois AOP chez un producteur de la région. Nous remercions infiniment l'Etat de Genève pour l'organisation de cette journée.

Commission de recours

En 2021, la Commission de recours telle que définie dans les statuts était composée de personnes non-membres de l'Assemblée des associés, du Conseil des gérants ou de l'équipe de l'OIC, ceci afin de garantir une parfaite impartialité et neutralité.

Membres de la Commission de recours au 31 décembre 2021 :

Me Cynthia Christen (Présidente)
Mme Angela Pagani
M. Philippe Berthoud
M. Guy Bianco
M. Alain Farine
M. Stéphane Boisseaux (suppléant)



Organe de révision et vérificateurs des comptes

Organe de révision :

Fiprom SA (Fiduciaire)

Vérificateurs des comptes :

Mme Christine Roduit
M. Marc Treboux

Les comptes de l'exercice 2021 ont été examinés le 17 février 2022 par Fiprom et le 10 mars 2022 par les vérificateurs des comptes.

La fiduciaire Fiprom a constaté que la comptabilité et les comptes annuels étaient conformes à la loi suisse et aux statuts.



Team OIC

Le 1^{er} octobre 2021, M. Alexandre Horner est venu renforcer l'équipe de l'OIC, en qualité de collaborateur scientifique. M. Horner s'occupe principalement de projets dans le dossier Gruyère AOP.

Le 1^{er} octobre 2021, M. Roman Tscherrig a quitté la direction de l'OIC et a diminué son taux d'activité à 60%.

La nouvelle direction de l'OIC associée aux gérants remercie M. Roman Tscherrig de son engagement durant son mandat de directeur et dans son implication dans la formation du nouveau directeur.

Le 1^{er} novembre 2021, M. Robin Zambaz, nouveau directeur de l'OIC, est entré en fonction.

Au 1^{er} janvier 2022, l'OIC comptait 13 personnes dans ses bureaux à temps complet ou partiel, correspondant à 9,8 personnes à plein temps :

Les membres de notre team au 31 décembre 2021 :

- M. Robin Zambaz, nouveau directeur, à 100%, domicilié à Conthey (VS).
- M. Roman Tscherrig, auditeur et ancien directeur, à 60%, domicilié à Sierre (VS)
- M. Christian Beuret, membre de la direction, à 100%, domicilié à Granges-Marnand (VD)
- Mme Anne Cornamusaz, secrétaire-comptable, à 80%, domiciliée à Vevey (VD)
- Mme Michèle Métraux, responsable de dossiers, à 60%, domiciliée à Corbeyrier (VD)
- M. Axel de Montmollin, responsable de dossiers, à 60%, domicilié à Neyruz (FR)
- M. Marc Küffer, responsable de dossiers, à 100%, domicilié à Thoun (BE)
- Mme Chantal Moll Petter, secrétaire, à 40%, domiciliée à Sédeilles (VD)
- Mme Angela Emery, responsable de dossiers, à 50%, domiciliée à Salquenen (VS)
- M. Nicolas Jorand, responsable de dossiers, à 100%, domicilié à Montbrelloz (FR)
- M. Gerhard Stöckli, responsable de dossiers, à 90%, domicilié à Kaltbach (LU)
- M. Fritz Sommer, responsable de dossiers, à 80%, domicilié à Roggwil (BE)
- M. Alexandre Horner, collaborateur scientifique, à 60%, domicilié à Fribourg (FR)

Remerciements

L'OIC remercie chaleureusement toutes les personnes impliquées dans son fonctionnement, en premier lieu ses collaborateurs mais également les représentants des cantons, les gérants, les membres de la commission de recours et les vérificateurs des comptes qui, grâce à leur engagement et leur professionnalisme, assurent la pérennité de ses activités de contrôle et de certification, et surtout la satisfaction de ses clients.

PARTENAIRES

Afin de combiner au mieux les différents contrôles et dans un souci d'efficacité, l'OIC collabore avec de nombreux organismes de contrôle ainsi qu'avec des contrôleurs indépendants.

Organismes de contrôle partenaires

L'OIC remercie tous ses organismes de contrôle partenaires qui, grâce à leur haut niveau de professionnalisme, réalisent des contrôles impartiaux et efficaces et garantissent ainsi le respect des consommateurs par rapport à l'origine et à la qualité des denrées alimentaires.

Contrôleurs indépendants partenaires

Tous les contrôleurs individuels de l'OIC disposent de grandes connaissances dans leurs domaines d'activités et d'une très large expérience.

L'OIC remercie tous ses contrôleurs non seulement pour l'impartialité et la neutralité dont ils font preuve lors de chaque contrôle mais également pour leur savoir-faire, leur engagement et leur fidélité.



SIGNES DE QUALITE

Les différents signes de qualité sont présentés par les responsables du dossier

Appellations d'origine protégées

L'Etivaz AOP – Axel de Montmollin

L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage à pâte dure, fabriqué au lait cru de mai à octobre, dans plus de cent alpages des Alpes Vaudoises. De goût franc et aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette, qui varie selon le terroir des différents alpages. La pâte est de couleur jaune ivoire, les meules pèsent de 15 à 35 kg. L'Etivaz AOP est affiné pendant 5 et 13 mois et se conserve très bien.



L'Etivaz AOP est fabriqué dans des chaudières en cuivre et le chauffage se fait exclusivement au feu de bois direct.

Pendant l'été 2021, 65 alpages (en légère diminution, soit 3 unités en moins que la saison précédente), étaient annoncés en production auprès de l'OIC par notre partenaire, la Coopérative des producteurs de fromages d'alpages L'Etivaz.

Gruyère AOP – Nicolas Jorand

Le Gruyère AOP, « *le goût des Suisses depuis 1115* », est un fromage à pâte dure, fabriqué au lait cru dans les fromageries villageoises de l'ouest de la Suisse. Il est le fromage le plus produit en Suisse.



Le Gruyère AOP est produit à partir de lait de vache dont le 70% de la ration fourragère provient de l'exploitation, l'ensilage n'est pas autorisé.

Le Gruyère AOP est fabriqué selon un procédé de fabrication défini respectant la recette ancestrale.

Les contrôles du respect du cahier des charges sont effectués au moins 1x tous les 5 ans pour les exploitations de production laitière, contrôles réalisés en grande partie par les organisations de contrôle agricole, et 1x tous les deux ans pour les fromageries et fromageries d'alpage ainsi que les ateliers d'affinage par les contrôleurs de l'OIC ou du SAAV-FR.

Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery

La tipicità del formaggio d'alpe ticinese DOP è data dalle caratteristiche e dalla qualità della materia prima, ovvero dalla flora naturale del latte crudo con la sua ricca biodiversità. Il Formaggio d'alpe ticinese DOP è un formaggio a pasta semidura con crosta naturale. Può essere ottenuto con solo latte di vacca oppure con un'aggiunta di latte di capra fino ad un massimo del 30%. La fabbricazione ha luogo esclusivamente durante il periodo d'estivazione sugli alpi ticinesi seguendo i metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione da più secoli. Il formaggio grezzo fresco proviene esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe e gli animali devono essere munti due volte al giorno.

La DOP, ricevuta nel 2002, garantisce la rintracciabilità del prodotto ed un invecchiamento di almeno 60 giorni in cantina: periodo durante il quale assume la consistenza, la colorazione e l'aroma desiderati. La particolare flora alpina, che comprende più di 150 specie di erbe diverse, conferisce un tocco particolare al sapore dei formaggi.



Nel 2021 il formaggio d'alpe ticinese DOP ha ricevuto un grande riconoscimento, i formaggi d'alpe Ravina e Pian Lahetto si sono aggiudicati una medaglia d'oro e una d'argento al prestigioso concorso World Cheese Award.

Emmentaler AOP – Marc Küffer

Emmentaler AOP wird seit dem Sommer 2002 als Ursprungsbezeichnung geschützt. Das Gebiet für Emmentaler AOP umfasst die Kantone Aargau, Bern ohne den Amtsbezirk Moutier, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug und Zürich sowie den See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg.

Emmentaler AOP ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch, der eine Propionsäuregärung durchlief. Emmentaler Laibe sind rund mit fester, gelbbrauner Rinde. Feuchtgelagerte Emmentaler AOP können eine braune bis schwarze Rinde mit Patina aufweisen.

Positiv:

- schweizerischste Marke aller Schweizer Marken weltweit
- das Schweizer Original und der König der Käse
- jahrhundertalte Schweizer Handwerks-Tradition
- natürlich gesund
- entspricht dem Zeitgeist der aktuellen Food-Trends



EMMENTALER
SWITZERLAND

Safran de Mund AOC – Roman Tscherrig

Le traitement, le séchage et le conditionnement des stigmates s'effectuent exclusivement dans les communes de Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf et Termen. La zone de culture et de cueillette du Munder Safran se limite aux parcelles situées sur la commune de Mund dans le canton du Valais. Une fois séchés, les stigmates de *Crocus sativus* L. produits à Mund mesurent, après que l'on a ôté la partie incolore, entre 10 et 45 mm de long. De couleur rouge intense, ils sont toujours recourbés, fragiles et se terminent en forme d'entonnoir. A l'état sec, le safran se laisse facilement réduire en poudre entre le pouce et l'index.

Tous les parcelles sont contrôlées une fois par année. On vérifie alors si les prés sont bien cultivés avec du seigle et bien entretenus. Une commission de taxation contrôle minutieusement tous les échantillons de Mundersafran AOC.



Seul les produits portant le logo ci-contre sont le véritable Munder Safran AOC.

Pain de seigle valaisan AOP – Roman Tscherrig

Le Pain de seigle valaisan AOP est un produit typique du Valais. Il est établi selon un cahier de charge très strict et constitué de farine de seigle 100% valaisanne. Les céréales sont cultivées en respectant les règles de durabilité, exclusivement en Valais et moulues par des meuniers valaisans.



Le pain de seigle valaisan AOP est un produit rustique et résistant à la dégradation.

Les seules matières premières utilisées sont la farine de seigle et de blé, la levure, le sel et l'eau. La farine est composée d'au moins 90 % de seigle et de maximum 10 % de blé.

Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement. La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un Pain de seigle valaisan AOP de qualité, selon les usages en vigueur dans la profession. La fabrication au levain (ou poolisch à longue fermentation), la cuisson dans des fours à sole et la forme ronde et craquelée du pain sont typiques. Le Pain de seigle valaisan AOP a une forme ronde, un fond plat, un aspect craquelé, une couleur gris-brun et il peut peser 250 g, 500 g ou 1 kg. Il a une porosité compacte, un aspect humide et un goût légèrement acidulé.



Vacherin fribourgeois AOP – Axel de Montmollin

Durant l'année 2021, le nombre d'acteurs concernés par le Vacherin fribourgeois AOP est resté stable, soit environ 930 exploitations de production laitière, 68 fromageries de plaine, 37 alpages, et 5 ateliers d'affinage.

La production de Vacherin fribourgeois AOP en tonnes est, elle, en constante augmentation : Le cap des 3'000 tonnes de production annuelle a maintenant été franchi.



L'OIC a fait conduire sur cette filière un peu plus de 270 visites de contrôle auprès de producteurs de lait, 35 audits AOP de fromageries de plaine, 23 d'exploitations transformant leur lait directement sur l'alpage, ainsi que des 5 entreprises homologuées pour l'affinage des Vacherin fribourgeois AOP.

Raclette du Valais AOP – Roman Tscherrig

L'aire géographique du Raclette du Valais AOP est évidemment le canton du Valais. La production de lait, la transformation et l'affinage du produit s'effectuent, à l'exception de l'alpage Spittelmatten situé dans la commune de Kandersteg (BE), exclusivement dans le canton du Valais.

La fabrication se fait uniquement avec du lait cru, c'est ce qui lui donne aussi sa typicité. Tous les fromages Raclette du Valais AOP portent le nom de leur lieu de production incrusté sur les talons. Les lieux de production sont définis dans une liste spécifique. Les fromages ont un diamètre de 29 à 32 cm et une hauteur de 6 à 8 cm, idéal pour les utiliser dans un four à raclette. Le poids de 4.6 à 5.8 kg permet de servir environ 80 à 90 raclettes par meule. La véritable Raclette du Valais AOP est toujours ronde pour qu'elle glisse bien dans le four à raclette. Une commission de taxation veille que ces mensurations soient strictement respectées et effectue également des évaluations organoleptiques.

Il est impossible de fabriquer un bon fromage sans que le lait soit d'une parfaite qualité. Un affouragement avec des herbes de plus que 75 % valaisanne et une livraison du lait journalières garantit ceci. Le lait est transformé dans des chaudières en cuivre selon une méthode traditionnelle.

La Raclette du Valais AOP existe dans une qualité de coupe, raclette et rebibe.



Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est une spécialité saisonnière régionale qui doit sa typicité à la sangle de liber d'épicéa dont il est cerclé ainsi qu'à sa traditionnelle boîte en bois. Il bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée depuis 2003 et, comme toute AOP, il doit répondre aux exigences d'un cahier des charges :

- Produit à partir de lait de vache dont le 70% de la ration fourragère provient de l'exploitation, l'ensilage n'est pas autorisé
- Il provient d'une aire géographique définie (Vallée de Joux et pied du Jura vaudois), ceci est également valable pour le bois pour la production des écorces et des boîtes
- Il est produit et affiné selon un procédé de fabrication défini respectant la recette ancestrale.



L'OIC est chargée de la certification des ateliers de transformation et des entreprises de production des sangles ainsi que des boîtes. A cette fin un contrôle est effectué tous les deux ans par les contrôleurs de l'OIC. Le contrôle des exploitations de production laitière sont réalisés par notre partenaire la CoBrA (Association vaudoise de Contrôle des Branches Agricoles) au minimum tous les 5ans.

Damassine AOP – Michèle Métraux

La particularité de cette AOP, se trouve être le fort impact des propriétés naturelles des arbres et des conditions climatiques. Ainsi, en plus de leur rendement fruitier modeste et alterné (les damassiniers donnent des fruits en suffisance tous les 2-3 ans), le gel printanier, la grêle et plus rarement la sécheresse influencent fortement les quantités de fruits récoltés.

Actuellement, un peu moins de 90 propriétaires de vergers sont inscrits dans la démarche de certification. Ce chiffre ne varie pas beaucoup, les enfants reprenant la suite des producteurs du début de la démarche de certification, en 2005 déjà.

L'AJAPI effectue les contrôles des arbres et des vergers ainsi que de la transformation en coordination avec les prélèvements des échantillons d'eau-de-vie destinés aux tests organoleptiques. Chaque millésime voit un échantillon de chacun des lots récoltés (pas de mélange de fruits d'arbres situés sur des communes politiques différentes) être dégusté par une commission de dégustation d'experts des eaux-de-vie. Dès lors, chaque nouveau flacon de Damassine AOP vendu à partir de la St-Martin (2ème dimanche de novembre) de l'année qui suit la récolte des damassons rouges utilisés pour sa préparation.



Berner Alp- und Berner Hobelkäse AOP – Fritz Sommer

Dieser geschichtsträchtige Alpkäse aus dem Berner Oberland wurde erstmals im Jahre 1548 urkundlich erwähnt. Seit März 2001 verfügt dieser Hart-, respektive Extra-Hartkäse über einen AOP Schutz. Der feine Alpkäse wird einerseits als Schnittkäse, andererseits als Hobelkäse in hauchdünnen Käseröllchen konsumiert.



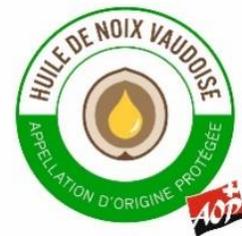
Die Herstellung erfolgt auf rund 460 Alpbetrieben des Berner Oberlandes. Die Kühe, deren Milch zu dieser Schweizer Käsespezialität verarbeitet wird, stammt ausschliesslich aus dem Sömmerungsgebiet des definierten geographischen Gebiets. Die Kräutervielfalt verleiht dem Käse die ausgesprochene Schmackhaftigkeit. Die Käseherstellung erfolgt über dem Feuer mit Holz aus der Region.

Herausforderung: Die Überwachung der rund 460 Alpen in einer zum Teil schwerzugänglichen hochalpinen Region. Als Besonderheit kann auch erwähnt werden, dass die Rekrutierung von Alppersonal nicht immer einfach ist und folglich vielen Wechseln unterworfen ist. Die nasskalten Witterungsverhältnisse im Sommer 2021 stellten das Alppersonal vor grosse Herausforderungen. Umso erfreulicher ist es, dass bei der Alpmulchentaxation wiederum sehr gute Resultate erreicht worden sind.

Die Zertifizierung wird durch die Sortenorganisation CasAlp mit tollem Fachpersonal tatkräftig unterstützt.

Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret

L'huile de noix vaudoise doit être fabriquée avec des noix provenant évidemment du canton de Vaud. La typicité de l'huile s'obtient grâce à une torréfaction à l'ancienne, dans une plage de température située en 90°C et 150°C, pendant environ 3 minutes.



La certification de l'huile de noix vaudoise concerne seulement trois huileries mais des dizaines de producteurs de noix.

Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP & Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Axel de Montmollin

Cette filière demeure toujours aussi petite en nombre d'acteurs adhérant à la démarche AOP, soit pour 2021 seulement trois utilisateurs pour l'Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP, et, parallèlement, trois utilisateurs également pour l'Eau-de-vie de poire (Williams) du Valais AOP.



Relevons que les terribles gels nocturnes qu'a subi la Suisse à fin-mars/début-avril 2021, et plus particulièrement ceux des nuits comprises entre les 4 et 8 avril 2021, avec des températures négatives allant parfois localement jusqu'à -8°C/-10°C. ont totalement anéanti les récoltes d'abricots Luizet 2021, ainsi que très fortement impacté (jusqu'à - 70 % de récoltes) celles de poires Williams; la production d'eaux-de-vie 2021 en est aussi extrêmement fortement et négativement impactée.

Tête de Moine AOP – Fritz Sommer



Besonderheiten für die Zertifizierung von Tête de Moine AOP: Tête de Moine verfügt seit 19. Januar 2001 über einen AOP – Schutz. Diese ausgesprochene Käsespezialität aus dem Jura und dem Berner Jura wird in 7 gewerblichen Käsereien und 2 Hofkäsereien hergestellt und wird erfolgreich in die ganze Welt exportiert. Konsumiert wird dieser Halbhart-Käse vorwiegend als feine Rosetten, hergestellt auf der patentierten «Girolle».

Als Rohstoff wird naturbelassene Rohmilch von Kühen verarbeitet, die während mindestens 120 Tagen der Grünfütterungsperiode im Freien (auf der Weide) gehalten werden und sich zu mindestens 70 % von Futter aus dem definierten, geographischen Gebiet ernähren. Das Verfüttern von Silage ist strengstens verboten.

Herausforderungen: Die Überwachung der Käseproduktion nach den Vorgaben des Pflichtenhefts Tête de Moine einerseits, andererseits die konforme Milchproduktion auf den rund 240 Milchwirtschaftsbetrieben. Durch die Absatzsteigerung im Jahr 2021 ist die Beschaffung von qualitativ hochwertiger Rohmilch, welche dem Pflichtenheft Tête de Moine AOP entspricht, eine zusätzliche Herausforderung für die Käsereien.

Die Zertifizierung wird durch die Sortenorganisation Interprofession Tête de Moine mit tollem Fachpersonal tatkräftig unterstützt.

Indications géographiques protégées

Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP – Michèle Métraux

Le Saucisson neuchâtelois IGP et la Saucisse neuchâteloise IGP sont étroitement attachés à une coutume neuchâteloise : la torrée, où l'on se rassemble en automne autour d'un grand feu pour faire cuire le saucisson sous la braise. Produits de charcuterie fumés, préparés exclusivement à base de viande de porc (gras et maigre) et d'épice, ils sont embossés dans un boyau de bœuf droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse. Il s'agit là de la seule différence de préparation entre ces 2 spécialités.



La production annuelle se monte à 120 tonnes, elle est relativement stable à l'instar du nombre de bouchers producteurs. Néanmoins, deux nouveaux fabricants ont approché l'OIC afin d'entrer dans la démarche de certification.

L'Association relève que depuis l'enregistrement de la dénomination protégée, la qualité n'a eu de cesse de s'améliorer. Le test organoleptique organisé annuellement y a fortement contribué.

Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux

Petite saucisse fumée de porc, généralement vendue par paire, et à laquelle la présence de cumin est indispensable et indissociable. Une petite part de bœuf est admise dans le mélange de viande maigre de porc et lard haché (proportion 2 tiers, 1 tier) ainsi que différentes épices, dont le cumin. Il est à relever que ce cumin est particulier puisqu'il pousse en Ajoie et relève de toute sa force les qualités organoleptiques de la viande de porc.



La Saucisse d'Ajoie IGP fait, elle aussi, partie intégrante du menu de la St-Martin, ce repas traditionnel destiné à fêter la fin des récoltes.

L'Association des maîtres bouchers du District de Porrentruy s'est récemment constituée en Interprofession de la Saucisse d'Ajoie et associée à la FRIJ afin de renforcer la mise en valeur de son IGP.

Il est à relever que la Saucisse d'Ajoie IGP sèche, autorisée depuis peu, est issue de l'exacte même recette que la Saucisse d'Ajoie IGP à cuire.

Viandes séchées du Valais (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais OGP / Lard sec du Valais IGP) – Roman Tscherrig

Les viandes séchées du Valais se caractérisent par le fait qu'elles sont transformées et élaborées dans le Canton du Valais. De plus, la naissance, l'engraissement, l'abattage des bêtes ainsi que la découpe des viandes ont lieu exclusivement en Suisse.

La **Viande séchée du Valais IGP** est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché.

La matière première utilisée pour sa production se compose de morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras, et dont le pH ne doit pas excéder 5,9. Le séchage lent et uniforme de la Viande séchée du Valais IGP, préalablement brassée dans un mélange d'épices et d'herbes, confère au produit final sa typicité. La Viande séchée du Valais IGP se différencie par sa forme ronde ou rectangulaire, ainsi que par sa perte de poids située entre 40 et 50%. La moisissure noble qui recouvre les morceaux de viande témoigne du processus naturel de séchage et lui donne sa couleur typique.

Le **Jambon cru du Valais IGP** est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru. Le Jambon cru du Valais peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le séchage est uniforme et sa forme est rectangulaire ou arrondie. Le Jambon cru du Valais IGP présente une texture ferme dont la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

Le **Lard sec du Valais IGP** est un produit de salaison de longue conservation, séché, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru, il peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le Lard sec du Valais IGP présente une texture ferme, composé de muscles et de gras entremêlé. La graisse est de couleur blanche. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.



Longeole IGP – Michèle Métraux

La Longeole est une saucisse non fumée de bonne taille dégageant un fumet aromatique de viande de porc et de fenouil. Ce dernier est indissociable de cette spécialité composée de viande de porc, de lard et de couenne crue. Afin d'en goûter toute son onctuosité en bouche, il est nécessaire de pratiquer une cuisson longue de plus de 2h30.



Historiquement, la Longeole IGP fût emmenée dans la région genevoise par les réfugiés fuyant la France pour des motifs religieux pendant le Second Refuge vers 1685. La tradition orale parle d'une saucisse inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier dénommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson une poignée de graines de fenouil et quelques couennes.

La CIL (Communauté interprofessionnelle de la Longeole) est forte de 15 charcutiers. Il est réjouissant de constater une évolution vers le haut ! Fêtée chaque année lors de la Nuit de la Longeole à Aire-la-Ville (GE), 1^{er} événement du genre, la Longeole IGP a gagné en homogénéité et en qualité. Il n'est pas rare de voir cette spécialité détournée en recettes et plats d'exceptions dans lesquels sa particulière onctuosité est relevée. Il est à noter qu'une Longeole IGP précuite par le boucher peut être remise au consommateur en respectant les règles d'étiquetage spécifiques.

Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer

Die Berner Zungenwurst IGP ist eine besondere Spezialität aus dem Kanton Bern. Sie geniesst erst seit dem Frühjahr 2019 die Eintragung als geschützte geografische Angabe.

Die Berner Zungenwurst IGP ist eine Brühwurst, die sowohl heiss (sieden oder braten) als auch kalt verzehrt wird. Sie wird aus Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch und Schüttung bestehend aus Wasser/Eis und Schwarte hergestellt.

Positiv:

- Das jüngste IGP Produkt in der Schweiz
- Hoher Erkennungswert
- Hält dem Trend zu fleischlos entgegen
- Sehr motivierte Mitglieder



Ordonnances fédérales Ordonnance sur les parcs RS 451.36



L'Office fédéral de l'environnement se réfère aux Directives pour les marques régionales. Les exigences sont donc identiques :

- L'ingrédient principal provient du parc.
- La part totale des ingrédients agricoles du parc doit être d'au moins 80%.
- Au moins 2/3 de la valeur ajoutée doit être générée dans le parc.

A l'instar des autres ordonnances fédérales (Ordonnance sur les AOP et sur les IGP, Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage »), la fréquence normale de contrôle est fixée à 2 ans. Chaque parc peut également fixer des exigences supplémentaires pour les produits du parc mais ces exigences n'entrent pas dans le processus de certification.

Les responsables de dossiers pour les différents parcs sont les suivants :

Parc Gruyère Pays-d'Enhaut + Parc Jura vaudois	Christian Beuret
Parc Chasseral + Parc du Doubs	Michèle Métraux
Parc Binntal	Roman Tscherrig
Parc Pfy / Finges	Angela Emery
Parc Beverin + Parc Entlebuch + Parc Diemtigtal + Parc Gantrisch + Jurapark + Parc Schaffhausen + Parc Thal	Gerhard Stöckli

Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage», ODMARS 910.19 – Fritz Sommer



Die Zertifizierung von über 900 Alp- und über 1'500 Bergbetrieben nach der Bundesverordnung BAIV stellt ein interessantes Spannungsfeld von Urproduzenten und Herstellern vielfältiger Produkte tierischen wie auch pflanzlichen Ursprungs dar.

Als Herausforderung ist die Überprüfung der Zonenkonformität der Rohstoffe, sowie die Deklaration einzelner Zutaten zu erwähnen.



Marques & Labels

Suisse Garantie – Marc Küffer

Das Label Suisse Garantie gehört der AMS.

Die zentrale Frage bei dem Label ist die Herkunft der Rohstoffe. Die Kontrolle wird sehr straff gehalten und zum Teil findet sie jährlich statt.



Positiv:

- Grosses Wachstum im Detailhandel
- Bekanntheit wächst beim Konsumenten

Marque Valais – Roman Tscherrig

La marque Valais est non seulement une marque territoriale qui a comme ambition de promouvoir le Valais auprès des consommateurs et des hôtes, mais également un label intersectoriel de qualité qui certifie des produits valaisans. Le consommateur peut ainsi facilement reconnaître les produits de qualité supérieure qui sont issus de producteurs de la région, soucieux de leur impact sur le territoire.

Elle peut compter sur plus de 300 producteurs et 76 types de produits certifiés.

La marque Valais repose sur cinq valeurs centrales :



L'humain : un caractère bien trempé, honnête et authentique, avec un sens aigu de la vie communautaire

L'excellence : un engagement total pour une qualité durable s'exprimant dans tous les produits et toutes les prestations.

Le mouvement : la soif de liberté, l'évolution et le progrès dynamique.

Le bien-être : le plaisir de profiter pleinement et avec humour de la qualité de vie, la joie de vivre.

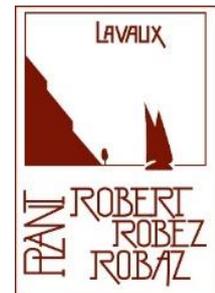
L'authenticité : une nature et un environnement uniques, purs et magnifiques.

Pour obtenir le droit de porter cet emblème synonyme de qualité, les produits sont soumis à une procédure sélective. Les produits doivent passer des contrôles de certification, réalisés par l'OIC afin d'obtenir le droit de porter la marque Valais.

P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux

Sauvé de la destruction en 1966, le Plant Robert est un vieux cépage de gamay attesté dans la région du Lavaux déjà au 19e siècle. Probablement que sa présence y est plus ancienne encore.

Le Plant Robert, Robez ou Robaz (P trois R) est un vin rouge provenant de ce même cépage Plant Robert issu d'une sélection massale provenant de « parcelles-mères » historiques. Il est un cousin « Gamay » à la robe rouge sombre, proche du grenat et se distingue par des notes épicées, voire poivrées. Sauvage et distingué, fin et rustique, il est un vin de caractère pourtant rare. La marque de traçabilité ou « Fachetta » donne une valeur supplémentaire au travail des artisans et artisans cultivant ce cépage difficile dispersé en petites parcelles des coteaux du Lavaux.



Le Plant Robert est la propriété de la Commune de Bourg-en-Lavaux et sa gestion est confiée en 2002 à l'Association Plant Robert, fondée la même année. Son objectif étant de perpétuer ce patrimoine historique, qu'il puisse continuer d'y vivre en conservant toute son authenticité. Pour cela, des contrôles sont effectués chaque année sur chacune des parcelles enregistrées par un contrôleur externe, expert lui-même de la vigne et du vin.

Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand

La marque des produits régionaux du canton de Genève appartient à l'Etat de Genève qui en fixe les exigences. Les différentes directives ont été en grande partie révisées à fin 2021.



La part totale des ingrédients agricoles provenant du périmètre de la marque doit être au minimum de 90%

La transformation, le stockage et le conditionnement doivent avoir lieu dans le canton de Genève. Des exceptions accordées par la commission technique GRTA sont possibles.

Les exigences prévoient également le respect de conditions sociales définies par les différentes branches.

Les contrôles sont effectués tous les deux ans pour les entreprises de transformation et tous les quatre ans pour les entreprises de production primaire. Ces contrôles sont effectués soit par les contrôleurs de l'OIC ou sous mandat par Agri-Pige. La bonne collaboration avec l'OCAN permet d'assurer le suivi de la certification.

100% Valposchiavo – Angela Emery

Il progetto “100% Valposchiavo” si prefigge di offrire ai clienti e agli ospiti una grande varietà di prodotti locali e di garantirne la tracciabilità. “100% Valposchiavo” raggruppa due marchi: “100% Valposchiavo” e “Fait sù in Valposchiavo”.

Un prodotto può essere a marchio “100% Valposchiavo” esclusivamente se il prodotto stesso oppure tutti i suoi componenti provengono dalla Valposchiavo. Ingredienti non reperibili in valle sono consentiti qualora il loro peso complessivo non superi il 10% del composto.

Nell’ambito della ristorazione, le aziende certificate si impegnano a proporre almeno 3 piatti composti esclusivamente da ingredienti prodotti e trasformati in Valposchiavo.



Un prodotto può essere a marchio “Fait sù in Valposchiavo” se almeno un processo di lavorazione principale avviene in Valposchiavo e almeno il 75% del valore aggiunto deve essere generato in Valposchiavo. Nel 2021 il progetto “100%” Valposchiavo” ha vinto il premio per l’innovazione assegnato dall’Unione grigionese delle arti e mestieri e il premio Land.Voraus! dell’organizzazione internazionale “Netz der Regionen”.

Migros De la Région / Aus der Region – Christian Beuret / Gerhard Stöckli

Les exigences principales du label Migros De la région sont les suivantes :

- L’ingrédient principal provient de la région définie.
- La part totale des ingrédients agricoles provenant de la région.
- Au moins 2/3 de la valeur ajoutée doit être générée dans la région.



Les coopératives Migros sont particulièrement sensibles à la crédibilité du label Migros De la région et demandent des contrôles chaque année ou tous les 2 ans (si le risque de tromperie est jugé faible) dans les entreprises de transformation.

Gerhard Stöckli est responsable pour la partie germanophone et Christian Beuret est responsable pour la partie francophone.

Marques régionales

Excepté la marque Valais et Genève Région Terre Avenir, toutes les marques régionales, y compris Migros De la Région ont ratifié les Directives pour les marques régionales.

Les trois exigences principales des Directives pour les marques régionales sont les suivantes :

- L'ingrédient principal provient de la région définie.
- La part totale des ingrédients agricoles provenant de la région doit être d'au moins 80%.
- Des étapes de transformation hors de la région sont autorisées à condition qu'au moins 2/3 de la valeur ajoutée soit générée dans la région.

Les contrôles s'effectuent tous les 1 à 4 ans dans chaque entreprise de transformation, selon la volonté de chaque marque régionale.

Les responsabilités au sein de l'OIC sont réparties comme suit :

- Gerhard Stöckli (Das Beste der Region)
- Michèle Métraux (Spécialité du canton du Jura + Jura bernois Produits du terroir + Neuchâtel Vins et Terroir)
- Christian Beuret (Pays d'Enhaut Produits Authentiques + Terroir Fribourg + Vaud Plus Certifiés d'ici)



Contrôles particuliers et système management

Outre la certification de produits, l'OIC effectue des audits MQ-Fromarte et est également actif dans d'autres domaines d'activités tels que mentionnés ci-après.

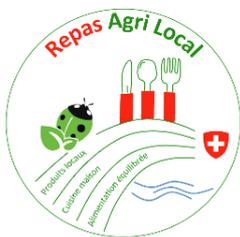
Vaud Oenotourisme – Christian Beuret

Vaud Oenotourisme favorise le tourisme associé à la vente de vins vaudois. Quatre domaines d'activités sont concernés : la restauration, l'hôtellerie-restauration, les espaces de dégustations / caveaux ainsi que les lieux de vente des produits du terroir. Les exigences comprennent non seulement la formation des acteurs oenotouristiques et la communication, mais également la mise en œuvre de certains supports. Par exemple, pour un restaurant, la carte des vins devra faire la part belle aux vins vaudois et les différents terroirs viticoles y seront décrits, ceci dans plusieurs langues.



Tous les participants au programme s'engagent à préserver et valoriser la richesse des vins, des produits du terroir, de la gastronomie et du tourisme vaudois.

Repas Agri Local – Christian Beuret



Repas Agri Local concerne la restauration pour enfants, c'est-à-dire la préparation de menus pour les crèches et garderies.

La certification garantit l'utilisation de produits bio et/ou régionaux, la préparation de plats fait maison et des menus équilibrés, avec un contrôle chaque année.

Nutrimenu – Christian Beuret

nutriMenu est un programme destiné à maîtriser la qualité nutritionnelle des repas dans les restaurants.

La certification nutriMenu garantit l'utilisation appropriée d'un logiciel particulièrement performant, permettant aux cuisiniers de préparer des repas idéalement équilibrés. Les contrôles se font chaque année.



Skin professional & Tattoo collective Switzerland – Gerhard Stöckli



Rapport de l'organe de révision



Rapport de l'organe de révision sur le contrôle restreint

À l'assemblée des associés de

L'Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

En notre qualité d'organe de révision, nous avons contrôlé les comptes annuels (bilan, compte de profits et pertes et annexe) de l'Organisme Intercantonal de Certification Sàrl pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2021.

La responsabilité de l'établissement des comptes annuels incombe au conseil d'administration alors que notre mission consiste à contrôler ces comptes. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance.

Notre contrôle a été effectué selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et de réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des auditions, des opérations de contrôle analytiques ainsi que des vérifications détaillées appropriées des documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des flux d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que des auditions et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des fraudes ou d'autres violations de la loi ne font pas partie de ce contrôle.

Lors de notre contrôle, nous n'avons pas rencontré d'élément nous permettant de conclure que les comptes annuels ainsi que la proposition concernant l'emploi du bénéfice de CHF 32'487.54 ne sont pas conformes à la loi et à la convention.

Lausanne, le 17 février 2022



Vincent Duc
Expert-réviseur agréé
Expert-comptable diplômé
Responsable du mandat



Stéphanie Marques
Expert-réviseur agréée
Expert-comptable diplômée

Nous sommes là pour vous :



Robin Zambaz
Directeur
r.zambaz@oic-izs.ch
079/962.07.89



Christian Beuret
Directeur adjoint
c.beuret@oic-izs.ch
076/498.34.62



Michèle Métraux
Responsable dossiers & Auditrice
m.metraux@oic-izs.ch
079/301.16.49



Axel de Montmollin
Responsable dossiers & Auditeur
a.demontmollin@oic-izs.ch
079/401.10.01



Angela Emery
Responsable management qualité
a.emery@oic-izs.ch
079/337.65.39



Marc Küffer
Responsable dossiers & Auditeur
m.kueffer@oic-izs.ch
079/508.19.00



Anne Cornamusaz
Secrétaire-comptable
a.cornamusaz@oic-izs.ch
079/348.57.63



Nicolas Jorand
Responsable dossiers & Auditeur
n.jorand@oic-izs.ch
079/775.68.13



Chantal Moll Petter
Secrétaire
c.mollpetter@oic-izs.ch
076/407.98.30



Gerhard Stöckli
Responsable dossiers & Auditeur
g.stoeckli@oic-izs.ch
079/820.33.22



Fritz Sommer
Responsable dossiers & Auditeur
f.sommer@oic-izs.ch
079/793.39.56



Roman Tscherrig
Responsable dossiers & Auditeur
r.tscherrig@oic-izs.ch
079/217.42.26



Alexandre Horner
Collaborateur scientifique
a.horner@oic-izs.ch
079/501.56.46



OIC Sàrl

Organisme Intercantonal de Certification
Interkantonale Zertifizierungsstelle
Organismo Intercantonale di Certificazione

Av. d'Ouchy 66 – Case postale 1080 – 1001 Lausanne – CH
Téléphone Fr : 021 601 53 75 Fax : 021 601 53 79
Téléphone All : 031 544 12 55

Mail : info@oic-izs.ch

Internet : www.oic-izs.ch