



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

---



# Rapport d'activités 2020





## Mot du président,

### M. David Aeschlimann

Le COVID-19 nous aura beaucoup occupé cette année 2020. Il aura également demandé de la souplesse et de la réactivité de chacun. Les reports de contrôles, la tenue de séances virtuelles ou la mise en place de télétravail ne sont que quelques exemples de cette situation sanitaire exceptionnelle.

Dans ce contexte général difficile, l'OIC aura cependant réussi à accomplir son mandat, réaliser tous les contrôles et établir les certificats en conséquence. Nous pouvons ici tirer un grand coup de chapeau à toute l'équipe qui aura su faire preuve de flexibilité et de générosité dans l'effort.

2020 restera également comme le début de la réorganisation de l'OIC, qui se poursuivra durant l'année 2021. Les gérants ont en effet entrepris d'analyser la situation actuelle, de (re-)définir la vision et les objectifs de l'OIC et d'établir un nouvel organigramme. Avec la mise au concours d'un nouveau directeur, ces travaux sont bien engagés et seront terminés en 2021.

Il me reste encore à remercier toute l'équipe pour le travail accompli ainsi que les clients pour leur confiance. Des remerciements sont également adressés aux cantons propriétaires de l'OIC, par la voix des chefs de service de l'agriculture, pour leur implication et leur soutien. Merci à tous, restez en bonne santé !

Président de l'OIC

David Aeschlimann



## Table des matières

<b>VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2020</b> .....	4
POINTS FORTS DE L'ANNÉE 2020 .....	5
<i>Contrôles Bio</i> .....	6
<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 2020.....	7
<i>Contrôles réalisés en 2020</i> .....	7
<i>Non-conformités constatées en 2020</i> .....	8
<i>Certificats délivrés en 2020</i> .....	8
<b>ORGANISATION INTERNE</b> .....	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
<b>PARTENAIRES</b> .....	13
ORGANISMES DE CONTRÔLE PARTENAIRES .....	13
CONTRÔLEURS INDÉPENDANTS PARTENAIRES.....	13
<b>SIGNES DE QUALITE</b> .....	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> .....	14
<i>Emmentaler AOP – Marc Küffer</i> .....	15
<i>Safran de Mund AOC – Roman Tscherrig</i> .....	15
<i>Pain de seigle valaisan AOP – Roman Tscherrig</i> .....	15
<i>Tête de Moine AOP – Fritz Sommer</i> .....	16
<i>Vacherin fribourgeois AOP – Axel de Montmollin</i> .....	16
<i>Raclette du Valais AOP – Roman Tscherrig</i> .....	17
<i>Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand</i> .....	17
<i>Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret</i> .....	17
<i>Damassine AOP – Michèle Métraux</i> .....	18
<i>Berner Alp- und Berner Hobelkäse AOP – Fritz Sommer</i> .....	18
<i>Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP &amp; Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Axel de Montmollin</i> .....	18
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES.....	19
<i>Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP – Michèle Métraux</i> .....	19
<i>Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer</i> .....	19

<i>Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux</i> .....	19
<i>Viandes séchées du Valais (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais OGP / Lard sec du Valais IGP) – Roman Tscherrig</i> .....	20
<i>Longeole IGP – Michèle Métraux</i> .....	20
ORDONNANCES FÉDÉRALES .....	21
<i>Ordonnance sur les parcs RS 451.36</i> .....	21
<i>Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage», ODMA RS 910.19 – Fritz Sommer</i> ...22	
MARQUES & LABELS .....	23
<i>Suisse Garantie – Marc Küffer</i> .....	23
<i>Marque Valais – Roman Tscherrig</i> .....	23
<i>Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand</i> .....	23
<i>P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux</i> .....	24
<i>100% Valposchiavo – Angela Emery</i> .....	24
<i>Marques régionales</i> .....	25
<i>Migros De la Région / Aus der Region – Christian Beuret / Gerhard Stöckli</i> .....	25
CONTRÔLES PARTICULIERS ET SYSTÈME MANAGEMENT.....	26
<i>Vaud Oenotourisme – Christian Beuret</i> .....	26
<i>Repas agri local – Christian Beuret</i> .....	26
<i>Nutrimenu – Christian Beuret</i> .....	26
<i>Skin professional &amp; Tattoo collective Switzerland – Gerhard Stöckli</i> .....	26
Rapport de l'organe de révision.....	27



© Valposchiavo Turismo

## VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2020

Contrairement aux années précédentes, l'année 2020 ne s'est pas passée dans un climat calme et serein. La pandémie a généré des bouleversements importants dans les activités de l'OIC. Ainsi, dès le mois de mars 2020, les contrôles ont tout d'abord été stoppés avant de reprendre très progressivement dès le mois de mai. Il a fallu également adapter considérablement les méthodes de travail, par exemple en intégrant les gestes barrières lors des contrôles ou encore en apprenant à utiliser efficacement les outils de visioconférence, pratiquement inconnus avant la pandémie et aujourd'hui indispensables.

Du côté des exploitations et des entreprises, on a vu quelques sourires quand les consommateurs ont retrouvé le goût des produits locaux et se sont rués dans les marchés à la ferme. Mais on a vu aussi des larmes notamment chez les restaurateurs particulièrement touchés par les conséquences de la pandémie.

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.

En raison de la pandémie et des sentiments de solidarité que celle-ci a induits, la confiance du consommateur envers les AOP, IGP et autres signes de qualité s'en est trouvée renforcée.

En 2019, la motion Savary « Des agents de vigilance pour renforcer la lutte contre les fraudes dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles », déposée le 14 décembre 2018, a été acceptée successivement par le Conseil des Etats puis par le Conseil national. Chose rare, cette motion a passé la rampe malgré la proposition du Conseil fédéral de la rejeter, prouvant ainsi la sensibilité croissante des parlementaires par rapport aux cas de tromperies et de fraudes dans le domaine agroalimentaire. En 2020, la motion Savary est manifestement restée en rade à l'Office fédéral de l'agriculture. On croise les doigts pour que ce projet voit finalement le jour, afin d'assurer le maintien de la crédibilité des AOP et des IGP dans notre pays.

Depuis de nombreuses années, la croissance des signes de qualité a continué sa route, inlassablement. Les marques régionales ont tout particulièrement tiré leur épingle du jeu en 2020, non pas en raison de la pandémie mais surtout grâce aux efforts de ces dernières pour encourager tous les producteurs locaux à monter sur le bateau de la certification.

## Points forts de l'année 2020

Certains points forts marquants sont à relever pour l'année 2020 :

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



## Contrôles Bio

Le récent partenariat avec Bio Test Agro a engendré une forte augmentation du nombre de contrôles Bio pour nos collaborateurs. Le développement de ce marché, associé à l'amélioration des processus de contrôles et de certifications, va permettre de mieux combiner les différents contrôles et diminuer ainsi les coûts pour nos clients.

Nous remercions Bio Test Agro pour sa précieuse collaboration.

**BIO TEST AGRO AG**

## 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.



## Bernerzungenwurst IGP

A l'instar de l'« Huile de noix vaudoise AOP », le projet « Bernerzungenwurst IGP » s'est finalement concrétisé en 2020. Les contrôles et certifications débuteront en 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 2021.



**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<sup>er</sup> juillet 2019. Durant l'ensemble de l'année 2020, notre outil de gestion a fait l'objet de nombreuses améliorations notamment en matière de gestion des produits, suivi des contrôles, planification des activités, statistiques, etc.

Bon nombre de ces améliorations ont été réalisées sur demande de nos clients.

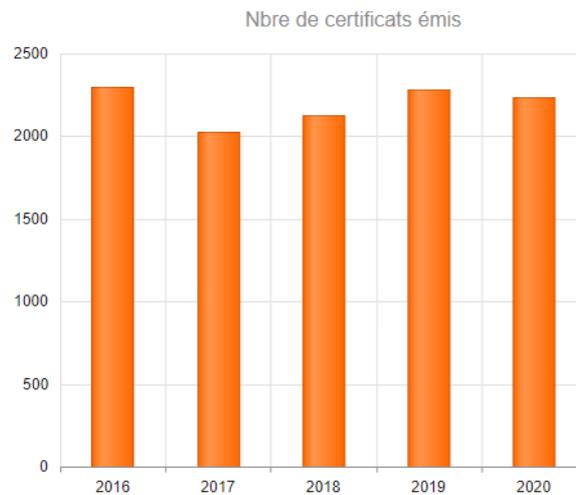
En 2021, la base de données continuera d'être développée toujours dans un esprit d'efficacité non seulement en interne mais également pour clients propriétaires des signes de qualité.

## Quelques chiffres au 31 décembre 2020

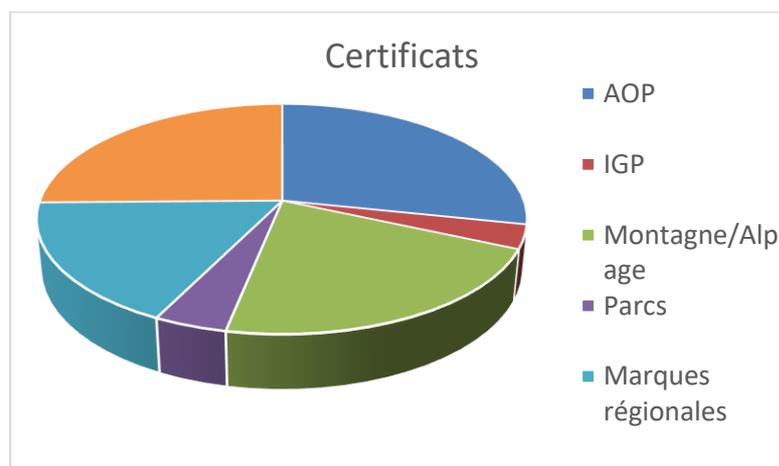
9187 entreprises et exploitations sont actives pour l'un ou l'autre signe de qualité.

### Contrôles réalisés en 2020

3499 contrôles ont été réalisés en 2020, principalement pour les dossiers AOP et pour les marques régionales.



### Répartition des certifications



## Non-conformités constatées en 2020

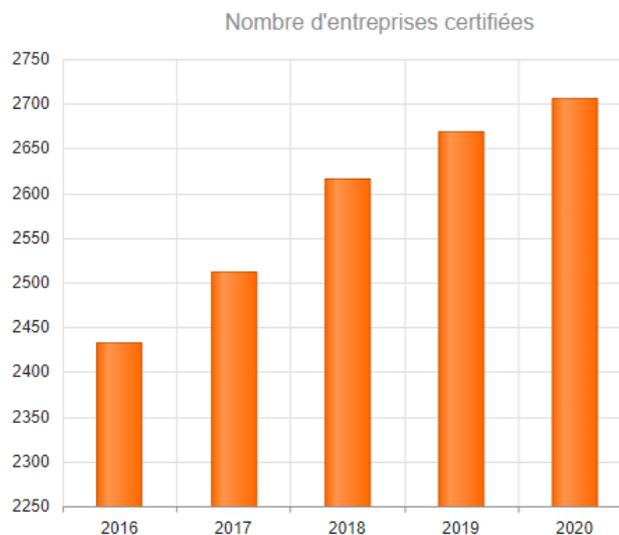
259 non-conformités ont été constatées en 2020 dont 90 non-conformités majeures.

Parmi les non-conformités majeures, 8 non-conformités ont donné lieu à un déclassement de marchandise (interdiction de vente pour un ou plusieurs lots) et 14 non-conformités ont induit un retrait de certification (interdiction de vente de tous les lots).

Le nombre de non-conformités a légèrement baissé par rapport à 2019.

## Certificats délivrés en 2020

2'235 certificats ont été délivrés en 2020.



Remarque : Une entreprise/exploitation peut être certifiée pour plusieurs signes de qualité différents. Une boucherie valaisanne qui produit de la viande séchée du Valais IGP, du lard sec du Valais IGP et du jambon cru du Valais IGP recevra 3 certificats différents mais sera comptabilisée comme 1 seule entreprise.

Les entreprises et exploitations certifiées se répartissent de la manière suivante :

- 1447 entreprises/exploitations certifiées pour des AOP et des IGP ;
- 1105 entreprises/exploitations pour des ordonnances fédérales (Montagne/Alpage et Parcs d'importance nationale) ;
- 1613 entreprises/exploitations certifiées pour des marques régionales ;  
selon l'Ordonnance sur les parcs d'importance nationale ;
- 384 ont été attribués à des entreprises/exploitations pour des marques régionales ;
- 557 entreprises/exploitations certifiées pour des labels privés.

## 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

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.

De plus, en qualité de délégué des chimistes cantonaux romands, l'OIC a la chance de pouvoir compter sur M. Elmar Pfammatter, chimiste cantonal valaisan.

Les gérants se sont réunis à plusieurs reprises en 2020 :

- 14 mai 2020
- 26 juin 2020
- 3 septembre 2020
- 15 octobre 2020
- 19 novembre 2020

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 ou encore la réalisation d'entretiens individuels avec l'ensemble des collaborateurs de l'OIC.

## 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 2020 :

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

En 2020, en raison de la crise sanitaire, une Assemblée des Associés dite résiduelle a eu lieu le 16 juin 2020, en présence du président, du directeur et du rapporteur. Les bulletins de vote avaient été envoyés au préalable à tous les représentants des Associés.

La seconde Assemblée des Associés s'est déroulée le 4 décembre 2020, cette fois-ci par visio-conférence.

Si la pandémie a engendré des perturbations importantes dans les modes de fonctionnement des organes dirigeants des entreprises, il a néanmoins contribué à améliorer considérablement la maîtrise de certains outils informatiques.





## Commission de recours

En 2020, 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 :*

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 2020 ont été examinés le 15 février 2021 par Fiprom et le 4 mars 2021 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<sup>er</sup> février 2020, M. Nicolas Jorand et M. Gerhard Stöckli sont venus renforcer l'équipe de l'OIC.

Le 1<sup>er</sup> mars 2020, M. Fritz Sommer a également rejoint l'équipe pour soutenir le développement des activités en Suisse alémanique.

La direction de l'OIC remercie M. Housi Glauser qui a terminé leur activité à l'OIC le 31 décembre 2020. Nous leur souhaitons plein succès dans sa nouvelle vie professionnelle.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2021, l'OIC comptait 12 personnes dans ses bureaux à temps complet ou partiel, correspondant à 9,2 personnes à plein temps :

### *Les membres de notre team :*

- M. Roman Tscherrig, directeur, à 100%, 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 Thoune (BE)
- M. Cédric Vuille, responsable de dossiers, à 100%, domicilié à Corminboeuf (FR)
- Mme Chantal Moll Petter, secrétaire, à 40%, domiciliée à Sédeilles (VD)
- Mme Angela Emery, responsable de dossier, 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 dossier, à 80%, domicilié à Roggwil (BE)



## 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, le représentant des chimistes cantonaux, 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

Pendant l'été 2020, 68 alpages étaient annoncés par notre partenaire, la Coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz», pour la production du fromage d'alpage L'Etivaz AOP.

Ce nombre, tout comme le tonnage produit est très stable d'années en années, variant d'une ou deux unités de production et de quelques tonnes seulement d'une année à l'autre.

L'Organisme intercantonal de Certification – OIC Sàrl a effectué, en direct, 26 visites d'exploitations concernées au cours de la saison d'estivage 2020; aucune non-conformité n'y a été observée.



#### Gruyère AOP – Nicolas Jorand

Le Gruyère AOP bénéficie de l'appellation d'origine protégée depuis 2001. Incontournable de chaque plateau de fromage, il doit répondre aux exigences du cahiers 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 (les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que de quelques communes du canton de Berne et également quelques autres communes en Suisse alémanique)
- Il est produit et affiné 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 et 1x tous les deux ans pour les fromageries et fromageries d'alpage ainsi que les ateliers d'affinage.

#### Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery

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.

Il foraggio grezzo fresco proviene esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe e gli animali devono essere munti due volte al giorno.

La durata minima di stagionatura è di 60 giorni.

La particolare flora alpina e il metodo di fabbricazione conferiscono al formaggio d'alpe ticinese il tipico gusto aromatico e saporito.

38 alpeggi producono formaggio d'alpe ticinese DOP.



## Emmentaler AOP – Marc Küffer



Emmentaler wird seit dem Sommer 2002 als Ursprungsbezeichnung geschützt (AOP). Das Gebiet für Emmentaler 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 ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch, der eine Propionsäuregärung durchlief. Emmentaler Laibe sind rund mit fester, gelbbrauner Rinde. Feuchtgelagerte Emmentaler können eine braune bis schwarze Rinde mit Patina aufweisen.

Herausforderungen: Die Überwachung der Käseproduktion nach den Vorgaben des Pflichtenhefts Emmentaler einerseits, andererseits die konforme Milchproduktion auf den rund 2100 Milchwirtschaftsbetrieben.

Eine grosse Herausforderung ist die Modernisierung in der Milchwirtschaft. Dies in den Einklang mit der traditionellen Käsesorte zu bringen.

Dank der grossartigen Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland findet man immer konstruktive und für das Produkt gute Lösungen.

## 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.



Le Munder Safran se distingue par sa saveur douce-amère épicée. Il donne à la salive une couleur jaune intense quand on le mâche. Comparé aux autres variétés de safran, le Munder Safran colore toutes les denrées alimentaires de manière plus intense.

## Pain de seigle valaisan AOP – Roman Tscherrig

Le Pain de seigle valaisan est fabriqué dans 47 boulangeries valaisanne, le seigle est cultivé par environ 40 paysans en valais et la Rhonemühle à Naters prépare la farine pour la transformation.

Le Pain de seigle valaisan a un poids de 250 g, 500 g ou 1 kg avec une tolérance de 10 %. Sa forme est ronde et le fond du pain est plat. Sa couleur est gris-brun. La texture du Pain de seigle valaisan présente une porosité compacte et un aspect humide. Son goût est légèrement acidulé avec une dominance d'acide lactique ou acétique selon le mode de fabrication.





### 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 mindesten 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.

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

### Vacherin fribourgeois AOP – Axel de Montmollin

Durant l'année 2020, environ 950 exploitations de production laitière, 68 fromageries de plaine, 34 alpages, et 5 ateliers d'affinage étaient inscrits auprès de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois et de l'OIC pour la production de Vacherin fribourgeois AOP.

Si le nombre d'exploitations productrices de lait continue a légèrement diminuer d'année en année, celui des fromageries artisanales demeure, lui, inchangé, tandis que celui des exploitations d'estivage avec transformation attenante continue à croître au fil des années (gain de deux unités en 2020) suivant ainsi une politique de renforcement sur le marché de ce remarquable produit de niche conduite par l'Interprofession - Stabilité enfin également en ce qui concerne les entreprises d'affinage indépendantes du site de production attenant.

L'OIC a fait conduire sur cette filière - par notre partenaire SAAV-FR (Service cantonal fribourgeois de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), lui-même chargé selon convention du contrôle des AOP en extension d'autres de ses mandats - un peu plus de 220 visites de contrôle auprès de producteurs de lait, 37 audits AOP de fromageries de plaine, ainsi que 13 d'exploitations transformant leur lait directement sur l'alpage; de manière générale, pour l'année 2020, deux non-conformités y ont été mises en évidence.



## Raclette du Valais AOP – Roman Tscherrig

La raclette du Valais est fabriquée dans 25 fromageries et 55 alpages du Valais. Le Raclette du Valais à la coupe et le Raclette du Valais à rebibes sont deux spécifications du Raclette du Valais AOP. Tous les fromages sont fabriqués avec du lait cru et du lait entier. Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués leur provenance.

Ses caractéristiques sont...

Texture: La pâte est lisse, souple et onctueuse pour le Raclette du Valais et le Raclette du Valais à la coupe. La pâte est ferme, dure et légèrement friable pour le Raclette du Valais à rebibes.

Odeur: Lactique fraîche (beurre frais, crème fraîche) et florale pour le Raclette du Valais et le Raclette du Valais à la coupe. Légèrement lactée et florale pour le Raclette du Valais à rebibes.

Goût: Lactique frais (beurre frais, crème fraîche), soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le Raclette du Valais et le Raclette du Valais à la coupe. Mi-salé, légèrement lacté, soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le Raclette du Valais à rebibes.



## 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.

Les contrôles du respect du cahier des charges sont effectués au moins 1x tous les 5 ans pour les exploitations de production laitière et 1x tous les deux ans pour les fromageries ainsi que les ateliers d'affinage.

## 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 avec 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.



LE MONDE L'ADORE

## Damassine AOP – Michèle Métraux

La particularité de cette appellation d'origine se trouve être le fort impact des propriétés naturelles des arbres. En effet, les damassiniers ont un rendement en fruits modeste et alterné, et donnent des fruits en suffisance tous les 2-3 ans. Les conditions météorologiques (gel, grêle, ...) influencent également les quantités de fruits récoltés. Ainsi, de bonnes conditions réunies en 2018 ont permis une production d'eau-de-vie record : plus de 16'000 litres à 100% volume (non réduit à min.42°) ont été distillés pour l'appellation. Le millésime précédent en comptait 4'932 litres tandis que la toute dernière récolte certifiée (millésime 2019) 2'465 litres à 100% volume étaient distillés.

En comparaison, 2015 et 2016 déclaraient 843 litres, respectivement 237 litres à 100% volume. Actuellement, 89 producteurs sont inscrits dans la démarche de certification.

L'AJAPI effectue les contrôles des arbres et des vergers ainsi que de la transformation en coordination avec les prélèvements des échantillons du test organoleptique. Chaque échantillon est testé pour chaque millésime.



## 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.

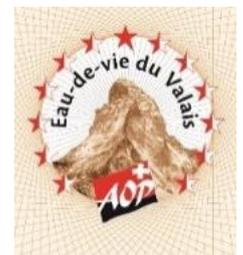
Herausforderung: Die Überwachung der rund 460 Alpen in einer zum Teil schwerzugänglichen hochalpinen Region. Als Besonderheit kann auch erwähnt werden, dass die Rekrutierung von Alppersonal nicht immer einfach ist und folglich vielen Wechseln unterworfen ist.

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

## 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 très petite filière en nombre d'acteurs adhérant à la démarche AOP comprenait en 2020 seulement 4 utilisateurs pour l'Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP, enregistrant ainsi sur une seule année trois petits nouveaux producteurs, et parallèlement 4 utilisateurs également pour l'Eau-de-vie de poire (Williams) du Valais AOP, augmentant de son côté elle aussi son nombre de producteurs sur l'année écoulée par deux petits adhérant supplémentaires.

L'ensemble de la surveillance liée au droit à la reconnaissance AOP des productions annoncées est conduite en direct par l'Organisme intercantonal de Certification – OIC Sàrl, tandis qu'aucune non-conformité n'y a été décelée.



## Indications géographiques protégées

### Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP – Michèle Métraux

Produits de charcuterie fumés, préparés exclusivement à base de viande de porc (gras et maigre) et épices 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 les 2 spécialités.

Le Saucisson neuchâtelois et la Saucisse neuchâteloise 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.

La production annuelle se monte à 120 tonnes, elle est relativement stable. 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.

L'ANMB Association neuchâteloise des maîtres bouchers a fêté ses 100 ans en 2019. Elle se porte bien malgré une diminution des ventes. Cependant, la haute qualité des produits proposés ainsi que le fait que le consommateur soit prêt à payer le prix juste renforce la motivation de la filière.



### Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer



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

Die Berner Zungenwurst 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.

Herausforderung: Die grösste Herausforderung ist, den Konsumenten beizubringen, dass in der Berner Zungenwurst keine Zunge ist.

### Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux

Il s'agit d'une petite saucisse fumée de porc dont la présence de cumin est indissociable. Généralement vendue par paire. Une part de bœuf est admise dans le mélange de deux tiers de viande maigre de porc et d'un tiers de lard haché ainsi que différentes épices dont le cumin la constitue. La «Saucisse d'Ajoie» fait partie intégrante du menu de la St-Martin, repas traditionnel destiné à festoyer après la fin des récoltes.

L'Association des maîtres bouchers du District de Porrentruy s'est récemment constituée en Interprofession de la Saucisse d'Ajoie. Associée à la Fondation rurale interjurassienne pour la mise en valeur de son indication géographique, la filière pourra compter sur quelques nouveautés gustatives et de packaging à associer à cette Saucisse au cumin.

Une commission de dégustation forte, un nouveau visuel inscrit dans un cahier des charges accueillant la possibilité de commercialiser une Saucisse d'Ajoie sèche renforcent les démarches entreprises.



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

Les viandes séchées valaisan sont fabriquées par 31 boucheries pour la viande séchée du Valais IGP et par 29 boucheries pour le jambon cru et le lard sec du Valais IGP. L'aire géographique de la fabrication de la Viande séchée du Valais est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.



La Viande séchée du Valais 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 Viande séchée du Valais dont la couleur rouge pourpre est homogène présente une texture ferme. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage.

L'aire géographique d'élaboration du Jambon cru du Valais est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse. Le Jambon cru du Valais 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 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.

L'aire géographique d'élaboration du Lard sec du Valais est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse. Le Lard sec du Valais est un produit de salaison de longue conservation, séché, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru. Le Lard sec du Valais 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



Produit de charcuterie cru non fumé, la Longeole, indication géographique depuis 2009, est une saucisse 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. Couenne crue qui en fait une spécialité à la cuisson longue, plus de 2h30, et moelleuse à souhait. Il est à relever qu'une Longeole IGP précuite par le boucher peut être remise au consommateur en respectant les règles d'étiquetage spécifiques.

Arrivée dans la région genevoise par les réfugiés qui fuyaient la France pendant le Second Refuge vers 1685 pour des raisons de religion. 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 Longeole en tant qu'IGP a fêté ses 10 ans en octobre 2019. A cette occasion, une conférence de presse a été organisée ainsi qu'une démonstration de fabrication.

La CIL (Communauté interprofessionnelle de la Longeole) est forte de 15 charcutiers. Il est réjouissant de constater une évolution vers le haut ! La Communauté est active dans la promotion de son indication et organise régulièrement des actions cantonales et supra-cantonales.

Une demande de modification du cahier des charges est en cours d'étude par l'OFAG. Des informations complémentaires sont disponibles auprès de la CIL.

## 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 provenant 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 Pfyng / Finges	Angela Emery
Parc Beverin + Parc Entlebuch + Parc Diemtigtal + Parc Gantrisch + Jurapark + Schaffhausen + Thal	Gerhard Stöckli

## Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage», ODMA RS 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.

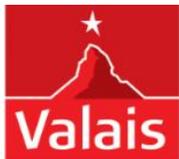
Die zentrale Frage bei dem Label ist die Herkunft der Rohstoffe. Die Kontrolle wird sehr straff gehalten und zum Teil findet sie jährlich statt.

Herausforderung: Die grösste Herausforderung ist die Kombination mit anderen Labels.



### Marque Valais – Roman Tscherrig

Il y a 286 utilisateurs de la marque Valais. Dont 278 producteurs des produits alimentaire et 8 producteurs des objectes typiques valaisanne. Pour les produits alimentaire 90 % du produits de base doivent venir du Valais pour les producteurs artisanaux 60 % de la valeur doit être produits en Valais.



*les Alpes-Source*

La marque Valais a été conçue comme un signe de reconnaissance de provenance et de qualité pour des produits emblématiques du Valais. Les critères d'attribution de cette marque sont : la provenance valaisanne des produits, le respect d'un cahier des charges spécifique, l'engagement à respecter les valeurs de la marque et les principes du développement durable.

Qui aime les produits du terroir, naturels et délicieux, trouve en Valais son bonheur : eaux-de-vie aux arômes subtils, fruits à la saveur intense, épices rares, céréales dorées... Des milliers d'heures d'ensoleillement font prospérer ce jardin des délices qu'est le Valais. Forts d'un savoir-faire ancestral pour dompter cette nature montagnarde, vigneron, bergers et agriculteurs atteignent les sommets de la qualité. Et la saveur des produits du terroir valaisan en témoigne...

### Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand

Genève Région Terre Avenir appartient à l'Etat de Genève et fixe ses propres exigences. Ainsi, les exigences principales sont les suivantes :

- La part totale des ingrédients agricoles provenant du canton de Genève, des communes vaudoises limitrophes et de la zone franche doit être d'au moins 90%.
- La transformation, le stockage et le conditionnement doivent avoir lieu dans le canton de Genève, mais des exceptions accordées par la commission technique GRTA sont possibles.
- Des conditions sociales sont également définies mais ne sont pas vérifiées par l'OIC.

Les certificats GRTA ne sont pas publiés sur internet car la commission technique GRTA doit valider formellement les certificats. Les contrôles se font tous les 2 ans dans les entreprises de transformation et tous les 4 ans dans les exploitations agricoles. Des campagnes de contrôles inopinés sont en outre effectués chaque année en complément des contrôles usuels.

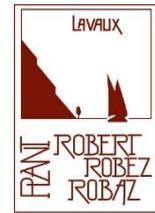


### P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux

Il s'agit d'un vieux cépage ainsi que d'un vin rouge issu de ce même cépage issu de «parcelles-mères» historiques. Cousin de gamay à la robe rouge sombre, presque grenat, il se distingue par des notes épicées, voire poivrées. Sauvage et distingué, fin et rustique, il s'agit d'un vin de caractère.

Attesté dans la région dès le 19e siècle, sa présence est probablement plus ancienne encore. Il fut sauvé in extremis en 1966.

A ce jour, des vigneronnes et vigneron passionnés le cultivent sur de petites parcelles dispersées dans l'Appellation Lavaux. Seule marque accréditée de l'OIC, elle est la propriété de la Commune de Cully. Sa gestion est confiée à l'Association Plant Robert, fondée en 2002, dont l'objectif est de vouloir que ce patrimoine historique de la région du Lavaux, puisse continuer d'y vivre en conservant son authenticité. Pour cela, des contrôles sont effectués chaque année sur chacune des parcelles enregistrées, auprès de chaque vigneron-encaveur ou maison d'encavage et chaque lot de chaque parcelle ou assemblage de parcelles est dégusté par deux fois, en provisoire puis en définitive. Une collaboration est effective avec la COBRA ainsi qu'un contrôleur externe et une cheffe-experte pour l'organisation des dégustations.



### 100% Valposchiavo – Angela Emery

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.

**100%**



**Materia prima**

**FAIT SÜ IN**



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.

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

I controlli sono effettuati ogni 3 anni.

**100%**



## Marques régionales

### 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 Fribour + Vaud Plus) :



## 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 1x tous les 2 ans (si le risque de tromperie est particulièrement faible) dans les entreprises de transformation.

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

## 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.



### 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 permettant aux cuisiniers de préparer des repas parfaitement 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'Organise 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 2019.

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 2'080.96 ne sont pas conformes à la loi et à la convention.

Lausanne, le 19 février 2020

#### Fiprom SA

Gaëtan Storto  
Expert-réviseur agréé  
Expert-comptable diplômé  
Responsable du mandat

Richard Dirac  
Expert-réviseur agréé  
Spécialiste en finances et comptabilité breveté

# Nous sommes là pour vous :



**Roman Tscherrig**  
Directeur  
Responsable dossiers & Auditeur  
[r.tscherrig@oic-izs.ch](mailto:r.tscherrig@oic-izs.ch)  
079/217.42.26



**Christian Beuret**  
Membre de la direction  
Responsable dossiers & Auditeur  
[c.beuret@oic-izs.ch](mailto:c.beuret@oic-izs.ch)  
076/498.34.62



**Michèle Métraux**  
Responsable dossiers &  
Auditrice  
[m.metraux@oic-izs.ch](mailto:m.metraux@oic-izs.ch)  
079/301.16.49



**Axel de Montmollin**  
Responsable dossiers & Auditeur  
[a.demontmollin@oic-izs.ch](mailto:a.demontmollin@oic-izs.ch)  
079/401.10.01



**Angela Emery**  
Responsable management  
qualité Responsable dossiers &  
Auditrice  
[a.emery@oic-izs.ch](mailto:a.emery@oic-izs.ch)  
079/337.65.39



**Marc Küffer**  
Responsable dossiers & Auditeur  
[m.kueffer@oic-izs.ch](mailto:m.kueffer@oic-izs.ch)  
079/508.19.00



**Anne Cornamusaz**  
Secrétaire-comptable  
[a.cornamusaz@oic-izs.ch](mailto:a.cornamusaz@oic-izs.ch)  
079/348.57.63



**Nicolas Jorand**  
Responsable dossiers & Auditeur  
(dès le 1er février 2020)  
[n.jorand@oic-izs.ch](mailto:n.jorand@oic-izs.ch)  
079/775.68.13



**Chantal Moll Petter**  
Secrétaire  
[c.mollpetter@oic-izs.ch](mailto:c.mollpetter@oic-izs.ch)



**Gerhard Stöckli**  
Responsable dossiers & Auditeur  
(dès le 1er février 2020)  
[g.stoekli@oic-izs.ch](mailto:g.stoekli@oic-izs.ch)  
079/820.33.22



**Fritz Sommer**  
Responsable dossiers & Auditeur  
(dès le 1<sup>er</sup> mars 2020)  
[f.sommer@oic-izs.ch](mailto:f.sommer@oic-izs.ch)  
079/793.39.56





## **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](mailto:info@oic-izs.ch)

Internet : [www.oic-izs.ch](http://www.oic-izs.ch)