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

Rapport d’activités 2022

Table des matières

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2022 1

MOT DU PRÉSIDENT 1

MOT DU DIRECTEUR 2

POINTS FORTS DE L'ANNÉE 2022 3

Lancement du label « Fondue moitié-moitié » 4

Projet Jambon de la Borne et Boutefas 4

Développement de l'API eDirekt - eOIC 4

QUELQUES CHIFFRES AU 31 DÉCEMBRE 2022 5

Entreprises certifiées en 2022 5

Contrôles réalisés en 2022 6

Non-conformités constatées en 2022 6

ORGANISATION INTERNE 7

LE CONSEIL DES GÉRANTS 7

L'ASSEMBLÉE DES ASSOCIÉS 8

COMMISSION DE RECOURS 9

ORGANE DE RÉVISION ET VÉRIFICATEURS DES COMPTES 9

TEAM OIC 10

REMERCIEMENTS 11

PARTENAIRES 11

ORGANISMES DE CONTRÔLE PARTENAIRES 11

CONTRÔLEURS INDÉPENDANTS PARTENAIRES 11

SIGNES DE QUALITE 12

APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES 12

L'Etivaz AOP – Nicolas Jorand 12

Gruyère AOP – Nicolas Jorand 12

Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery 13

Emmentaler AOP – Marc Küffer 13

Safran de Mund AOC – Roman Tscherrig 14

Pain de seigle valaisan AOP – Angela Emery 14

Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret 15

Raclette du Valais AOP – Fritz Sommer 15

Vacherin fribourgeois AOP – Nicolas Jorand 16

Damassine AOP – Michèle Métraux 16

Berner Alp- und Berner Hobelkäse AOP – Fritz Sommer *17*
Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand *17*
Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP & Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Angela Emery *18*
Tête de Moine AOP – Fritz Sommer *18*
Boutefas (en cours d'accréditation AOP) – Christian Beuret *19*
Jambon de la Borne (en cours d'accréditation AOP) – Christian Beuret *19*

INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES **20**

Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP – Michèle Métraux *20*
Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux *20*
Viandes séchées du Valais (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais IGP / Lard sec du Valais IGP) – Angela Emery *21*
Longeole IGP – Michèle Métraux *22*
Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer *22*

ORDONNANCES FÉDÉRALES **23**

Ordonnance sur les parcs RS 451.36 ..... *23*
Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage» *24*
ODMA RS 910.19 – Fritz Sommer *24*

MARQUES & LABELS **25**

Marque Valais – Roman Tscherrig *25*
Suisse Garantie – Marc Küffer *25*
P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux *26*
Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand *26*
100% Valposchiavo – Angela Emery *27*
Migros De la Région / Aus der Region – Christian Beuret / Gerhard Stöckli *27*
Marques régionales *28*

CONTRÔLES PARTICULIERS ET SYSTÈME MANAGEMENT **29**

Repas Agri Local – Christian Beuret *29*
Fondue moitié-moitié – Christian Beuret *29*

Rapport de l'organe de révision **30**

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2022

Mot du président

M. David Aeschlimann

L'Organisme Intercantonal de Certification Sàrl, propriété des cantons romands et du Tessin, est conduit par le Conseil des gérants. Chaque canton a droit à un siège. Le canton du Jura a nouvellement délégué Madame Lisa Berret, en remplacement de Monsieur Eric Amez-Droz qui a pris une retraite bien méritée. Merci à Monsieur Eric Amez-Droz pour tout le travail accompli et merci à Madame Lisa Berret pour son engagement. Le canton du Tessin avait renoncé, pour des questions géographiques, à y déléguer une personne. En 2022, pour donner suite à des échanges bilatéraux constructifs, et grâce à la possibilité de participer en ligne à certaines séances (merci COVID), le Tessin a réintégré le Conseil des gérants en la personne de Monsieur Alain Valsangiacomo. Benvenuto a lui e al cantone Ticino !

La digitalisation des processus de l'OIC est encore en chantier. Il est important de souligner que la numérisation des processus ne concerne pas seulement l'OIC, mais implique également la collaboration avec d'autres partenaires tels que la Confédération, Pays romand, Pays gourmand (PRPG) ou les cantons. L'OIC a un rôle à jouer dans cette coordination, en veillant à ce que les processus de digitalisation soient conformes aux normes de confidentialité et en travaillant avec les différents partenaires pour garantir une mise en œuvre efficace. Elle peut apporter des avantages considérables en termes de rapidité, d'efficacité et d'efficience, mais il est important de veiller à ce qu'elle soit mise en place de manière responsable et sécurisée.

Sur le front des dossiers de certification, les travaux de mise en place de l'AOP Jambon de la Borne et du Boutefas se poursuivent en collaboration avec l'interprofession et la Confédération. À noter également la certification du label « Fondue moitié-moitié » mis en place par les interprofessions du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois.

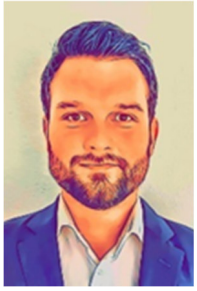
En 2023, l'équipe OIC se verra renforcée par l'arrivée de deux nouveaux collaborateurs. Ces arrivées permettront à chacun de travailler dans la sérénité et donneront à l'OIC la capacité d'affronter l'avenir et ses défis. Je profite de l'occasion pour remercier chaleureusement chacune et chacun pour leur engagement au sein de l'OIC.

Je remercie également les cantons et leurs représentants au sein du comité de l'OIC pour la confiance accordée.

Président de l'OIC

David Aeschlimann

Mot du directeur



M. Robin Zambaz

L'année 2022 a été une période de transition pour notre entreprise, marquée par une sortie progressive de la crise liée à la pandémie de COVID-19. Ce contexte inédit nous a offert l'opportunité de nous recentrer sur des projets d'envergure, essentiels pour relever les défis futurs et soutenir notre croissance.

En début d'année, nous avons mené un audit organisationnel en collaboration avec une entreprise spécialisée dans ce type de mission. Les résultats de cet audit ont fourni des orientations claires pour élaborer notre future stratégie et implémenter une nouvelle organisation plus adaptée aux enjeux actuels et futurs dès 2023.

Notre organisation repensée visera à accroître notre efficacité et la qualité de nos services. Des centres de compétences seront établis pour aborder et résoudre de manière transversale les problématiques complexes liées à des dossiers de même typologie. Un groupe de travail interne a également été créé pour piloter notre stratégie de développement numérique, élément clé de notre transformation.

Nous avons ainsi lancé un plan d'action ambitieux soutenu par des investissements conséquents en ressources humaines et financières, et articulé autour de quatre piliers stratégiques : Administration et finances, Organisation et compétences, Marchés (offres et services) et Technologie numérique. En accord avec ces orientations, nous avons lancé divers projets, tels que la refonte de notre structure réglementaire pour offrir un environnement professionnel modernisé à nos collaborateurs, le démarrage de la numérisation de nos processus de contrôle et l'obtention de nouveaux mandats, comme celui de la Fondue moitié-moitié.

L'OIC progresse avec assurance, grâce aux efforts concertés de nos collaborateurs, de la direction et des instances de gouvernance. Certes, le parcours de transformation que l'OIC emprunte actuellement n'est pas un long fleuve tranquille, mais en avançant tous ensemble et avec une volonté commune, nous pouvons envisager l'avenir avec confiance.

À travers ces quelques lignes, je tiens également à remercier l'ensemble des collaborateurs pour la quantité et la qualité du travail accompli, ainsi que les instances de gouvernance pour leur soutien essentiel tout au long de l'année 2022. Ce soutien permet aujourd'hui à l'OIC de suivre la bonne voie pour mener à bien ces changements stratégiques et nécessaires, afin d'assurer un niveau élevé de compétence dans le cadre de notre mission de contrôle et de certification.

Directeur

Robin Zambaz

Points forts de l'année 2022

Certains points forts marquants sont à relever pour l'année 2022 :

- Lancement du label « Fondue moitié-moitié ».
- Finalisation du projet « Jambon de la Borne AOP » et « Boutefas AOP ».
- Développement de l'API eDirekt – eOIC.

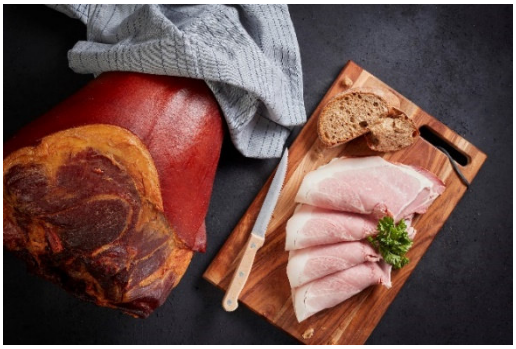
Lancement du label « Fondue moitié-moitié »

Les Interprofessions du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois se sont associées afin de déposer une marque figurative, protégeant la dénomination « Fondue moitié-moitié ». Ce label vise à promouvoir l'utilisation de la recette originale, à savoir 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP, tout en assurant une meilleure traçabilité.

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 s'est avérée difficile mais la finalisation aura lieu en 2023.



Jambon de la Borne

Boutefas

Développement de l'API eDirekt - eOIC

Afin d'améliorer les flux d'informations entre les marques régionales romandes et l'OIC, une interface (API) a été développée. L'objectif de la mise en place de cette API est de diminuer le temps de travail pour l'échange de données.

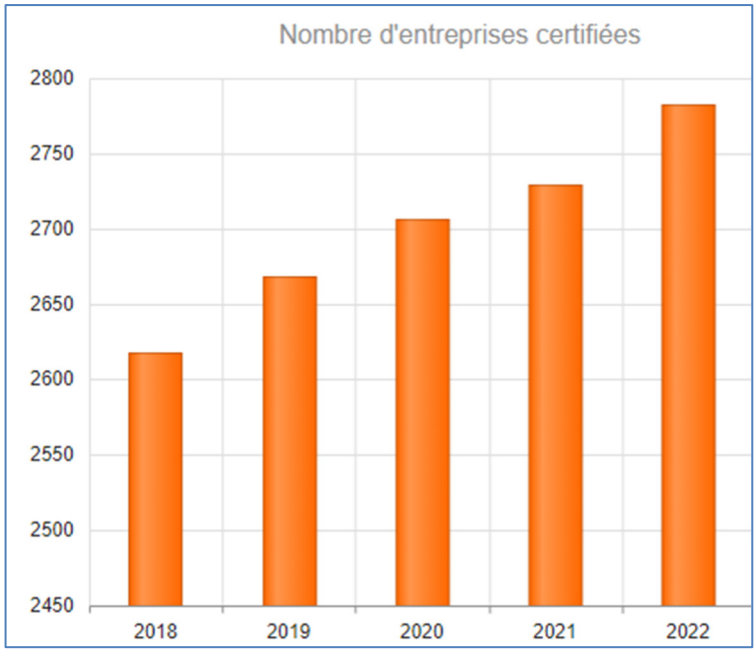
La finalisation du développement de cette API est prévue en 2023.

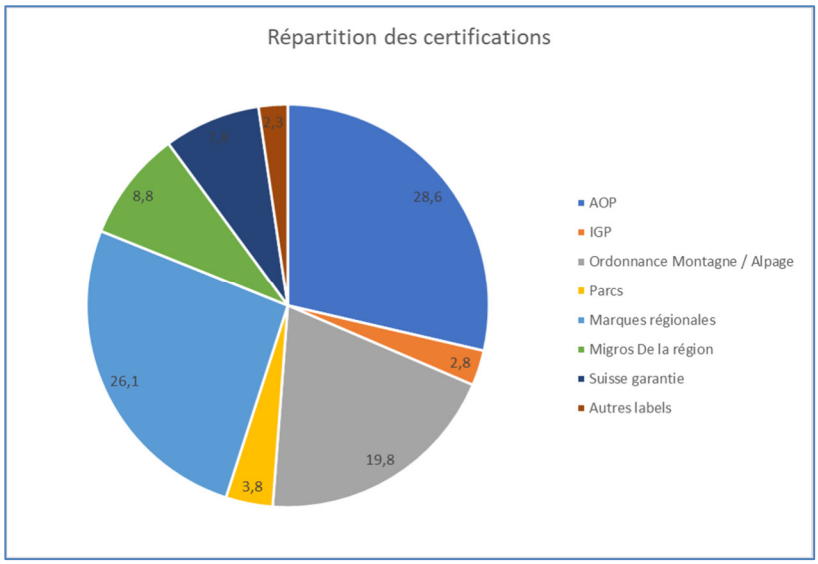
Quelques chiffres au 31 décembre 2022

8575 entreprises et exploitations sont actives pour l'un ou l'autre signe de qualité.

Entreprises certifiées en 2022

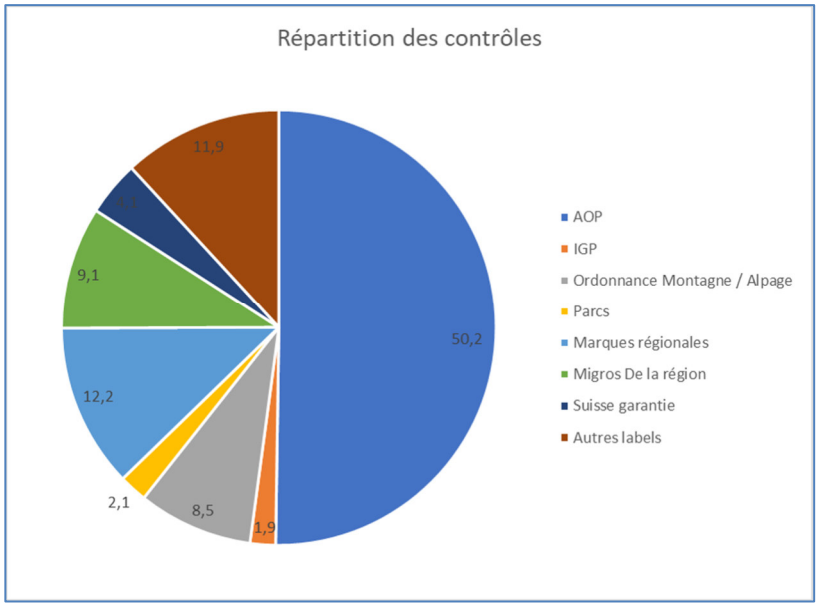
2783 entreprises sont certifiées en 2022, principalement pour les dossiers AOP, pour l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage » et pour les marques régionales.





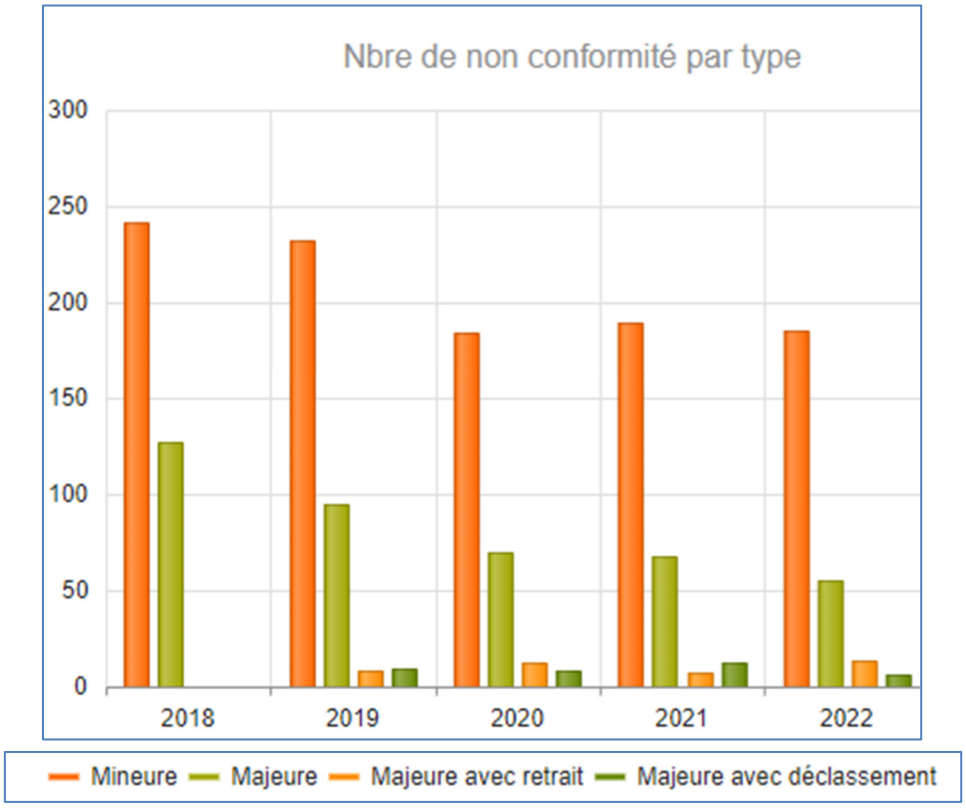
Contrôles réalisés en 2022

3630 contrôles ont été réalisés en 2022, principalement pour les dossiers AOP ceci en raison du nombre élevé de producteurs de lait.



Non-conformités constatées en 2022

260 non-conformités ont été constatées en 2022 dont 75 non-conformités majeures.



Le nombre de non-conformités a légèrement baissé par rapport à 2021.

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 2022, 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)
Mme Lisa Berret (Jura)
M. Patrick Vaudroz (Neuchâtel)
M. Christian Carron (Valais)

Les gérants se sont réunis à plusieurs reprises en 2022 :

- 17 mars 2022
- 5 mai 2022
- 27 juin 2022
- 1er septembre 2022
- 20 octobre 2022
- 17 novembre 2022

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 en place de la réorganisation de l'OIC et le développement de projets développement numérique.

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 2022 :

	Relais cantonaux	Représentants professionnels
Fribourg	M. David Aeschlimann, Président	M. Louis-Alexandre Yerly
Vaud	Mme Céline Savary Alvaro	M. Guillaume Potterat
Genève	Mme Elodie Marafico	vacant
Jura	Mme Lisa Berret	M. Nicolas Lovy
Neuchâtel	M. Cédric Vuille	M. Olivier Montandon
Valais	Mme Nathalie Negro-Romailler	Mme Nelly Claeyman Dussex
Tessin	M. Moreno Maderni	M. Jonathan Guidotti

En 2022, la première Assemblée des associés a eu lieu le 2 juin 2022 à l'Hôtel Astra à Vevey.

Lors de cette assemblée, M. Cédric Vuille et M. Olivier Montandon ont été nommés en qualité de nouveaux représentants du canton de Neuchâtel. L'OIC les remercie chaleureusement d'avoir accepté cette fonction très importante pour son fonctionnement.

Une présentation particulièrement intéressante de Mme Aude Jarabo liée au projet Bilan Carbone de Prometerre est venue clôturer l'assemblée.

La seconde Assemblée des associés s'est déroulée le 1er décembre 2022 en visioconférence. M. Jacques Blondin, représentant du canton de Genève et démissionnaire a été vivement remercié pour sa participation active au sein de l'OIC.

Commission de recours

En 2022, 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 2022 :

Me Caroline Cavaleri-Rudaz (Présidente)
Mme Angela Pagani
Mme Hélène Dumoulin
M. Marcel Friedli
M. Alain Farine

Organe de révision et vérificateurs des comptes

Les comptes de l'exercice 2022 ont été examinés le 13 février 2023 par Fiprom et le 4 mai 2023 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.

Organe de révision :

Fiprom SA (Fiduciaire)

Vérificateurs des comptes :

Mme Elodie Marafico
M. Patrick Vaudroz

Team OIC

Au 31 décembre 2022, l'OIC comptait 13 personnes dans ses bureaux à temps complet ou partiel, correspondant à 9,9 personnes à plein temps :

Les membres de notre team:

M. Robin Zambaz, nouveau directeur, à 100%, domicilié à Conthey (VS).

M. Christian Beuret, membre de la direction, à 100%, domicilié à Granges-Marnand (VD)

M. Roman Tscherrig, auditeur et ancien directeur, à 60%, domicilié à Sierre (VS)

Mme Anne Cornamusaz, secrétaire-comptable, à 80%, domiciliée à Vevey (VD)

Mme Michèle Métraux, responsable de dossiers, à 70%, 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)

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'efficience, 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 efficients 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 – Nicolas Jorand

L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage à pâte dure, fabriqué au lait cru de mai à octobre, dans les alpages des Alpes Vaudoises. C'est le premier fromage de Suisse à obtenir l'AOC en 2000

Il est fabriqué dans des chaudières en cuivre et le chauffage se fait exclusivement au feu de bois direct. Sa pâte est de couleur jaune ivoire et son goût franc et aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette, qui varie selon le terroir des différents alpages.

Les meules pèsent de 15 à 35 kg. Elles sont affinées pendant au minimum 5 mois dans les caves de la coopérative. Certaines meules sont choisies et séchées dans un grenier jusqu'à trois ans pour donner les fameuses rebibes de L'Etivaz.

Pendant l'été 2022, 67 alpages (soit 2 unités de plus 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.

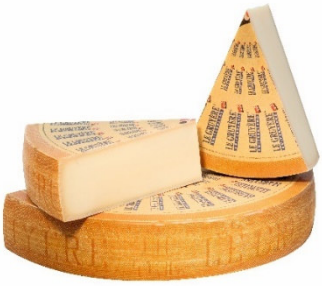
Gruyère AOP – Nicolas Jorand

Le Gruyère AOP est un fromage à pâte dure, fabriqué au lait cru selon une recette ancestrale dans les fromageries villageoises de l'ouest de la Suisse. Il est le fromage le plus produit en Suisse. Une partie est également produite sur les alpages des Préalpes et du Jura durant la saison d'estivage. Il porte alors le nom de Gruyère d'Alpage AOP

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.

Les meules d'un poids de 25 à 40 kg sont affinées au minimum 5 mois. L'affinage se poursuit jusqu'à 15 mois et plus, pour les déclinaisons corsées ou de réserves.

L'OIC contrôle à tous les échelons de la filière le respect du cahier des charges afin de garantir au consommateur un produit de haute qualité répondant à ses attentes. En 2022 cela représente plus de 400 contrôles auprès des producteurs, réalisés par nos partenaires des organisations de contrôle agricole, 80 contrôles auprès des fromageries et des alpages.



Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery

Il Formaggio d'alpe ticinese DOP rappresenta l'eccellenza dell'economia alpestre ticinese.

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.

Attualmente 37 alpeggi producono formaggio d'alpe ticinese DOP.

Tutte le aziende di estivazione che producono il Formaggio d'alpe ticinese DOP vengono controllate almeno ogni due anni e la produzione stagionale di ogni produttore è sottoposta a una tassazione che attribuisce il diritto alla denominazione Formaggio d'alpe ticinese DOP

Emmentaler AOP – Marc Küffer

Die Abkürzung AOP steht für den französischen Begriff «Appellation d'Origine Protégée», was auf Deutsch so viel wie «**geschützte Ursprungsbezeichnung**» heisst. Nur Produkte, die ausschliesslich in ihrem Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt werden, können mit dem Prädikat AOP ausgezeichnet werden.

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.

Typisch für den Emmentaler-Käse sind vor allem **die grossen Löcher und das Aroma**. Beides entsteht bei der Fermentierung durch Propionsäurebakterien, die aus Milchsäure in einer sekundären Fermentation Propionsäure, Essigsäure und Kohlenstoffdioxid bilden.

Safran de Mund AOC – Roman Tscherrig

Il est encourageant d'apprendre que Le Safran de Mund a connu une année 2022 réussie, avec une augmentation significative du nombre de producteurs (130 membres) et une belle récolte de plus de 2 kg. La récolte tardive en octobre peut être influencée par la floraison, mais elle a duré jusqu'au début de décembre, ce qui est une bonne nouvelle pour les planteurs.

Cependant, le nombre relativement faible de cultivateurs ayant laissé déguster et taxer leurs récoltes est une préoccupation (20 cultivateurs). Il est important que tous les cultivateurs participent à cette étape pour maintenir la qualité et l'intégrité du produit. Les certificats Mundersafran AOC délivrés par l'OIC sont une reconnaissance importante de la qualité du produit et peuvent aider à promouvoir le Safran de Mund sur les marchés locaux.

Il est également intéressant de noter que Le Safran de Mund est considéré comme un produit de niche en raison de sa qualité exceptionnelle et de son origine unique. Avec l'attribution d'une appellation d'origine protégée (AOP), le produit peut bénéficier d'une reconnaissance accrue et d'une demande croissante auprès des consommateurs exigeants qui apprécient les produits locaux et de qualité supérieure.

Pain de seigle valaisan AOP – Angela Emery

Le Pain de seigle valaisan est un produit de qualité enregistré comme AOP depuis 2004. Il a la même apparence aujourd'hui qu'il y a 800 ans et il est tout aussi savoureux et riche en fibres qu'autrefois.

Le Pain de seigle valaisan AOP a une forme ronde, un aspect craquelé et un fond plat. Sa couleur est gris-brun. Il peut peser 250 g, 500 g ou 1 kg. 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 10 % de blé au maximum. Les céréales sont cultivées de manière durable, exclusivement en Valais et moulues par des meuniers valaisans. L'utilisation d'un levain à longue fermentation donne au pain son aspect typiquement craquelé, son arôme spécifique légèrement acidulé et prolonge sa fraîcheur.

Le contrôle du respect des exigences du cahier des charges est effectué tous les 2 ans dans les boulangeries, les moulins et les centres collecteurs. Les producteurs de seigle livrant pour la production du Pain de seigle valaisan AOP sont contrôlés tous les 4 ans.

Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret

L'excellente huile de noix vaudoise AOP est 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.

L'huile de noix vaudoise AOP est limpide avec des reflets dorés légèrement brunâtres. Son goût torréfié génère une explosion d'arômes intenses et puissants qui évoquent l'amande douce et la croûte de pain avec une fine note de miel.

Raclette du Valais AOP – Fritz Sommer

Raclette du Valais AOP – ein Käse hergestellt mit viel Liebe und Engagement. Von der Milchproduktion bis zur Reifung. Garantiert Wallis!

Das geographische Gebiet bildet der Kanton Wallis sowie die Alp Spittelmatte in der Gemeinde Kandersteg BE.

Von 320 Milchproduzenten wird die Rohmilch in 27 Talkäsereien und auf 55 Alpen zu Walliser Raclette AOP verarbeitet. Das Pflichtenheft mit genauen Vorgaben über Grösse, Gewicht und Herstellungsparameter sowie Kompetenz und Fachwissen der Käser sichert den Fortbestand alter Käsetradition aus dem Wallis. Jeder Laib – natürlich in runder Form – ist mit der unvergleichlichen Reliefprägung an der Järbseite des Herstellers gekennzeichnet. Die hohe Qualität wird monatlich durch die Taxationskommission überprüft. Hochwertiger Walliser Raclette AOP entsteht nur, wenn Milch bester Qualität von glücklichen Kühen, welche sich zu mindestens 75% aus regionalem Gras und Heu ernähren, hergestellt wird.

Die Herausforderung für OIC ist es, die sehr unterschiedlich strukturierte Landwirtschaft im Wallis, welche unter topographisch und klimatisch anspruchsvollen Bedingungen Milch produziert, zu überwachen. Die Käsereien und Alpen werden durch unsere Mitarbeiter und die Mitarbeiter unserer Partnerorganisationen überwacht. Mitarbeiter mit höchstem Fachwissen – aber auch praktischer Erfahrung, die wissen was Käse ist – Käsermeister eben!

Walliser Raclette AOP: geschmolzen, geschnitten, gehobelt – einfach unvergleichlich!

Vacherin fribourgeois AOP – Nicolas Jorand

Comme son nom l'indique, le Vacherin Fribourgeois AOP est fabriqué exclusivement sur les alpages et les fromageries de plaine du canton de fribourg. C'est une spécialité qui régale les papilles autant sur un plateau de fromage que dans la préparation de fondue soit pur vacherin soit moitié-moitié. Durant l'année 2022, le nombre d'acteurs concernés par le Vacherin fribourgeois AOP a légèrement régressé au niveau des exploitations laitières mais est resté stable au niveau des fromageries de plaine et des alpages.

La production du Vacherin Fribourgeois étant étroitement liée à la production de Gruyère AOP, les contrôles effectués auprès des différents acteurs de la filière sont généralement coordonnés avec ceux effectués pour le Gruyère AOP.

Damassine AOP – Michèle Métraux

Eau-de-vie issue de la fermentation alcoolique du damasson rouge, elle est actuellement produite par environ 90 propriétaires de vergers et distillateurs « maison » et distillateurs « à façon ».

En dehors de ses qualités gustatives et odoriférantes, cette AOP est bien particulière. Étant donné les propriétés naturelles des damassiniers et des conditions climatiques, les rendements fruitiers peuvent être inexistant une année et, la saison suivante, exubérante. Ainsi, ces arbres donnent des fruits en suffisance en alternance tous les 2-3 ans. Et que viennent s'en mêler gel printanier, grêle ou sécheresse et les quantités de fruits récoltés varient du tout au tout.

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 lot récolté de chaque millésime (il n'est pas possible de procéder au mélange de fruits d'arbres situés sur des communes politiques différentes) sera dégusté par la commission de dégustation d'experts des eaux-de-vie.

Cette délicate eau-de-vie devra tout-de-même être patiente et attendre plus d'un an entre sa récolte, sa distillation et sa commercialisation, en effet elle ne pourra l'être qu'à partir de la St-Martin (2ème dimanche de novembre) de l'année qui suit la récolte des fruits du damassinier.

Il est à relever, la tâche énorme de l'IPDAM, pour maintenir l'équilibre financier de la filière. Filière motivée, en recherche constante d'amélioration.

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. Nach nasskalten Witterungsverhältnissen im Sommer 21 folgte ein heisser, trockener Sommer 23. Dies stellte das Alppersonal vor grosse Herausforderungen. Knappe Wasserreserven führte zu schwieriger Milchlagerung, resp. Milchkühlung sowie zu vorzeitiger Alpabfahrt infolge Futtermangels. Umso erfreulicher ist es, dass bei der Alpmulchentaxation wiederum sehr gute Resultate erreicht worden sind.

Die Alpkontrollen und Taxtionen werden durch Mitarbeiter der Sortenorganisation CasAlp tatkräftig unterstützt.

Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est une spécialité saisonnière régionale produite de mi-août à fin mars et 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 tout produit AOP, il doit répondre aux exigences d'un cahier des charges:

- L'aire géographique est définie (Vallée de Joux et pied du Jura vaudois), aussi bien pour le lait et la fabrication que pour le bois utilisé pour la production des écorces et des boites.
- Il est produit et affiné selon un procédé de fabrication défini respectant la recette ancestrale.

L'OIC est chargée de la certification des acteurs de la filière. Comme pour la plupart des fromages AOP, les contrôles au niveau de la production laitière sont réalisés par notre partenaire la CoBrA alors que les autres acteurs sont contrôlés directement par l'OIC.

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

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille des Eaux-de-vie du Valais AOP s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.

L'**Abricotine AOP** est élaborée à partir d'abricots de la variété Luizet; les autres variétés cultivées dans le verger valaisan sont tolérées jusqu'à 10 %. Seuls les meilleurs abricots sont utilisés : ils doivent être à maturité optimale, sains, propres et de calibre minimal de 35 mm. Le dénoyautage est obligatoire afin d'éviter une amertume trop prononcée. Une fois triés, les fruits sont foulés afin de donner une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. La fermentation achevée, la distillation se déroule le plus rapidement possible. Le taux d'alcool est ensuite réduit jusqu'à une teneur minimale de 40 % de volume, avec de l'eau de source ou de l'eau déminéralisée.

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est produite à partir de 100 % de poires Williams du Valais. Les poires Williams sont cueillies à maturité optimale, puis conservées quelques jours dans des caissettes afin de développer tous leurs arômes. Avant la transformation, les lots sont soigneusement triés : les fruits ne doivent présenter aucune moisissure, pourriture ou souillure. Les poires retenues sont broyées pour former une purée homogène permettant la fermentation complète des sucres naturels. Après la fermentation alcoolique, la distillation a lieu sans tarder afin de préserver la finesse et la subtilité des arômes. Le degré alcoolique est réduit jusqu'à une teneur minimale de 40 % de volume avec de l'eau de source ou de l'eau distillée.

L'AOP des Eaux de vie du Valais garantit la provenance des fruits et le processus de distillation. Toutes les étapes de la production sont contrôlées ; toutes les eaux-de-vie sont dégustées à l'aveugle et subissent une analyse chimique avant de recevoir le droit de porter le label.

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. Wegen Anpassungen des Pflichtenheftes 2021, wonach mindestens 70% der Futterration aus dem Ursprungsgebiet des Tête de Moine stammen muss und der verbreiteten Trockenheit im Sommer 21, waren die Milchproduzenten speziell gefordert. Durch die Absatzsteigerung im Jahr 2021 und 2022 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.

Boutefas (en cours d'accréditation AOP) – Christian Beuret

Le Boutefas AOP est un produit de charcuterie cru élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Les porcs sont nourris avec du petit lait et des céréales de la région, et bénéficient de conditions de bien-être animal.

La viande est hachée et mélangée avec des épices, puis embossée dans des boyaux naturels de porcs typiques. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 18 à 28° C durant au minimum 48 heures. Son poids varie entre 600 grammes et 3 kg.

Jambon de la Borne (en cours d'accréditation AOP) – Christian Beuret

A l'instar du Boutefas, le Jambon de la Borne AOP est un produit de charcuterie élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Les porcs sont nourris avec du petit lait et des céréales de la région, et bénéficient de conditions de bien-être animal.

Le Jambon de la Borne AOP est un jambon de porc salé à sec, puis fumé au feu de bois. Le salage des jambons se fait à sec et dure trois semaines au moins. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 15 à 25° C durant une période allant de 3 à 8 semaines. Son poids varie entre 6 et 9 kg.

Indications géographiques protégées

Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP – Michèle Métraux

Le Saucisson neuchâtelois IGP, respectivement la Saucisse neuchâteloise IGP, est un produit de charcuterie préparé exclusivement à base de viande de porc et d'épices au goût délicat de fumée. La préparation de chair et gras de porc et mélangée à une préparation de poivre, d'ail et de sel et agents rubéfiants puis embossée dans un boyau de bœuf droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse. Un fumé à froid (maximum 28°C), lui confère cette belle teinte dorée si typique.

La production annuelle reste stable et avoisine les 120 tonnes.

Deux nouveaux fabricants ont réussi les 3 étapes amenant à la certification de leur production : contrôle des étapes de production lors de la fabrication, analyse des composants « Matière grasse » et « Protéines » par un laboratoire accrédité et dégustation par un Comité de dégustation composé essentiellement d'experts du Saucisson neuchâtelois.

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

Cette petite saucisse fumée au bois de résineux contient principalement de la viande et du gras de porc et, selon le maître boucher, une petite partie de viande de bœuf. Sa typicité provient principalement de la présence de cumin, épice indispensable et indissociable de la saucisse d'Ajoie, qu'elle soit cuite ou sèche.

Ce « cumin » a fait l'objet de nombreuses discussions courant 2022 et mènera également à une demande de « clarification » du cahier des charges.
Pourquoi ces guillemets ?

Et bien simplement parce que le nom précis du Cumin utilisé dans la Saucisse d'Ajoie est bien « Carum carvi ou cumin des prés ou carvi » et non pas le Cumin « Cuminum cyminum » originaire, lui, du bassin méditerranéen et plus particulièrement du Proche-Orient**.** Il ne faudrait pas les confondre, bien que leurs graines se ressemblent et qu'ils appartiennent à la même famille, leur genre botanique est différent, leurs caractéristiques organoleptiques également.

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 IGP / Lard sec du Valais IGP) – Angela Emery

La **Viande séchée du Valais IGP** se caractérise par le fait qu'elle est transformée et élaborée dans le Canton du Valais. De plus, la naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse. La matière première utilisée pour la production de la Viande séchée du Valais IGP se compose des morceaux de cuisses de bovins. Après macération des pièces de viande dans un mélange d'herbes et d'épices, les morceaux sont séchés à l'air pendant une durée de 5 à 16 semaines.

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.

Le **Jambon cru du Valais IGP** est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os et consommé cru. La matière première utilisée pour l'élaboration de Jambon cru du Valais IGP se compose de morceaux de jambon arrière de porc, sans os. Les jambons parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques. Les jambons subissent un repos après salage pendant 1 semaine au minimum, à une température maximale de 12°C. Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées. Le Jambon cru du Valais IGP présente une texture ferme ; la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Les épices et plantes utilisées pour sa préparation lui confèrent sa saveur aromatique.

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. La matière première utilisée pour l'élaboration de Lard sec du Valais IGP se compose de poitrine de porc sans os. Les lards parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques. Les lards reposent après salage pendant 5 jours au minimum, à une température maximale de 12°C. Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées.

Le Lard sec du Valais IGP peut être pressé mais en aucun cas fumé. Il présente une texture ferme, composé de muscles et de gras entremêlé. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

Longeole IGP – Michèle Métraux

Produite dans le canton de Genève, la Longeole est une belle, goûteuse et onctueuse saucisse composée de viande de porc, de lard et de couenne crue. Contenant des graines de fenouil, indissociables, cette IGP-là n'est pas fumée. Elle nécessite une longue et frémissante cuisson de 2 heures et demie et plus.

Forte de 15 charcutiers, bientôt un seizième, la CIL (Communauté interprofessionnelle de la Longeole), représentante de sa filière, mène d'incessants combats à la protection de cette IGP et de ses qualités intrinsèques – va-t-on conserver l'obligation de l'emploi du sel nitrité ? - mais également à sa reconnaissance auprès des consommateurs de tout âge.

Ainsi, de délicieuses idées de préparations, recettes et plats d'exceptions sont élaborés et relève son onctuosité bien particulière.

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.

Der Legende nach wurde die Berner Zungenwurst im Jahr 1798 erfunden. Als es den Berner Truppen bei Neuenegg gelang, die Franzosen über den Fluss Sense zu treiben, wollten die Frauen ihren Kämpfern endlich einmal wieder den Teller mit etwas Rechtem füllen. Jede Frau suchte in ihren Vorräten. Zusammengekommen ist, was heute auf der Berner Platte zu finden ist, mit eben der berühmten Berner Zungenwurst.

Entgegen ihrem Namen, ist in der Berner Zungenwurst keine Zunge drin.

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 concernant les différents parcs pour sont les suivants :

Parc Gruyère Pays-d'Enhaut + Parc Jura vaudois	Christian Beuret
Parc Chasseral + Parc du Doubs	Michèle Métraux
Parc Binntal	Fritz Sommer
Parc Pfyn / 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

Produit suisse d'alpage

Produit suisse de montagne

Die Zertifizierung von über 900 Alp- und über 1'500 Bergbetrieben nach der Bundesverordnung BAlV stellt ein interessantes Spannungsfeld von Urproduzenten und Herstellern vielfältiger Produkte tierischen wie auch pflanzlichen Ursprungs dar. Durch die konsequente Überprüfung der Zertifizierungspflicht von Betrieben entlang der ganzen Wertschöpfungskette durch die Kantonalen Vollzugsbehörden, konnten im 2022 zusätzliche Kunden aquiriert werden.

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

Marques & Labels

Marque Valais – Roman Tscherrig

La Marque Valais a réussi à maintenir ses 300 utilisateurs malgré la perte de quelques clients, en les remplaçant par de nouveaux utilisateurs. Il est intéressant de noter que les nouveaux membres produisent principalement des produits à base de fruits ou de céréales.

En outre, la Marque Valais a validé plusieurs nouveaux cahiers de charges en 2022 :

- Céréales transformées
- Barres de céréales
- Pain du Grand Entremont
- Limonades aux fruits
- HardSeltzers
- Boissons énergétiques
- Smoothies

Cette expansion de la gamme de produits pourrait aider à attirer de nouveaux clients et à fidéliser les clients existants en offrant plus de choix et de variétés.

La collaboration avec la HEVs pour introduire le label Valais Entreprise est également un atout intéressant pour la marque Valais. Ce nouveau label permet aux entreprises valaisannes de se certifier pour leur engagement en faveur de l'amélioration continue et de la durabilité de leurs démarches. Avec déjà une centaine d'entreprises inscrites, cela montre que la durabilité et l'engagement en faveur de l'environnement et au niveau social sont des préoccupations importantes pour les entreprises valaisannes et pour les consommateurs.

Suisse Garantie – Marc Küffer

Am **26. Februar 1997** ist für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft ein erinnerungswürdiges Datum. An diesem Tag wurde in Bern der Verein Agro-Marketing Suisse (AMS) gegründet. AMS ist Eigentümer der Marke Suisse Garantie.

Wofür steht Suisse Garantie? Suisse Garantie steht in erster Linie für **kontrollierte Herkunft Schweiz**. Als Garantiemarke der Herkunft kontrolliert Suisse Garantie, ob die gekennzeichneten Produkte wirklich mit Schweizer Rohstoffen und in der Schweiz hergestellt werden.

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

Le Plant Robert, le Plant Robez ou le Plant Robaz (explication de P3R) est un vin rouge, cousin « Gamay », provenant de ce même cépage Plant Robert issu d'une sélection massale provenant de « parcelles-mères » historiques.

Il aurait pu disparaître en 1966, mais il fut sauvé de la destruction. Des écrits en attestent la présence dans la région du Lavaux au 19e siècle déjà. Probablement qu'elle est plus ancienne encore.

De robe rouge sombre, proche du grenat, il se distingue par des notes épicées, voire poivrées. Vin de caractère, à la fois sauvage et distingué, fin et rustique, il est pourtant rare.

L'objectif de l'Association Plant Robert est, depuis 2002, de perpétuer ce patrimoine historique, qu'il puisse continuer d'y vivre dans le Lavaux et alentours tout en conservant son authenticité. Dégustations, contrôles de cave et contrôles des parcelles en permettent la continuité.

La marque de traçabilité ou « Fachetta » donne au travail des artisanes et artisans une valeur supplémentaire au travail et l'élevage de ce cépage difficile.

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 dans différentes directives spécifiques. Un des buts principaux en est le maintien et la promotion d'une agriculture de proximité correspondant aux attentes des citoyens.

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

Un prodotto può essere a marchio **"100% Valposchiavo"** esclusivamente se il prodotto stesso oppure tutti i suoi componenti provengono interamente dalla Valposchiavo. Per garantire la rintracciabilità dei componenti di un prodotto "100% Valposchiavo", ogni componente proveniente dalla Valposchiavo deve essere certificato a sua volta.

Un prodotto può essere a marchio **"Fait sü in Valposchiavo"** se viene prodotto in Valposchiavo. Il prodotto deve sottostare almeno ad un processo di lavorazione principale in Valposchiavo e almeno il 75% del valore aggiunto deve essere generato in Valposchiavo. Il prodotto deve avere un legame con la Valposchiavo, sia a livello del prodotto stesso, della ricetta o del sapere collegato alla sua produzione.

Nell'ambito della ristorazione, le aziende certificate s'impegnano ad usare e promuovere i prodotti locali nella loro attività e a proporre almeno 3 piatti / menu a marchio "100% Valposchiavo" durante tutto l'anno (o durante il periodo di apertura). Un piatto / menu può essere a marchio "100% Valposchiavo" esclusivamente se è composto da prodotti certificati che provengono interamente dalla Valposchiavo.

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 doit être d'au moins 80%.
- Au moins 2/3 de la valeur ajoutée doit être générée dans la région.

Nombre de produits et d'entreprises certifiés à la fin 2022 :

- 8263 produits
- 420 entreprises certifiées
- 4 nouveaux produits ou d'entreprises certifiés en 2022

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.

En 2022, l'OIC a certifié les premières entreprises de la nouvelle marque régionale, Bâle Ville et Bâle campagne.

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

- Gerhard Stöckli (Das Beste der Region)
- Michèle Métraux (Jura l'Original + Grand Chasseral + 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.

Repas Agri Local – Christian Beuret

Repas Agri Local est un label de qualité lié à 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 fais maison et la réalisation de menus équilibrés, avec un contrôle annuel dans les locaux de production.

Fondue moitié-moitié – Christian Beuret

Les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère se sont associées afin de déposer une marque figurative liée à la dénomination « Fondue moitié-moitié ». Ce nouveau label vise à promouvoir l'utilisation de la recette originale, à savoir 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP, tout en assurant une meilleure traçabilité.

Si cette protection permet d'offrir un meilleur positionnement aux deux fromages AOP et de promouvoir la fondue moitié-moitié authentique, elle vise également à améliorer la traçabilité, gage de qualité pour la clientèle avertie. Les buts du label sont ainsi d'informer les consommatrices et consommateurs de manière simple sur la recette de la fondue moitié-moitié et l'origine des fromages utilisés, tout en garantissant la qualité des mélanges de fromage et des fondues prêtes à l'emploi.

Rapport de l'organe de révision

Fiprom
Une filiale de Prométerre

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 2022.

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, présentant une perte de CHF 30'133.84, ainsi que la proposition concernant l'emploi du bénéfice ne sont pas conformes à la loi suisse et à la convention.

Lausanne, le 13 février 2023

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

Philippe Christen
Expert-réviseur agréé
Expert diplômé en finance et en controlling

Nous sommes là pour vous :

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

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

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

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

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

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

Nelly Claeyman Dussex
Responsable dossiers & Auditrice
n.claeyman@oic-izs.ch
079/778.84.17

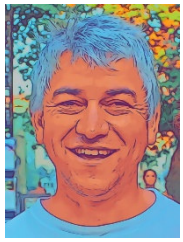
Christian Beuret
Directeur adjoint
c.beuret@oic-izs.ch
076/498.34.62

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

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

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



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

Gaëtan Morel
Auditeur
g.morel@oic-izs.ch
079/314.59.64

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
Téléphone All : 031 544 12 55

Mail : info@oic-izs.ch Internet : www.oic-izs.ch