



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



Rapport d'activités 2023

Table des matières

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2023	1
MOT DU PRÉSIDENT	1
POINTS FORTS DE L'ANNÉE 2023	2
<i>Projets Jambon de la Borne et Boutefas</i>	<i>2</i>
<i>Développement de l'API eDIREKT - eOIC.....</i>	<i>2</i>
<i>Label Eco-Toque – Novae Restauration SA.....</i>	<i>2</i>
<i>Stratégie OIC 2025-2030 : réformer pour atteindre l'autonomie financière</i>	<i>3</i>
QUELQUES CHIFFRES AU 31 DÉCEMBRE 2023.....	4
<i>Entreprises certifiées en 2023.....</i>	<i>4</i>
<i>Contrôles réalisés en 2023.....</i>	<i>5</i>
<i>Non-conformités constatées en 2023</i>	<i>5</i>
ORGANISATION INTERNE.....	6
CONSEIL DES GÉRANTS	6
ASSEMBLÉE DES ASSOCIÉS	7
COMMISSION DE RECOURS.....	8
ORGANE DE RÉVISION ET VÉRIFICATEURS DES COMPTES	8
TEAM OIC.....	9
REMERCIEMENTS	10
PARTENAIRES.....	10
ORGANISMES DE CONTRÔLE PARTENAIRES.....	10
CONTRÔLEURS INDÉPENDANTS PARTENAIRES	10
SIGNES DE QUALITE	11
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES.....	11
<i>L'Etivaz AOP – Nicolas Jorand.....</i>	<i>11</i>
<i>Gruyère AOP – Nicolas Jorand.....</i>	<i>11</i>
<i>Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery.....</i>	<i>12</i>
<i>Emmentaler AOP – Marc Küffer</i>	<i>12</i>
<i>Safran de Mund AOC – Marc Küffer</i>	<i>13</i>
<i>Pain de seigle valaisan AOP – Nelly Claeyman Dussex.....</i>	<i>13</i>
<i>Huile de noix vaudoise AOP – Christian Beuret</i>	<i>14</i>
<i>Raclette du Valais AOP – Fritz Sommer.....</i>	<i>14</i>
<i>Damassine AOP – Michèle Métraux.....</i>	<i>15</i>
<i>Berner Alp- und Berner Hobelkäse AOP – Fritz Sommer</i>	<i>16</i>

<i>Vacherin fribourgeois AOP – Nicolas Jorand</i>	16
<i>Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP & Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Nelly Claeyman Dussex</i>	17
<i>Tête de Moine AOP – Fritz Sommer</i>	17
<i>Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand</i>	18
<i>Boutefas AOP – Christian Beuret</i>	19
<i>Jambon de la Borne AOP – Christian Beuret</i>	19
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES	20
<i>Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP – Michèle Métraux</i>	20
<i>Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux</i>	21
<i>Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer</i>	21
<i>Viandes séchées du Valais IGP (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais IGP / Lard sec du Valais IGP) – Angela Emery</i>	22
<i>Longeole IGP – Michèle Métraux</i>	23
.....	23
ORDONNANCES FÉDÉRALES	24
<i>Ordonnance sur les parcs RS 451.36</i>	24
<i>Ordonnance sur les dénominations «Montagne» et «Alpage»</i>	25
<i>ODMA RS 910.19 – Fritz Sommer</i>	25
MARQUES & LABELS	26
<i>Marque Valais – Nelly Claeyman Dussex</i>	26
<i>Suisse Garantie – Marc Küffer</i>	26
<i>P3R Plant Robert, Plant Robez, Plant Robaz – Michèle Métraux</i>	26
<i>Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand</i>	27
<i>100% Valposchiavo – Angela Emery</i>	28
<i>Migros De la Région / Aus der Region – Christian Beuret / Gerhard Stöckli</i>	28
<i>Marques régionales</i>	29
CONTRÔLES PARTICULIERS ET SYSTÈME MANAGEMENT	30
<i>Repas Agri Local – Christian Beuret</i>	30
<i>Fondue moitié-moitié – Nicolas Jorand</i>	30
Rapport de l'organe de révision	31

VUE D'ENSEMBLE DE L'ANNEE 2023

Mot du Président

M. David Aeschlimann



L'année 2023 s'est confirmée comme une année de transition, la stratégie élaborée par la Direction en collaboration avec le Conseil des gérants a été présentée à la Conférence des chefs de service de l'agriculture romande (CCSAR). Des modifications sont encore à apporter, souhaitons de pouvoir finaliser rapidement ces travaux en 2024 afin de pouvoir apporter des perspectives claires à toute l'équipe de l'OIC.

2023 aura vu le chantier de la digitalisation progresser. La Confédération a reconnu les efforts de l'OIC en matière d'échange de données ainsi que le statut d' « agent public » de l'OIC pour toutes les ordonnances fédérales (AOP, IGP, Montagne et Alpage). Ceci est très encourageant, il reste cependant des efforts à faire pour produire un véritable gain de temps pour les collaborateurs et les collaboratrices de l'OIC au quotidien et faire profiter nos partenaires, interprofessions et parties-prenantes telles que regio.garantie Romand, de cette plus-value.

Du point de vue des activités de l'OIC, 2023 aura été une année dans la lignée des précédentes. Les exploitations et les entreprises dont le certificat est arrivé à échéance ont été contrôlées et recertifiées dans les délais. En termes de volume, le nombre est resté stable si l'on fait abstraction des petites variations cycliques. Je remercie toute l'équipe pour avoir réalisé ce travail et ainsi satisfait au mieux notre clientèle.

Dans le cadre de son activité, l'OIC a pu constater que les interprofessions se posent de nombreuses questions sur l'avenir. Si les qualités traditionnelles que sont la proximité, l'authenticité et l'artisanat sont toujours importantes, on voit que de plus en plus d'éléments tels que la durabilité, le bilan carbone, la biodiversité ou l'éthique sont demandés par les distributeurs et les consommateurs.

Président de l'OIC

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'D' followed by a series of loops and a long horizontal stroke.

David Aeschlimann

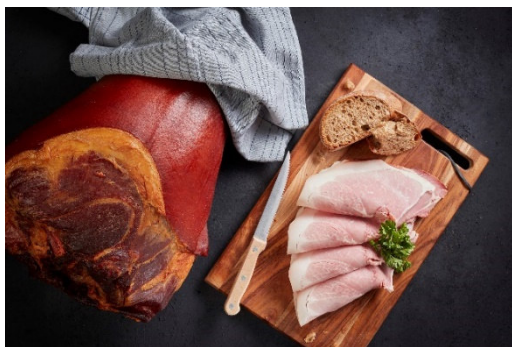
Points forts de l'année 2023

Certains points forts marquants sont à relever pour l'année 2023 :

- Finalisation du projet « Jambon de la Borne AOP » et « Boutefas AOP ».
- Développement de l'API eDIREKT – eOIC.
- Lancement du label « Eco-Toque » destiné aux restaurants pour les entreprises, pour les écoles et pour les institutions de santé.
- Rédaction de la stratégie OIC 2025-2030 et présentation aux cantons propriétaires.

Projets Jambon de la Borne et Boutefas

Grâce à son accréditation obtenue en 2023, l'OIC est fier d'avoir permis, en étroite collaboration avec l'Interprofession de la Charcuterie AOP, le développement de ces deux produits d'excellence que sont le Jambon de la Borne et le Boutefas.



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 nécessaire pour l'échange de données.

Label Eco-Toque – Novae Restauration SA

Le label éco-toque est un programme d'actions développé par Novae Restauration SA et déployé dans les restaurants pour les entreprises, les écoles ou les institutions de santé.

L'OIC participe avec enthousiasme à la mise en place de ce nouveau label dont le but est de favoriser une alimentation saine et durable. Les exigences du label s'accordent sur 8 thématiques : la réduction des protéines animales, l'utilisation de produits locaux, le respect des saisons, des modes de production durable, la limitation du gaspillage alimentaire, la préservation des ressources aquatiques, une offre de plats équilibrés et une information appropriée liée aux allergènes.



Stratégie OIC 2025-2030 : réformer pour atteindre l'autonomie financière

L'année 2023 a été marquée par l'élaboration de notre stratégie OIC pour la période 2025-2030, une étape cruciale dans la consolidation et le développement de notre entreprise. Cette stratégie représente non seulement un plan d'action pour les années à venir, mais aussi un engagement ferme vers l'autonomie financière que l'entreprise devra atteindre d'ici le 1^{er} janvier 2028.

Vision et objectifs stratégiques

Notre stratégie pour 2025-2030 s'articule autour d'objectifs clairs : définir des lignes directrices stratégiques pour guider l'entreprise jusqu'en 2030 et élaborer des propositions concrètes pour renforcer le soutien financier des cantons propriétaires durant les 3 prochaines années.

Processus de consultation et approbation

Afin de garantir que notre stratégie soit en harmonie avec les attentes de nos cantons propriétaires, une série de consultations bilatérales a été initiée par notre Président et notre Directeur durant l'automne 2023. Ces entretiens, menés dans chacun des cantons propriétaires, ont enrichi notre compréhension des besoins cantonaux et ont influencé la finalisation de notre plan stratégique.

Durant l'automne 2023, ces initiatives ont abouti à l'approbation de notre stratégie révisée lors de la Conférence des chefs de service de l'agriculture des cantons romands et du Tessin (CCSAR). Après une évaluation minutieuse, la stratégie a été définitivement validée, accompagnée de l'adoption d'un plan de financement pour la période 2025 à 2027.

Conclusion et perspectives

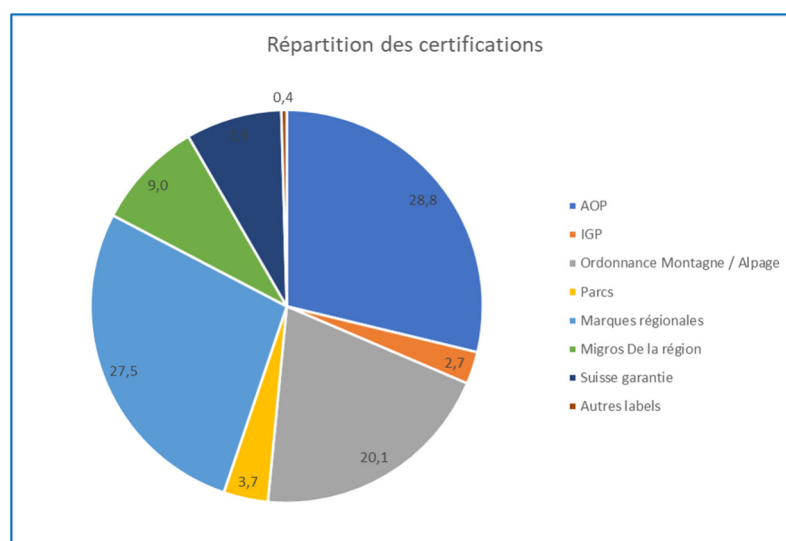
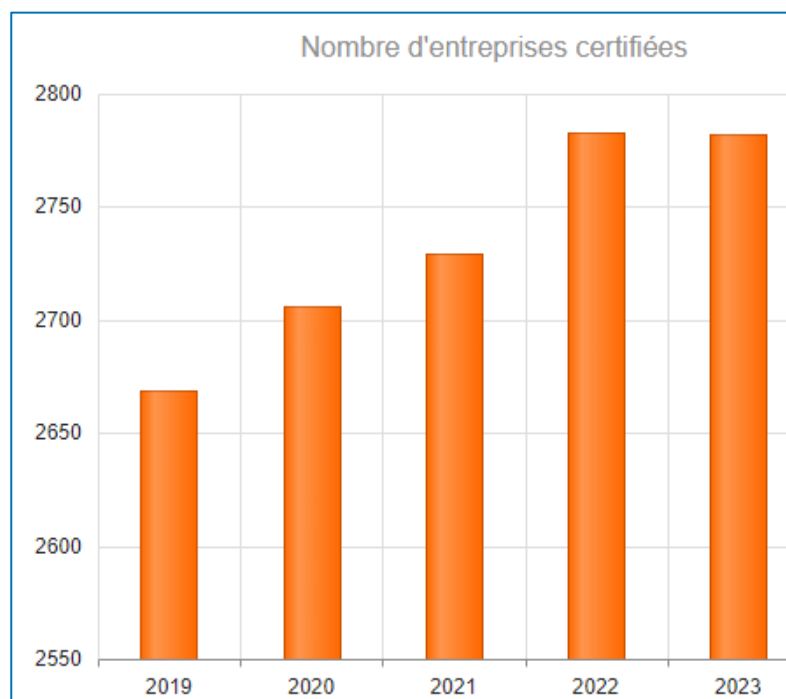
L'approbation de cette stratégie par les cantons propriétaires est un témoignage de la confiance qu'ils placent en notre vision et notre gestion. Elle établit un cadre robuste pour les années futures et notre transition vers l'autonomie financière. Nous sommes résolus à avancer avec détermination sur cette voie, en travaillant en étroite collaboration avec toutes les parties impliquées pour garantir une mise en œuvre efficace et un succès partagé.

Quelques chiffres au 31 décembre 2023

8441 entreprises et exploitations sont actives pour l'un ou l'autre signe de qualité.

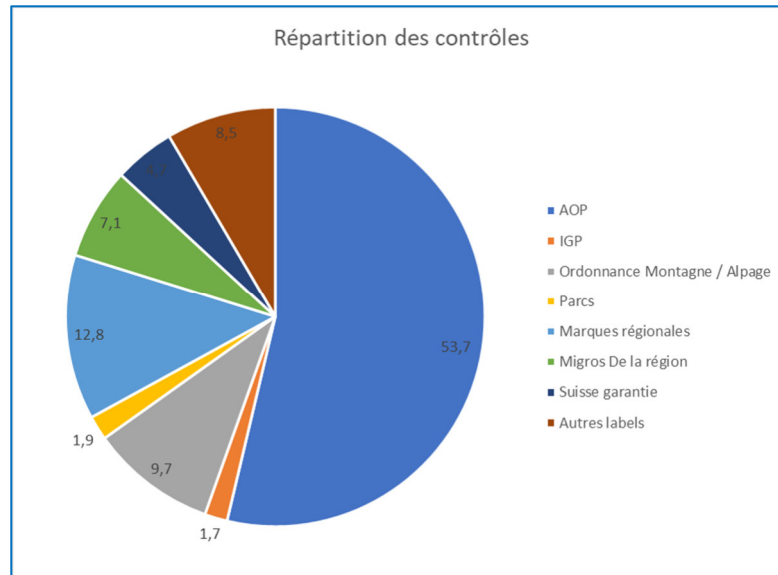
Entreprises certifiées en 2023

2782 entreprises sont certifiées en 2023, principalement pour les dossiers AOP, pour l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », ainsi que pour les marques régionales.



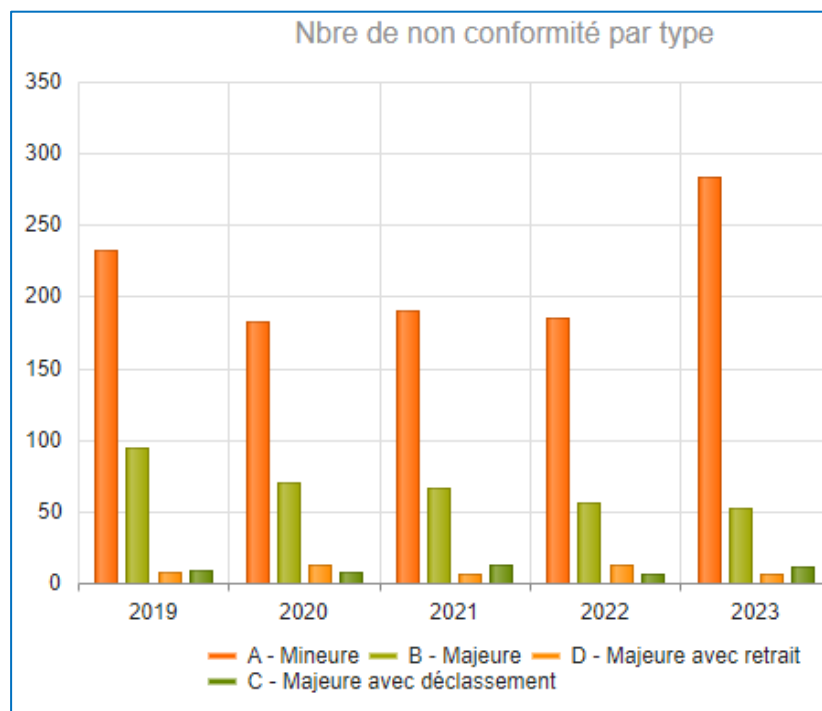
Contrôles réalisés en 2023

En 2023, un total de 4363 contrôles ont été effectués, principalement pour les dossiers AOP en raison du nombre élevé de producteurs de lait.



Non-conformités constatées en 2023

355 non-conformités ont été constatées en 2023, dont 71 sont considérées comme des non-conformités majeures.



Le nombre de non-conformités a augmenté par rapport à 2022.

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.

Conseil des gérants

Au 31 décembre 2023, le Conseil des gérants est composé de représentants des cantons.

Membres du Conseil des gérants :

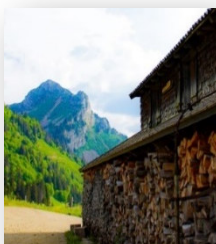
M. David Aeschlimann (Fribourg), Président
Vacant (Vaud)
Mme Elodie Marafico (Genève)
Mme Lisa Berret (Jura)
M. Patrick Vaudroz (Neuchâtel)
M. Christian Carron (Valais)

Les gérants se sont réunis à plusieurs reprises en 2023 :

- 16 février 2023
- 4 mai 2023
- 14 septembre 2023
- 9 novembre 2023

Outre les affaires courantes telles que les finances, le personnel et les informations techniques, le Conseil des gérants s'est attelé au traitement de dossiers chauds tels que le développement de projets numériques et la présentation de la nouvelle stratégie 2025-2030 auprès de la CCSAR.

Nous remercions M. Samuel Monachon, Vice-président, gérant pour le canton de Vaud, pour son travail effectué durant toutes ces années. Nous lui souhaitons bonne continuation.



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 2023 :

	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. Bürki Romain
Neuchâtel	M. Cédric Vuille	M. Olivier Montandon
Valais	Mme Nathalie Negro-Romailler	Mme Brigitte Gabbud-Quarroz
Tessin	M. Matteo Minoggio	M. Jonathan Guidotti

En 2023, la première Assemblée des associés a eu lieu le 2 juin 2023, à l'Ecole d'agriculture du Valais.

Lors de cette assemblée, la démission de M. Moreno Maderni en tant que représentant de la République et du Canton du Tessin.

Mme Brigitte Gabbud-Quarroz a été nommée en qualité de représentante des milieux professionnels agricoles du canton du Valais, tandis que M. Matteo Minoggio a été nommé en tant que représentant de la République et du Canton du Tessin.

De plus, M. Alain Valsangiacomo a été désigné en qualité de gérant en tant que représentant de la République et du Canton du Tessin.

L'OIC tient à exprimer ses remerciements à ces personnes pour avoir accepté ces fonctions essentielles au bon fonctionnement de notre organisme de certification.

À la fin de l'assemblée de juin, un repas et un petit rallye ont été organisés par M. Christian Carron sur le domaine agricole du Châteauneuf, à Sion.



La seconde Assemblée des associés s'est déroulée le 7 décembre 2023, en visioconférence.

M. Nicolas Lovy, représentant de la République et du Canton du Jura, a démissionné de son poste et M. Romain Bürki a été nommé pour le remplacer.

L'OIC exprime sa gratitude envers ces personnes pour avoir accepté ces responsabilités cruciales pour le bon déroulement de ses activités.

Commission de recours

En 2023, 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 2023 :

Mme 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 2023 ont été examinés le 19 février 2024 par Fiprom et le 25 avril 2024 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 :

M. Christian Carron

M. Vaudroz Patrick

Team OIC

Le 15 janvier, Mme Nelly Claeyman Dussex et le 1^{er} février 2023, M. Gaëtan Morel sont venus renforcer l'équipe de l'OIC.

La direction de l'OIC remercie M. Axel de Montmollin qui a terminé son activité à l'OIC le 30 avril 2023. Nous lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle vie professionnelle.

Au 31 décembre 2023, l'OIC comptait 14 personnes dans ses bureaux à temps complet ou partiel, correspondant à 11 personnes à plein temps :

Les membres de notre team:

M. Robin Zambaz, 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. Marc Küffer, responsable de dossiers, à 100%, domicilié à Thoun (BE)

Mme Chantal Moll Petter, secrétaire, à 60%, 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)

Mme Nelly Claeyman Dussex, responsable de dossier, 60%, domiciliée à Leytron (VS)

M. Gaëtan Morel, auditeur, à 90%, domicilié à Lentigny (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. Grâce à leur engagement et leur professionnalisme, ils 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 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 possèdent une grande expertise dans leurs domaines d'activité ainsi qu'une vaste expérience. L'OIC tient à remercier chaleureusement tous ses contrôleurs, non seulement pour leur impartialité et leur neutralité lors de chaque contrôle, mais également pour leur savoir-faire, leur engagement et leur fidélité.

L'OIC remercie M. Jean-Pierre Mayor, M. Kurt Wüst et M. Hans Van der Linden qui ont terminés leurs activités à l'OIC. Nous leur souhaitons une bonne retraite.



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 et Préalpes vaudoises. C'est le premier fromage de Suisse à avoir obtenu l'AOC en 2000

Les herbages naturels et fleuris des alpages situés entre 1000 et 2000 m d'altitude influencent l'arôme et donnent son goût unique au fromage l'Etivaz AOP. Selon la recette ancestrale, le lait est transformé en fromage dans des chaudières en cuivre et chauffé au feu de bois. Sa pâte est de couleur jaune ivoire et son goût franc, aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette, qui varie selon le terroir des différents alpages.

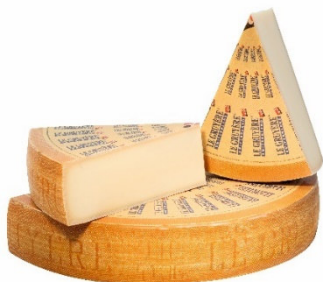


Les meules pèsent de 15 à 35 kg et sont affinées pendant au minimum 5 mois dans les caves de la coopérative. Certaines meules sont sélectionnées et séchées dans un grenier jusqu'à trois ans pour donner les fameuses rebibes de L'Etivaz.

Pendant l'été 2023, 68 alpages (soit une unité de plus que la saison précédente) étaient en production, selon les informations fournies à 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 la recette traditionnelle. Il est en grande partie produit dans les fromageries villageoises de l'ouest de la Suisse et, dans une moindre mesure, sur les alpages des Préalpes et du Jura durant la saison d'estivage. À ce moment-là, il prend le nom de Gruyère d'Alpage AOP. Ce n'est pas étonnant qu'on l'appelle le roi des fromages, c'est le plus produit en suisse.



Le Gruyère AOP est produit à partir de lait de vache, dont au moins 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 ou plus pour les déclinaisons corsées ou de réserves.

L'OIC contrôle le respect du cahier des charges à tous les échelons de la filière. En 2023 cela représente près de 450 contrôles auprès des producteurs, réalisés par nos partenaires des organisations de contrôle agricole, ainsi que plus de 150 contrôles auprès des fromageries, des alpages et des affineurs. L'objectif est de garantir au consommateur un produit de haute qualité répondant à ses attentes.

Formaggio d'alpe ticinese DOP – Angela Emery

Il Formaggio d'alpe ticinese AOP è un formaggio a pasta semidura con crosta naturale.

Viene prodotto con solo latte di vacca oppure con un'aggiunta di latte di capra fino ad un massimo del 30%. La lavorazione del formaggio avviene sull'alpe seguendo i metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione. L'AOP garantisce la rintracciabilità del prodotto ed un invecchiamento di almeno 60 giorni in cantina: periodo durante il quale assume la consistenza, la colorazione e l'aroma desiderati.



La particolare flora alpina, che comprende più di 150 specie di erbe diverse, conferisce un tocco particolare al sapore dei formaggi.

Il 2023 è stata un'ottima stagione per la produzione del formaggio d'alpe ticinese grazie alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli.



Recentemente l'Istituto sistemi informativi e networking (ISIN) della SUPSI in collaborazione con la Stea ha sviluppato il progetto Blockcheese al fine di migliorare la trasparenza nella filiera del Formaggio d'alpe Ticinese AOP.

Lo scopo principale del progetto è di poter informare il consumatore finale sull'intero processo di fabbricazione e di digitalizzare il processo di certificazione del Formaggio d'alpe ticinese AOP verso i diversi enti di controllo.

Emmentaler AOP – Marc Küffer

Emmentaler AOP ist ein berühmter Schweizer Käse, der für seinen milden Geschmack und seine charakteristischen Löcher bekannt ist. Hergestellt in der Region Emmental im Kanton Bern, wird dieser Käse nach traditionellen Methoden produziert, die seit Generationen weitergegeben werden. Emmentaler AOP zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe, seine elastische Textur und seinen leicht nussigen Geschmack aus. Er eignet sich hervorragend zum Schneiden, Schmelzen oder einfach als Snack. Dieser vielseitige Käse ist ein fester Bestandteil der Schweizer Küche und wird auf der ganzen Welt für seine Qualität und Authentizität geschätzt.



Safran de Mund AOC – Marc Küffer

Munder Safran AOC ist eine hochgeschätzte Schweizer Delikatesse, die für ihre einzigartige Qualität und ihren feinen Geschmack bekannt ist. Der Safran wird in Mund im Kanton Wallis auf einer Höhe von über 1.000 Metern angebaut, was ideale Bedingungen für das Wachstum der kostbaren Krokusblüten schafft, aus denen der Safran gewonnen wird. Die sorgfältige Handarbeit bei der Ernte und Verarbeitung des Safrans ist ein wichtiger Teil der Tradition in Mund und trägt zur hohen Qualität des Munder Safrans bei. Mit seinem intensiven Aroma, seiner leuchtend roten Farbe und seinem subtilen Geschmack verleiht Munder Safran AOC zahlreichen Gerichten eine einzigartige Note. Ob in Risotto, Saucen, Backwaren oder Desserts – Munder Safran verleiht jedem Gericht eine besondere Raffinesse. Als geschützte geografische Angabe (AOC) garantiert Munder Safran die Einhaltung strenger Qualitätsstandards und ist ein Symbol für Exzellenz und Authentizität.



Pain de seigle valaisan AOP – Nelly Claeymann Dussex

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 36 boulangeries, le moulin 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'huile de noix vaudoise AOP est fabriquée bien évidemment dans le canton de Vaud avec des noix exclusivement vaudoises. La typicité de l'huile s'obtient grâce à une torréfaction à l'ancienne.

La qualité des noix associée à une tradition séculaire de torréfaction en font un produit d'excellence.

Le goût torréfié de l'huile de noix vaudoise AOP 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 klimatischen Veränderungen widerspiegeln sich in Bergregionen viel ausgeprägter als im Talgebiet. Dies hat sich auch im 2023 gezeigt. Heisse, trockene Perioden wechselten mit Starkregen und Temperaturkapriolen ab. Erosion, Steinschläge, Überschwemmungen waren die Folgen. Dies verlangt von den Bewirtschaftern der Alpen ein Höchstmass an Flexibilität und Durchhaltewillen.

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!



Damassine AOP – Michèle Métraux

Pour rappel, en 2022, l'événement phare de la filière fut la première Fête de la Damassine AOP. Cette manifestation a rencontré un certain succès ! Sur un week-end, environ 4'000 personnes ont participé aux activités proposées.

En 2023, le livre « le Damassons ! » voit la finalisation de sa mise sous presse. Un bel ouvrage rédigé sous forme d'enquêtes et imaginé puis élaboré par Michel Thentz, contributeur essentiel à l'obtention de l'AOC pour la Damassine, est publié.

Ainsi, ayant approché une quarantaine de personnes et consulté de nombreux documents historiques, cet ouvrage raconte l'histoire de cette petite prune jurassienne et de sa célèbre eau-de-vie. Ce livre se faufile au cœur de l'histoire du fruit damasson, de l'époque des croisades jusqu'au Tribunal fédéral qui valida l'Appellation d'origine contrôlée en 2010 pour son eau-de-vie. Il est relevé qu'à ce jour, « aucun livre n'était dédié en intégralité à ce produit qui incarne l'image et l'âme du Jura », selon l'ancien ministre, qui ajoute « que les plus grands produits AOP ont leur propre ouvrage ».

Fondée en 2002, l'Interprofession de la Damassine (IPDAM) n'a cessé de porter, soutenir et faire reconnaître son AOP depuis l'acceptation de la demande AOP par l'OFAG en 2005, jusqu'à son enregistrement au registre fédéral des AOP-IGP suite à la décision finale du TF en 2010.

L'eau-de-vie du millésime 2022, dégusté cet automne 2023, a révélé une qualité exceptionnelle et fut primée au Concours national des eaux-de-vie 2023-2024 ainsi qu'au Concours suisse des produits du terroir 2023. Ceci est dû au travail acharné des productrices et producteurs de la récolte effectuée à la main, au tri des fruits puis de la mise en tonneaux et la distillation. Les exigences strictes et contrôlées par l'AJAPI édictées dans le cahier des charges, donnent un cadre particulièrement strict pour son élaboration.

Plus de 75 lots ont été dégustés, représentant plus de 7450 litres à 100% volume (non réduit à un minimum de 42°) distillés et 203 tonnes de fruits ramassés à la main.



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 schwer zugänglichen hochalpinen Region. Als Besonderheit kann auch erwähnt werden, dass die Rekrutierung von Alppersonal nicht immer einfach ist und folglich vielen Wechseln unterworfen ist. Trotz erneuter Wetterkapriolen kann im Berner Oberland auf einen guten Alpsommer 23 zurückgeblickt werden. Knappe Wasserreserven führten zu schwieriger Milchlagerung, resp. Milchkühlung sowie zu vorzeitiger Alpfahrt infolge Futtermangels. Umso erfreulicher ist es, dass bei der Alpmulchentaugung wiederum sehr gute Resultate erreicht werden konnten.

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

Vacherin fribourgeois AOP – Nicolas Jorand

Comme son nom l'indique, le Vacherin fribourgeois AOP est fabriqué exclusivement sur le territoire du canton de Fribourg, que ce soit sur les alpages ou dans les fromageries de plaine. Réputé pour accompagner le Gruyère AOP dans la fameuse fondue moitié-moitié ou tout seul pour la fondue pur Vacherin, il est également très apprécié des gourmets sur un plateau de fromage.

Durant l'année 2023, 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 celle du Gruyère AOP, les contrôles effectués auprès des différents acteurs de la filière sont généralement coordonnés avec ceux effectués pour le Gruyère AOP.



Eaux-de-vie du Valais AOP, soit : Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP & Eau-de-vie de poire du Valais AOP – Nelly Claeyman Dussex

La production des fruits, 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 et propres. 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 afin de développer tous leurs arômes. Avant la transformation, les lots sont soigneusement triés. 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. Infolge des eher schwierigen Käseabsatzes weltweit, aufgrund der Sicherheits- und Wirtschaftslage musste die Produktion etwas gedrosselt werden.

Die Zertifizierung wird durch die Sortenorganisation Interprofession Tête de Moine mit tollem Fachpersonal tatkräftig unterstützt – speziell bei Taxation und Qualitätsförderung.



Vacherin Mont-d'Or AOP – Nicolas Jorand

Quand arrive l'automne, les connaisseurs se réjouissent de le retrouver. En effet, cette spécialité de la Vallée de Joux et du pied du Jura n'est produite que de mi-août à fin mars. Le Vacherin Mont-d'Or AOP doit sa typicité à la sangle de liber d'épicéa dont il est cerclé ainsi qu'à sa traditionnelle boîte en bois. Ces deux éléments doivent également être produits à partir de bois de l'aire géographique. 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'OIC est chargé 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.

L'OIC est chargé 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 tandis que les autres acteurs sont contrôlés directement par l'OIC.



Boutefas 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.

Les contrôles sont réalisés chez les bouchers, dans les abattoirs, chez les éleveurs et également chez les producteurs d'aliments, garantissant ainsi un strict respect des exigences du cahier des charges.



Jambon de la Borne 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 dans une borne, grande cheminée ouverte, permettant le développement des arômes typiques de ce produit d'exception. Le salage des jambons se fait à sec et dure trois semaines au moins. Le fumage est réalisé à froid durant une période allant de 3 à 8 semaines. Pour le Jambon de la Borne, les contrôles sont réalisés chez les bouchers, dans les abattoirs, chez les éleveurs et également chez les producteurs d'aliments, garantissant ainsi la traçabilité associée à un strict respect des exigences de production, de transformation et d'élaboration.



Indications géographiques protégées

Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP – Michèle Métraux

Le Saucisson neuchâtelois et la Saucisse neuchâteloise sont étroitement attachés à une coutume neuchâteloise : la torrée.

Une torrée ou "feux de berger" consiste à préparer un grand feu dans un pâturage et à y faire cuire sous la cendre des saucissons et des pommes de terre, traditionnellement en automne lors de l'entretien des pâturages après le retrait des troupeaux. Mais rien n'empêche de la pratiquer tout au long de l'année !

En cette année 2023, à l'occasion du 175ème anniversaire de la République, une torrée géante et festive, organisée au Communal de la Sagne, vint clore tout une série d'événements, en symbole de la cohésion neuchâteloise.

Cette manifestation fut limitée à 1500 personnes réparties autour de 15 feux gérés par des forestiers communaux et de l'Association neuchâteloise du personnel forestier. 750 « cornets torrée » furent préparés et vendus aux visiteurs/dégustateurs. Composés d'un saucisson neuchâtelois IGP de 400 grammes, d'une demi-bouteille de Pinot Noir ou d'une bouteille de 75 cl de jus de raisin, de deux miches de pain neuchâtelois, de deux morceaux de Gruyère AOP, de deux pommes ainsi que l'essentiel matériel d'emballage pour le saucisson.

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. Les quantités produites annuellement restent stables.

L'Association neuchâteloise des maîtres bouchers (ANMB) se porte bien malgré une diminution globale des ventes. Elle réitère son besoin de soutien quant à la production de copies qui étouffent son marché. La quantité produite, 121 tonnes en 2020 et 2021, et 107 tonnes en 2022 montre néanmoins la nécessité de l'appui de la filière.

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.



Saucisse d'Ajoie IGP – Michèle Métraux

Le « cumin », épice essentielle de cette petite saucisse fumée de porc généralement vendue par paire, est particulier puisqu'il pousse naturellement en Ajoie et relève de toute sa force les qualités organoleptiques de la viande de porc. Il fait toutefois l'objet de discussions soutenues depuis 2022. En effet, le nom précis du Cumin utilisé dans la Saucisse d'Ajoie est bien « Carum carvi ou cumin des prés ou carvi » et non pas Cumin « Cuminum cyminum » originaire, lui, du bassin méditerranéen et plus particulièrement du Proche-Orient. A ne pas confondre donc ! Leurs graines se ressemblent, tous deux appartiennent à la même famille cependant leur genre botanique est différent, leurs caractéristiques organoleptiques également.

Fin 2023, une demande de modification des dispositions du cahier des charges a été transmise à l'OFAG en vue de préciser la dénomination correcte du cumin ainsi que d'autres caractéristiques, à la demande de l'OFAG elle-même.

En vue de l'acceptation ou non de ces modifications, de nombreux paramètres devront être établis, prouvés puis discutés, notamment : la représentativité de la filière, la teneur des demandes de modifications et leur impact sur un éventuel affaiblissement (non souhaitable) des dispositions du cahier des charges, ... Par conséquent, la procédure entamée en 2023 sera très longue. Dans l'attente d'une décision, les paramètres prévus dans le cahier des charges en place doivent être strictement respectés.



Associée à la Fondation rurale interjurassienne pour la mise en valeur de son indication géographique, une commission de dégustation forte, un cahier des charges accueillant la possibilité de commercialiser une Saucisse d'Ajoie sèche renforcent les démarches entreprises.

Berner Zungenwurst IGP – Marc Küffer

Die Berner Zungenwurst ist eine traditionelle Schweizer Delikatesse, die für ihren einzigartigen Geschmack und ihre hochwertigen Zutaten bekannt ist. Diese Brühwurst wird aus feinstem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, das sorgfältig mit Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer und Macis verfeinert wird. Was die Berner Zungenwurst besonders macht, ist ihre rauchige Note, die durch das Räuchern entsteht. Das Ergebnis ist eine Wurst mit einem intensiven Geschmack und einer festen, aber dennoch zarten Textur. Die Berner Zungenwurst ist eine geschützte geografische Angabe (IGP), was bedeutet, dass sie nach strengen Vorschriften hergestellt werden muss, die ihre Qualität und Authentizität gewährleisten. Diese köstliche Wurst ist ein wichtiger Bestandteil der Berner Küche und wird oft als Vorspeise, Snack oder Beilage zu Gerichten serviert.



Viandes séchées du Valais IGP (Viande séchée du Valais IGP / Jambon cru du Valais IGP / Lard sec du Valais IGP) – Angela Emery

Les viandes séchées valaisannes sont fabriquées par 30 boucheries pour la viande séchée du Valais IGP et par 31 boucheries pour le jambon cru et le lard sec du Valais IGP. Leurs aires géographiques sont le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des bovins et des porcs 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.

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.



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 fenouil 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.

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 est enregistrée depuis 14 ans déjà.

La CIL Communauté interprofessionnelle de la Longeole est composée de 16 charcutiers, dont un nouvel arrivé en 2023. Il est réjouissant de constater une évolution vers le haut ! La Communauté est bien active dans la promotion de son indication et organise régulièrement des actions cantonales et supra cantonales.

L'utilisation de sel nitrité reste une question récurrente. En effet, certains bouchers sont désireux de ne pas en ajouter dans leur préparation. Plusieurs arguments, fondés, s'affrontent. La filière a décidé de rendre cet ingrédient/additif facultatif lors de son AG de septembre 2023. Une modification des dispositions du cahier des charges devrait suivre et sera présentée aux membres de la CIL pour approbation avant établissement du dossier à envoyer à l'OFAG. En attendant, l'emploi du sel nitrité reste obligatoire.

De plus, la Confrérie de la Longeole a vu le jour en avril 2023 avec l'intronisation d'une centaine de sympathisants dont le rôle est la mise en valeur, la promotion et en assurer la notoriété. Les artisans bouchers (ou désormais anciens producteurs) sont eux des Compagnons artisans.

La CIL établit annuellement une « Lettre d'information » à l'attention des fabricants notamment, dont quelques points essentiels ci-dessus sont « extraits ».



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 sont les suivants :

Parc Gruyère Pays-d'Enhaut + Parc Jura vaudois	Christian Beuret
Parc Chasseral + Parc du Doubs	Michèle Métraux
Parc Beverin, - Binntal, - Diemtigtal, - Entlebuch, Gantrisch, - Jurapark AG, - Pfyng / Finges, -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. Durch die konsequente Überprüfung der Zertifizierungspflicht von Betrieben entlang der ganzen Wertschöpfungskette durch die Kantonalen Vollzugsbehörden, konnten auch im 2023 zusätzliche Kunden akquiriert werden.

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



Marques & Labels

Marque Valais – Nelly Claezman Dussex

Le nombre d'utilisateurs est stable en 2023 à 287 entreprises ; par contre le nombre de produits certifiés a augmenté de manière réjouissante : plus de 1'000 produits portent désormais la marque.

La gamme de produits est très variée, des produits laitiers aux cosmétiques, des boissons aux produits de boulangerie en passant par l'artisanat ; les fruits et légumes, frais et transformés, représentent 1/5 des produits certifiés.



Le label Valais Entreprise est également un atout intéressant pour la marque Valais. Ce label permet aux entreprises valaisannes de prouver leur engagement en faveur de l'amélioration continue et de la durabilité de leurs démarches. 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

"Suisse Garantie" ist ein Qualitätssiegel, das in der Schweiz verwendet wird, um die Herkunft und Qualität von Produkten zu garantieren. Produkte, die dieses Siegel tragen, unterliegen strengen Standards und werden regelmäßig auf ihre Qualität und Herkunft geprüft. Das Siegel soll Verbrauchern Vertrauen geben und sie bei der Auswahl hochwertiger Produkte unterstützen. Suisse Garantie trägt dazu bei, das Ansehen schweizerischer Produkte im In- und Ausland zu stärken.



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.

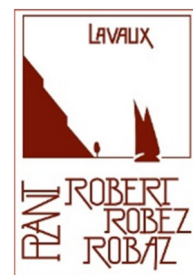
Cousin de gamay à la robe rouge sombre, presque grenat, il se distingue par des notes épicées, voire poivrées. Sauvage et distingué, fin et rustique, il s'agit d'un vin de caractère.

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 vignerons 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.

Les événements principaux de cette année 2023 furent un concours vinicole organisé à Lavaux à l'enseigne de Slow Food Vaud et de l'Association du Plant Robert. En effet, un jury populaire a élu le meilleur de 5 vins présélectionnés par un jury d'experts (parmi 9). Le concours fut suivi d'un grand repas à l'Auberge du raisin.



Le second événement fut la tenue du Cully Bazar, présentation des vins et des vignerons pendant lequel tout amateur a la possibilité de déguster les Plants Robert certifiés des 14 membres de l'Association.

Genève Région Terre Avenir – Nicolas Jorand

Le canton le plus à l'ouest de notre pays est plus connu pour sa ville capitale que pour sa production agricole. Et pourtant la diversité et la richesse des produits vaut bien une marque qui protège et favorise le savoir-faire et les spécialités locales ainsi qu'une agriculture de proximité. C'est le but de la marque GRTA qui appartient à l'état de Genève.



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

100% Valposchiavo raggruppa due marchi: “100% Valposchiavo” e “Fait sù in Valposchiavo”.

100%



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.

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 s’impegnano ad usare e promuovere i prodotti locali nella loro attività e a proporre almeno 3 piatti / menu a marchio “100% Valposchiavo”. Un piatto / menu può essere a marchio “100% Valposchiavo” esclusivamente se è composto da prodotti certificati che provengono interamente dalla Valposchiavo.

A partire dal 31 luglio 2023, la Commissione dei Marchi ha deciso, per questioni strategiche, di collaborare con un organismo più vicino al bio, di conseguenza i controlli e la certificazione per il marchio “100% Valposchiavo” saranno affidati ad un altro partner.

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

A l’instar des marques régionales, les exigences principales du label Migros De la région / Aus der Region 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.

En 2023, plus de 300 entreprises sont associées au label Migros De la région / Aus der Region, avec environ 5000 produits certifiés.

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 2023, l'OIC a ainsi pu certifier 634 entreprises respectant les exigences définies dans les Directives pour les marques régionales.

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)
- Nelly Claeysman Dussex (Pays d'Enhaut Produits Authentiques + Terroir Fribourg + Vaud Plus Certifiés d'ici)



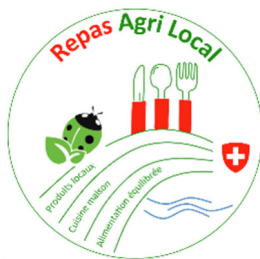
Contrôles particuliers et système management

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 destiné aux entreprises élaborant des repas pour les garderies et crèches.

Les exigences du label sont l'utilisation de produits bio et/ou régionaux, la préparation de plats fait maison et la réalisation de menus équilibrés vérifiés par une diététicienne, Un contrôle annuel dans les locaux de production permet de garantir un strict respect de ces exigences.



Fondue moitié-moitié – Nicolas Jorand

En 2023, les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère ont poursuivi leur collaboration fructueuse dans le cadre de la promotion de la marque « Fondue moitié-moitié ». Elles ont continué à sensibiliser les consommateurs à l'importance de choisir des fromages AOP pour préparer cette spécialité emblématique composée de 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP.

Par ailleurs, elles ont travaillé pour garantir une meilleure traçabilité des fromages utilisés dans la fondue moitié-moitié. Elles ont mis en place des mécanismes de contrôle rigoureux pour assurer la qualité des mélanges de fromage et des fondues prêtes à l'emploi, répondant ainsi aux attentes des consommateurs soucieux de la provenance et de la qualité des produits qu'ils consomment.

les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère restent déterminées à poursuivre leurs efforts pour préserver l'authenticité et la qualité de cette spécialité culinaire emblématique de leur région.



Rapport de l'organe de révision



Rapport de l'organe de révision sur le contrôle restreint

À l'assemblée des associés de

L'Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

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



Christian Beuret

Directeur adjoint

c.beuret@oic-izs.ch

076/498.34.62



Michèle Métraux

Responsable dossiers & Auditrice

m.metraux@oic-izs.ch

079/301.16.49



Angela Emery

Responsable dossiers & Auditrice

a.emery@oic-izs.ch

079/337.65.39



Roman Tscherrig

Responsable dossiers & Auditeur

r.tscherrig@oic-izs.ch

079/217.42.26



Marc Küffer

Responsable dossiers & Auditeur

m.kueffer@oic-izs.ch

079/508.19.00



Anne Cornamusaz

Secrétaire-comptable

a.cornamusaz@oic-izs.ch

079/348.57.63



Nicolas Jorand

Responsable dossiers & Auditeur

n.jorand@oic-izs.ch

079/775.68.13



Chantal Moll Petter

Secrétaire

c.mollpetter@oic-izs.ch

076/407.98.30



Gerhard Stöckli

Responsable dossiers & Auditeur

g.stoeckli@oic-izs.ch

079/820.33.22



Fritz Sommer

Responsable dossiers & Auditeur

f.sommer@oic-izs.ch

079/793.39.56

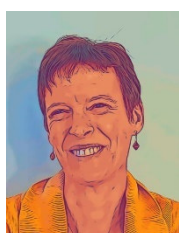


Alexandre Horner

Collaborateur scientifique

a.horner@oic-izs.ch

079/501.56.46



Nelly Claeyman Dussex

Responsable dossiers & Auditrice

n.claeyman@oic-izs.ch

079/778.84.17



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