



GUIDE D'ÉTIQUETAGE DU TERME VALORISANT FROMAGE FERMIER

Rappel : Avant d'être produite ou imprimée, toute étiquette doit au préalable être validée par l'organisme de certification, *Québec Vrai*, pour s'assurer de sa conformité.

Article 1.1.7 de la norme pour le terme valorisant (TV) Fromage fermier :

Les produits couverts par le terme valorisant Fromage fermier peuvent prendre différentes formes : finis vendus entiers, en portion préemballée et étiquetée par l'atelier de transformation de la fromagerie ou vendus à la découpe par le détaillant ou par d'autres usagers (...).

Tout fromage fermier doit respecter la réglementation en vigueur ayant trait à l'étiquetage. À partir du 1^{er} avril 2023, cette réglementation sera pleinement appliquée.

1) Étiquetage obligatoire des fromages fermiers certifiés

En tout temps, les Fromages fermiers certifiés doivent être identifiés par :

- **Une étiquette (ou emballage) où se trouvent les deux mentions obligatoires:**

- 1) **Un des logos Fromage fermier autorisés**

- 2) **Le nom du certificateur ***

Les noms suivants peuvent être utilisés :

- Québec Vrai
- OCQV
- Organisme de certification Québec Vrai

- **OU une affichette contenant les informations suivantes lors de la vente au détail:**

- 1) **Le nom du fromage**

- 2) **Un des logos Fromage fermier autorisés**

- 3) **Le nom du certificateur ***

Les noms suivants peuvent être utilisés :

- Québec Vrai
- OCQV
- Organisme de certification Québec Vrai



Exemple donné à titre indicatif seulement

* Le **nom du certificateur** doit être complètement détaché du logo officiel du terme valorisant c'est-à-dire qu'il doit se trouver en-dehors de la zone de protection de 1/8 de la hauteur du logo hors-tout.

Éléments facultatifs :

Si vous choisissez d'inscrire sur vos étiquettes la mention « Fromage fermier » en toutes lettres ou sa traduction anglaise « Farmstead cheese », la mention « terme valorisant » doit être **obligatoirement** inscrite dans le même champ visuel.

LOGOS FROMAGE FERMIER AUTORISÉS

Plusieurs types de logos sont disponibles pour répondre à vos besoins. Les voici :



Pour télécharger l'ensemble des logos, c'est [ici](#)

Les logos sont régis par des normes graphiques gérées par le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ)¹.

À la date du 16 mars 2023, voici les exigences concernant le logo :



Zone de protection autour du logo (zone libre dans laquelle on ne retrouve aucun élément visuel, ni aucun texte)



La zone doit être égale à 1/8 de la hauteur du logo



Pour prendre connaissance des normes graphiques, c'est [ici](#).

¹ Des démarches sont en cours auprès du MAPAQ pour ajouter une notion de proportionnalité des logos en fonction de l'espace disponible pour l'étiquetage pour offrir la possibilité d'utiliser un logo plus petit pour les petits formats de fromages ou les petites meules.

2) Utilisation des anciennes étiquettes – possibilité d’ajouter un (voire deux) collants

S’il vous reste des anciennes étiquettes, ces dernières pourront être écoulées en ajoutant un ou deux collants avec les deux mentions obligatoires (un des logos autorisés ET le nom du certificateur).

3) Étiquetage des petits formats de fromage (fromages découpés ou petites meules) – possibilité d’ajouter un (ou deux) collants

Les petits formats de fromage (fromages découpés ou petites meules) n’offrent pas l’espace nécessaire pour répondre aux exigences actuelles d’étiquetage de la norme. Dans ces cas particuliers, un ou deux collants avec les deux mentions obligatoires peuvent être ajoutés sur la face avant ou la tranche du fromage (un des logos autorisés ET le nom du certificateur).

Exemples de collants qui pourraient être utilisés **en respectant la hauteur minimale du logo ainsi que la zone de protection du logo** (zone libre sans aucun élément visuel, ni texte) (points 2 et 3) :

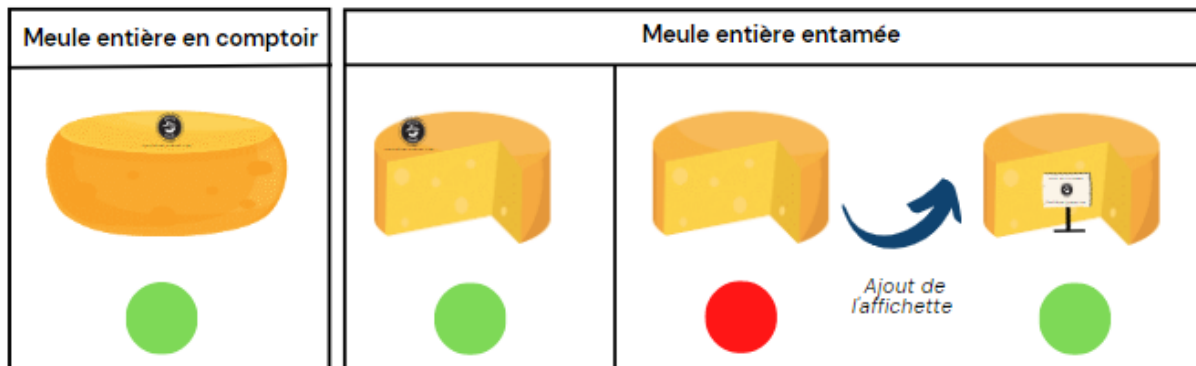


Ces exemples ne sont donnés qu’à titre indicatif.

Assurez-vous de respecter la hauteur minimale exigée ainsi que la zone de protection autour du logo.

4) Étiquetage au détail

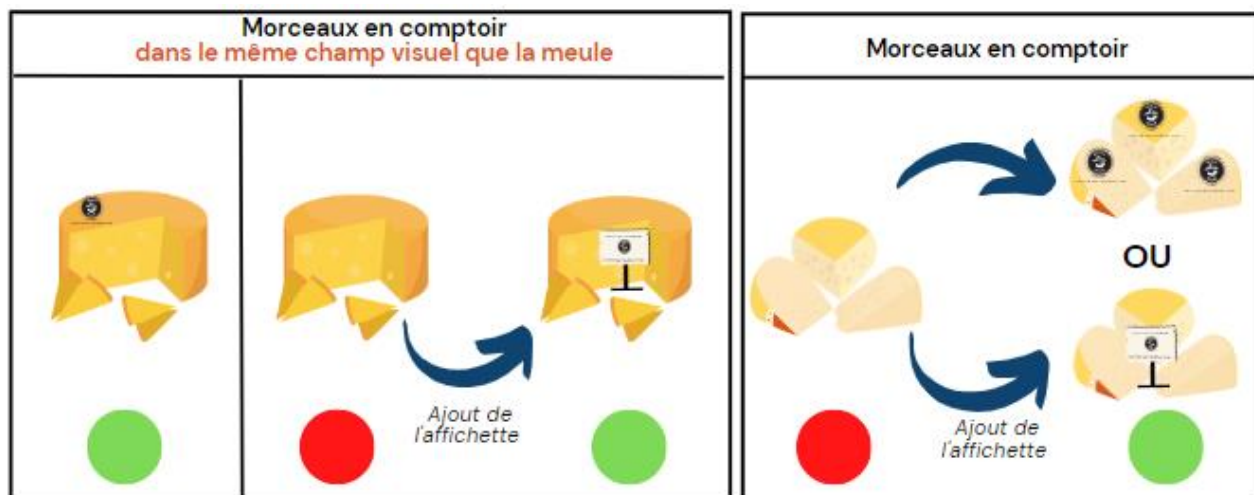
Étiquetage des meules



● Étiquetage conforme

● Étiquetage non conforme
Absence d'une ou des deux mentions obligatoires sur la meule ou les morceaux

Étiquetage des morceaux en comptoir



● Étiquetage conforme

● Étiquetage non conforme
Absence d'une ou des deux mentions obligatoires sur la meule ou les morceaux

Des questions?

Sur l'initiative Fromage fermier :



Le **Conseil des industriels laitiers du Québec** (CILQ) coordonne le projet du terme valorisant Fromage fermier. Son rôle est d'en assurer la pérennité et le rayonnement.

cilq.ca/fromage-fermier
fromagefermier@cilq.ca
450 486-7331, p. 100

Sur la norme et l'étiquetage



Québec Vrai est l'organisme de certification accrédité pour la norme Fromage fermier. Il vérifie l'application de la norme chez les entreprises en vue de la certification, et valide les éléments d'étiquetage.

quebecvrai.org
info@quebecvrai.org
819 693-1472

Sur la surveillance de l'utilisation des appellations sur le marché



Le **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)** est l'autorité compétente qui assure l'application de la Loi. Il surveille notamment la norme en matière d'étiquetage sur le marché.

cartv.gouv.qc.ca
info@cartv.gouv.qc.ca
514 864-8999

Références utilisées pour la rédaction de ce guide :

- [Norme pour le terme valorisant \(TV\) Fromage fermier, version 1.1](#)
- [Guide de normes graphiques – appellations réservées et termes valorisants \(2022\)](#)
- Guide d'étiquetage du terme valorisant Fromage fermier, document interne de Québec Vrai
- [Présentation de M. Jocelyn Roy du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](#) lors du webinaire du 20 octobre 2022 organisé par le CILQ sur le terme valorisant Fromage fermier.