



# Fiche d'information<sup>1</sup>

## Guide des bonnes pratiques de la production et de la transformation du lait dans les exploitations d'estivage

Selon l'article 80 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

### Nom et adresse

**Société suisse d'économie alpestre (SSEA)**  
Seilerstrasse 4,  
CP,  
3001 Berne

Approuvé le : 19.12.2022

Version : 2

---

## Champ d'application du guide

### Processus

Le guide des bonnes pratiques et de l'analyse des dangers sont basés sur le système HACCP. La fabrication de produits laitiers au sein des exploitations d'estivage peut être divisée en plusieurs processus : la traite, le traitement du lait et le transport, la transformation et la production, l'affinage et la maturation, la distribution et l'étiquetage.

### Adaptation du champ d'application

Le guide des bonnes pratiques s'applique à toutes les exploitations d'estivage produisant et transformant du lait. Elle concerne la production et la transformation du lait de vache, de chèvre, de brebis, de bufflonne et de yak. La fabrication de certains produits laitiers n'est pas soutenue par le guide. Les exemples les plus importants sont : les fromages à pâte molle et les fromages frais au lait cru, ainsi que les fromages frais non acidifiés. Les adaptations au niveau de l'exploitation se font à l'aide du tableau de bord (chapitre A1), des listes de contrôle (chapitre A2) et des recettes (chapitre A3).

## Résumé

Le guide des bonnes pratiques de la SSEA a pour objectif de garantir la sécurité alimentaire des produits d'alpage. Elle soutient également le respect des exigences liées à la législation alimentaire. Cela concerne l'obligation d'autocontrôle, la traçabilité et la protection contre la tromperie. Les exigences ont été partiellement simplifiées, comme le permet la législation sur les denrées alimentaires pour les petites exploitations.

---

<sup>1</sup> Créé par le requérant

Le guide des bonnes pratiques permet d'adapter les recettes de base et les protocoles de fabrication correspondants, quant aux particularités régionales, spécifiques à l'exploitation, ainsi qu'aux exigences des cahiers des charges utilisés pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et d'une indication géographique protégée (AOP/IGP). Les offices régionaux de conseil pour les fromagers apportent leur soutien dans ce domaine. Les valeurs limites des PC (points de contrôle) et des PCC (points de contrôle critiques) ne doivent pas être adaptées.

Le guide de la SSEA peut être obtenu auprès des preneurs de licence régionaux.

Les preneurs de licence disposent d'un contrat de licence avec la SSEA et sont responsables de la reproduction et de la distribution du guide, au sein de leur territoire cantonal. Le prix de vente du guide, ainsi que les modalités de distribution, sont fixés par les preneurs de licence.

---

### **Changements / nouveautés les plus importants**

Voir sous : [alpwirtschaft.ch/fr/sav-branchenleitlinie](http://alpwirtschaft.ch/fr/sav-branchenleitlinie)

### **Langues disponibles**

Allemand - français - italien