

Protocole de règlement de sinistres en cas de défauts organoleptiques majeurs dans les fromages fabriqués par les membres de l'AFR

1. Objectif

Disposer d'une procédure validée conjointement par l'AFR et par la Mobilière applicable lors du traitement de défauts organoleptiques majeurs.

2. Champ d'application

Ce protocole de travail s'applique aux meules de Gruyère (et aux autres pâtes dures) âgées de moins de 180 jours, ainsi qu'aux meules de Vacherin fribourgeois (et aux autres pâtes mi-dures) âgées de moins de 120 jours (au moment de la détection du défaut) présentant des défauts organoleptiques majeurs et ne correspondant plus aux exigences qualitatives pour obtenir l'appellation d'origine protégée (AOP).

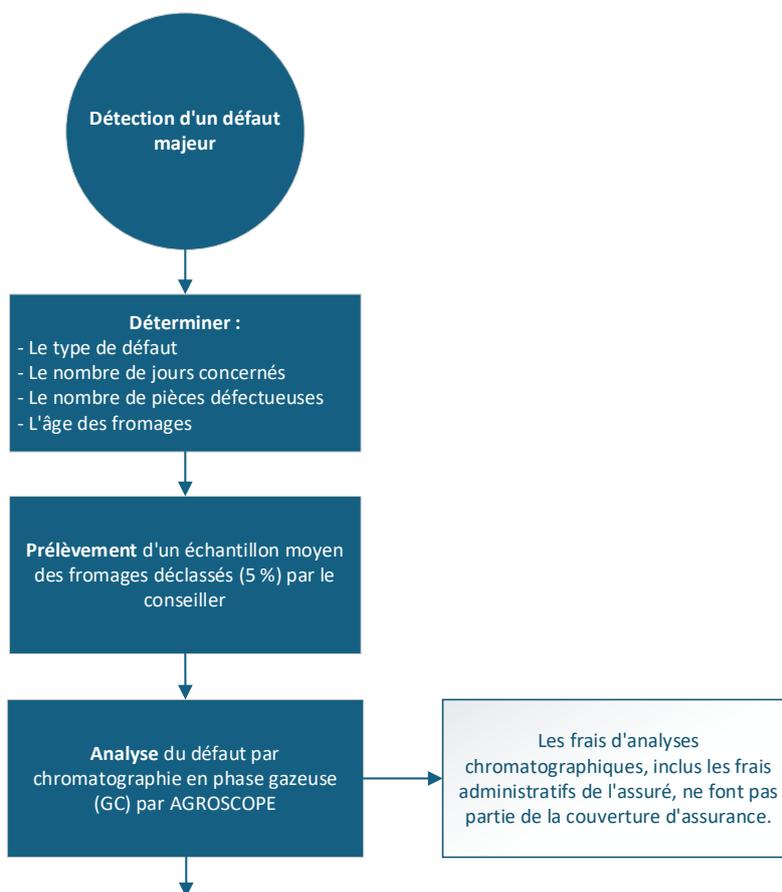
3. Parties concernées

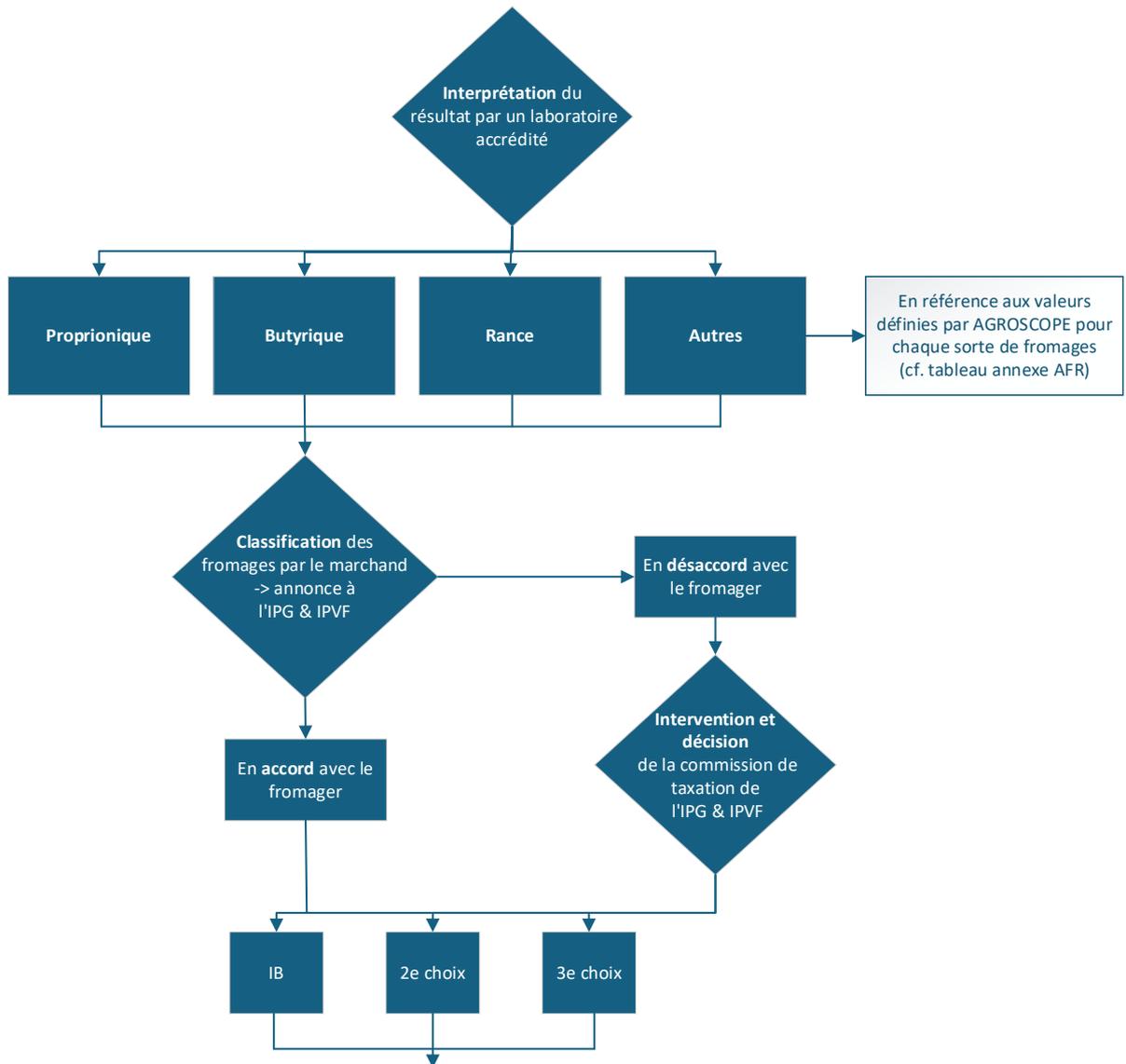
- Le fromager ou le preneur d'assurance
- La société de laiterie (ou la société des producteurs de lait)
- Les producteurs de lait
- Le marchand de fromage
- L'interprofession du Gruyère (IPG)
- L'interprofession du Vacherin fribourgeois (IPVF)
- L'assureur du fromager ou du preneur d'assurance
- Les plateformes de conseil (ARQHA et CASEi)
- AGROSCOPE (pour les analyses de fromages)
- Laboratoire accrédité (pour les analyses du lait)

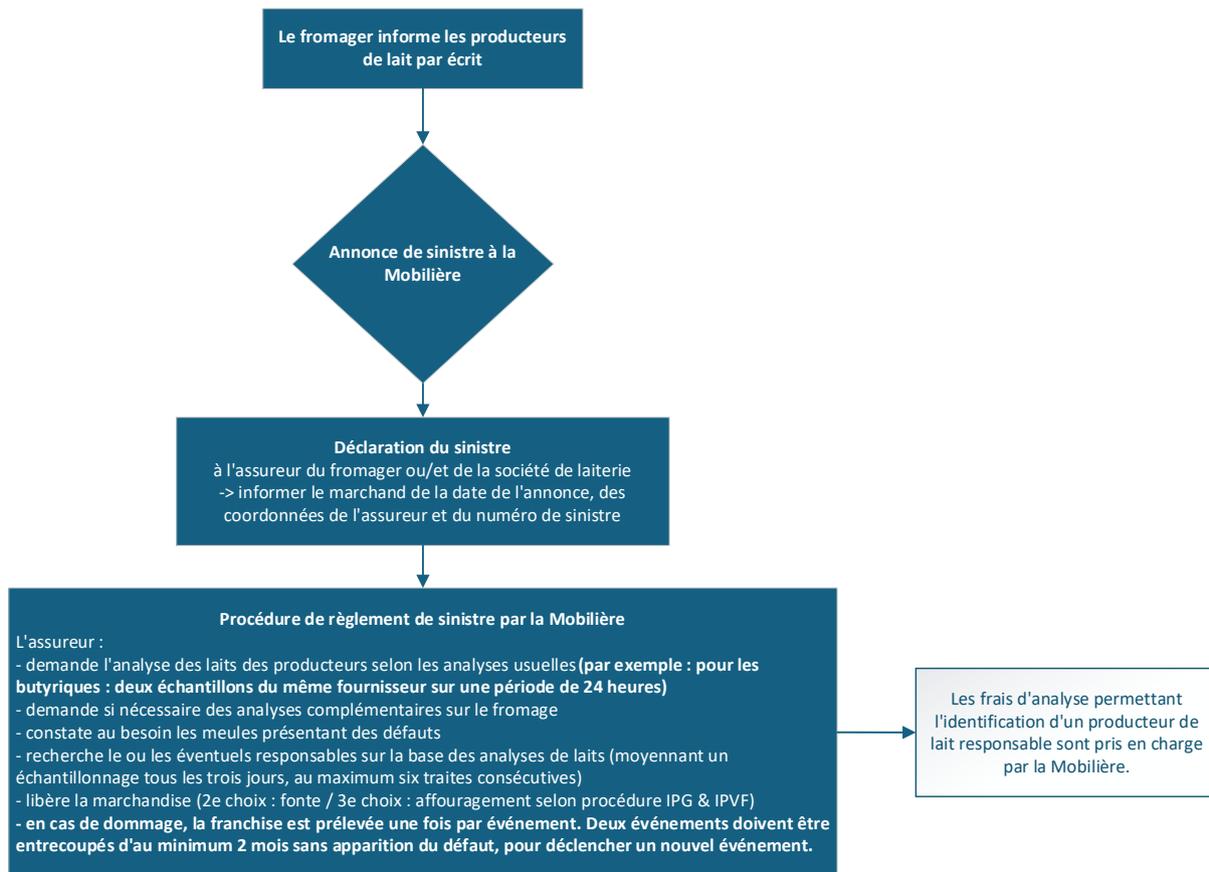
4. Documents valables

- Cahier des charges du Gruyère. Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée selon la décision du 6 juillet 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture
- Instruction de travail pour le prélèvement d'échantillons de laits de producteurs et de chaudière du 1^{er} décembre 2008 (modifié le 15 décembre 2011)
AGROSCOPE
- Contrat d'achat et vente de lait conclu avec le producteur
- Contrat d'achat de la production Gruyère, IPG
- Contrat d'achat de la production de Vacherin fribourgeois (IPVF)
- Procédure d'élimination du 3^e choix, IPG, IPVF
- Règlement de prise en charge, classement et taxation, IPG, IPVF

5. Procédure







6. Elimination et stockage des meules

L'Interprofession se charge de suivre l'affectation de la marchandise après la libération de celle-ci par l'assureur. Les fromages classés en 3^e choix doivent suivre la procédure d'élimination édictée par l'Interprofession.

Les surcoûts résultant du stockage prolongé des meules endommagées (âgées de plus de 120 jours) font parties intégrantes du dommage et sont indemnisés par la Mobilière.

7. Obligations du preneur d'assurance

Le fromager ou la société de laiterie demandent explicitement que le producteur de lait (agriculteur) ait bien souscrit une assurance responsabilité civile qui couvre le risque pour les livraisons de lait inadéquates. En outre, ils sont tenus de régler clairement par contrat l'obligation de réparation en cas de livraison de lait défectueux, sous la forme d'un contrat d'achat et vente de lait. Si le dommage est dû à du lait défectueux livré et que la preuve de la responsabilité du producteur de lait est apportée, la Mobilière se charge d'imposer la créance dans le cadre des couvertures assurées à l'encontre de l'assureur en responsabilité civile du producteur de lait.

Si une ou plusieurs des obligations imputables au fromager ou à la société de laiterie ne sont pas remplies, la Mobilière n'est pas tenue à indemnisation.

Le présent protocole de travail ne revêt aucun caractère contractuel et est susceptible d'être modifié en tout temps à des fins d'optimisation de la procédure de règlement des cas de sinistre.

La Mobilière
Direction Berne

Association des
Artisans Fromagers Romands (AFR)

Berne, 17.06.2025

Annexe (normes et valeurs de référence)

Type de fromage	Gruyère, fromage à pâte dure emmorgé	Raclette, Appenzeller, Tilsiter, Tête de Moine, Vacherin Fribourgeois et autres types de fromages à pâte mi-dure	Sbrinz	Emmentaler
Âge	3-6 mois	3-5 mois	jusqu'à 12 mois	3-4 mois
Acide formique	[mmol/kg]			
Acide acétique	[mmol/kg]			
Acide propionique	≥2.0	≥2.0	≥2.0	≥60* --> Fermentation propionique
Acide i-butyrique				
Acide n-butyrique				
Acide butyrique provenant de la fermentation butyrique	≥1.5	≥1.5	≥1.0	≥1.0 --> Fermentation butyrique
Acide i-valérique				
Acide i-caproïque				
Acide n-caproïque	≥0.3	≥0.3	≥0.3	≥0.5 --> lipolyse trop prononcée, arôme de rance
Acides carboxyliques volatils totaux	[mmol/kg]			
Conditions particulières				* nécessite une évaluation de toutes les valeurs et du défaut du fromage
Examen organoleptique:	Une expertise de la commission de taxation pour les fromages de types (Gruyère, Sbrinz, Emmentaler, etc.) ou d'un expert externe (consultant en fromagerie ou conseiller en fromagerie) doit prouver que les fromages contiennent un défaut organoleptique. Ce dernier sera confirmé par une analyse des acides carboxyliques volatils.			
Rance:	En cas de fromage rance, la norme pour l'analyse des acides carboxyliques volatils dans le lait des producteurs (échantillons préventifs) est seulement valable si l'échantillon contient une traite et a été congelé dans les 2 heures			