



## GUIDE PRATIQUE DE LA CERTIFICATION

Le label « Certifié Terroir Fribourg »



Propriétaire du label :

***Association Terroir Fribourg***

# TABLE DES MATIERES

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1.</b> | <b>Le label « Certifié Terroir Fribourg »</b> .....         | <b>3</b>  |
| 1.1       | Les promesses d'un produit certifié.....                    | 3         |
| 1.2       | Les avantages de la certification .....                     | 4         |
| 1.3       | A quels types de produits le label s'applique-t-il ?.....   | 4         |
| 1.4       | Aire géographique.....                                      | 5         |
| <b>2.</b> | <b>Conditions requises</b> .....                            | <b>6</b>  |
| 2.1       | Artisans, producteurs et transformateurs fribourgeois ..... | 6         |
| 2.2       | Produits .....  | 6         |
| 2.3       | Exceptions .....  | 6         |
| <b>3.</b> | <b>Processus de certification</b> .....                     | <b>7</b>  |
| 3.1       | Le processus .....  | 7         |
| 3.2       | Contrôle réalisé par l'OIC .....                            | 7         |
| 3.3       | La tarification.....  | 8         |
| 3.4       | Sanctions .....   | 8         |
| <b>4.</b> | <b>Utilisation des logos</b> .....                          | <b>9</b>  |
| 4.1       | Logo Association Terroir Fribourg .....                     | 9         |
| 4.2       | Label « Certifié Terroir Fribourg » .....                   | 9         |
| <b>5.</b> | <b>Contact</b> .....  | <b>10</b> |

# 1. LE LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG »

Le label « Terroir Fribourg » suit les préceptes des lignes directrices nationales regio.garantie, qui sont propriété de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR). Elles assurent les mêmes standards pour l'ensemble des marques régionales en Suisse et s'appliquent à la commercialisation de produits d'origine agricole.

## 1.1 LES PROMESSES D'UN PRODUIT CERTIFIÉ

- Matières premières de la région
- Elaboré dans la région
- Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
- Soutien à notre agriculture et à notre économie locale



**LES PRODUITS  
FRIBOURGEOIS**

**NOS PROMESSES**

- Matières premières de la région
- Elaboré dans la région
- Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
- Soutien à notre agriculture et à notre économie locale

**regio.garantie**

Propriétaire de la marque : Terroir Fribourg



LE CARACTÈRE  
**EN PLUS**



## 1.2 LES AVANTAGES DE LA CERTIFICATION

### Crédibilité forte

- Les lignes directrices nationales regio.garantie ont été jugées par l'Alliance des organisations de consommateurs<sup>1</sup> comme les plus objectives, fiables et transparentes du pays
- Contrôle par un organisme indépendant garantissant le respect du cahier des charges

### Simplification pour le consommateur

- Uniformisation des exigences pour tous les produits du canton
- Notoriété du label en hausse et soutenue par des mesures de communication

### Distribution

- A l'interne de l'Association : réseau de revendeurs, manifestations Terroir Fribourg
- A l'externe : gastronomie, restauration collective publique, commerce de détail, internet

### Communauté Terroir Fribourg

- Aide financière et soutien administratif pour le processus de certification
- Réseautage, soutien à la communication, mesures promotionnelles

### Soutien à notre économie locale

- Matière première cultivée ou élevée par des agriculteurs locaux
- Transformation assurée localement
- Maintien du savoir-faire et des places de travail dans le canton

## 1.3 A QUELS TYPES DE PRODUITS LE LABEL S'APPLIQUE-T-IL ?




- Légumes (pomme de terre, oignon, tomate, courge, haricot, chou, ...)
- Fruits (pomme, poire, fraise, framboise, ...)
- Produits de boulangerie (pain, meringues, croquets, bricelets, pains d'anis, ...)
- Produits carnés (bœuf, porc, volaille, charcuterie, ...)
- Produits laitiers (lait, fromage, yogourt, beurre, double-crème, ...)
- Boissons (jus de pomme, de raisin, sirop, eau-de-vie, ...)
- Herbes aromatiques (basilic, menthe, coriandre, ...)
- Autres produits (miel, œufs, farine, ...)

Les produits AOP ainsi que les vins AOC élaborés dans l'aire géographique du label « Certifié Terroir Fribourg » peuvent, sur demande, être considérés comme « Certifié Terroir Fribourg ».

---

<sup>1</sup> Was steckt hinter den Schweizer Regional-Labels? Etude, juin 2017  
[https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/06/2017\\_labelsregionaux\\_D.pdf](https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/06/2017_labelsregionaux_D.pdf)

## 1.4 AIRE GÉOGRAPHIQUE

- Le périmètre admis pour la provenance des matières premières est le canton de Fribourg ainsi que toutes les communes limitrophes, état au 01.01.2016  
- Ci-après, l'aire géographique est appelée « la région »
- La transformation doit impérativement avoir lieu dans le canton de Fribourg 



## 2. CONDITIONS REQUISES

Les normes sont fixées par l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) et sont inscrites dans les **lignes directrices nationales A, B1, B2, B3, B4 et C**, disponibles sur le site internet [www.regiogarantie.ch](http://www.regiogarantie.ch), rubrique Lignes directrices.

### 2.1 ARTISANS, PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS FRIBOURGEOIS

- Être membre individuel (non pas collectif) de l'Association Terroir Fribourg
- S'être acquitté de la cotisation annuelle

### 2.2 PRODUITS

- Pour les produits non-composés, le 100% des ingrédients agricoles doit provenir de la région.
- Pour les produits composés, au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient agricole principal doit provenir à 100% de la région.
- Pour tous les produits certifiés, la valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région.

### 2.3 EXCEPTIONS

Si aucune structure valable de conditionnement ou de transformation n'existe dans la région en question, la commission nationale des lignes directrices peut octroyer des dérogations au niveau de la valeur ajoutée. Des dérogations sont également possibles pour le transport d'animaux vivants, si les trajets jusqu'à l'abattoir sont plus courts que dans la région. Par ailleurs, tant que le sel et le sucre de betterave ne sont pas disponibles à l'échelon régional, ils sont acceptés comme ingrédients régionaux. Le sel et le sucre de betterave ne sont pas considérés comme ingrédients principaux. Les preneurs de licence déclarent les dérogations octroyées sur l'étiquette des produits. La Commission technique de Terroir Fribourg est compétente pour tous les cas spéciaux.

## 3. PROCESSUS DE CERTIFICATION

### 3.1 LE PROCESSUS

Pour les producteurs qui souhaitent obtenir le label « Certifié Terroir Fribourg » pour leurs produits, le processus de certification s'établit comme suit :

1. **Demande d'adhésion** en tant que membre individuel de l'Association Terroir Fribourg
2. **Demande validée** par le comité directeur.
3. Une fois membre individuel, le producteur doit compléter le **contrat de licence** afin de demander la certification de ses produits.  
  
Dans le cas où la demande concerne des **produits transformés**, une **fiche produit composé** par produit devra être jointe au dossier lors de l'inscription.
4. Le dossier passe devant la **Commission technique** de Terroir Fribourg.
5. Après décision favorable de la Commission technique, le dossier est traité par l'**Organisme Intercantonal de Certification (OIC)**, ou une autre organisation indépendante désignée par Terroir Fribourg, qui effectuera un audit auprès du producteur.
6. Si l'audit est passé avec succès, le producteur se voit remettre un **certificat** ainsi qu'une liste de ses produits certifiés. La validité du certificat est limitée à 4 ans, renouvelable.
7. **Le label « Certifié Terroir Fribourg »** peut désormais être apposé sur tous les produits certifiés.

### 3.2 CONTRÔLE RÉALISÉ PAR L'OIC

Par le biais de l'OIC, Terroir Fribourg effectue des contrôles à tous les échelons de la filière et veille au respect des exigences des lignes directrices nationales. Sur demande auprès de l'OIC, une checklist vous sera remise afin de pouvoir réunir les documents et préparer au mieux le contrôle, ce qui en réduira la durée et donc les frais.

### 3.3 LA TARIFICATION

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Procédure de certification</b> | <b>CHF 250.- / certification</b> |
|-----------------------------------|----------------------------------|

*Participation aux frais fixes de l'OIC, réalisation de la procédure conformément à la norme ISO 17065 ainsi que l'édition du certificat.*

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| <b>Contrôle et certification</b> | <b>CHF 125.- / heure</b> |
|----------------------------------|--------------------------|

*Planification et préparation du contrôle, contrôle sur site, vérification de la checklist de contrôle, gestion des non-conformités.*

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>Frais de déplacement</b> | <b>CHF 150.-</b> |
|-----------------------------|------------------|

**Coût estimé moyen pour un contrôle standard : entre CHF 600.- et CHF 700.-**

*(ce coût est une estimation basée sur les factures de l'OIC mais varie d'une entreprise à l'autre)*

En cas de succès et d'obtention de la certification, l'Association Terroir Fribourg participe financièrement, sur demande, à hauteur de CHF 300.- lors de la première demande de certification.

### 3.4 SANCTIONS

En cas de non respect des directives, des sanctions sont prévues par les lignes directrices nationales.

Le catalogue des sanctions est consultable sur [www.regiogarantie.ch](http://www.regiogarantie.ch), rubrique Lignes directrices.



## 4. UTILISATION DES LOGOS

Il est impératif de différencier le logo de l'Association Terroir Fribourg et le label « Certifié Terroir Fribourg », afin de les utiliser à bon escient.

### 4.1 LOGO ASSOCIATION TERROIR FRIBOURG



- Le logo de l'**Association Terroir Fribourg** peut être utilisé par les membres sur l'enseigne de leur site de production, sur leur vitrine de vente ou sur un stand de manifestation.
- Le logo de l'Association Terroir Fribourg **ne peut pas être collé** sur le produit.

### 4.2 LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG »



- **Produits** : Le membre qui est en possession d'un certificat a le droit d'apposer le logo du label « Certifié Terroir Fribourg » sur les produits qui ont passé et réussi le contrôle (produits mentionnés sur le certificat ou sur la liste annexe).
- **Communication** : Le membre dont tout ou partie des produits bénéficient du label « Certifié Terroir Fribourg » peut utiliser les différents visuels dans sa communication, dans le respect de la **charte graphique** édictée par Terroir Fribourg. En cas d'impression de visuels avec le label « Certifié Terroir Fribourg », **le bon à tirer est à faire valider par Terroir Fribourg**.
- **Matériel promotionnel** : Du matériel d'identification « Certifié Terroir Fribourg » (étiquettes pour produits, panneaux en bois pour disposer dans le point de vente, autocollants pour devanture, etc) est mis gratuitement à disposition. Celui-ci peut être obtenu sur demande auprès de l'Association Terroir Fribourg, contre **signature de la charte**.

## 5. CONTACT

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter l'Association Terroir Fribourg :

### **ASSOCIATION TERROIR FRIBOURG**

M. Yannick Etter

Responsable certification

Route de Chantemerle 41

1763 Granges-Paccot

+41 26 467 30 30

[yannick.etter@terroir-fribourg.ch](mailto:yannick.etter@terroir-fribourg.ch)

[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)