

ESST  
SCHWEIZER  
KÄSE

MANGEZ  
DU FROMAGE  
SUISSE

MANGIA  
DEL FORMAGGIO  
SVIZZERO

# Les fromages suisses restent exempts d'additifs

Les fabricants suisses de fromage prolongent leur code de conduite et continuent de renoncer volontairement à l'utilisation d'additifs dont l'emploi serait autorisé pour la fabrication du fromage ( présures produites en recourant au génie génétique, additifs prévenant les fermentations indésirables, colorants pour la pâte du fromage et natamycine pour le traitement de la surface du fromage ). Ils acceptent ainsi un très important travail supplémentaire pour le soin du fromage, mais cette mesure leur permet d'offrir aux consommatrices et aux consommateurs des produits naturels authentiques.

Bien que la législation suisse sur les denrées alimentaires permette l'utilisation d'additifs à effet antibiotique et d'autres additifs pour la fabrication du fromage, l'Organisation fromagère suisse ( KOS ) informe que les fabricants suisses de fromage renoncent à l'utilisation de tels produits. La durée de validité du code de conduite de la branche, entré en vigueur pour la première fois le 1er novembre 2002, a été prolongée jusqu'au 30 juin 2008 pour l'instant. Ce code s'applique pour toutes les sortes de fromages suisses mûris. Par conséquent, les fabricants de fromages continueront de renoncer, pour la fabrication et la maturation de leurs produits naturels, à l'utilisation de présures produites en recourant au génie génétique, d'agents conservateurs à effet antibiotique et d'autres additifs comme des colorants artificiels de la pâte du fromage. Ce code de conduite se fonde sur des déclarations de renonciation volontaires signées par les fabricants.

## **Signe fort de la branche fromagère suisse**

L'usage d'additifs pour la fabrication du fromage est usuel à l'étranger. La conséquence en est, par exemple, la découverte de substances à effet antibiotique dans la croûte de nombreuses sortes de fromages importés. De l'avis des spécialistes, il existe une corrélation entre l'utilisation de substances à effet antibiotique dans la fabrication des denrées alimentaires et l'accroissement de la résistance des germes pathogènes aux antibiotiques, c'est pourquoi il est recommandé de couper une bonne épaisseur de la croûte des fromages importés avant la consommation.

En signant la déclaration de renonciation, la branche fromagère suisse exprime clairement son identification à des produits naturels et authentiques. Elle accepte ainsi un très important travail supplémentaire pour le soin du fromage, pour être en mesure d'offrir aux consommatrices et aux consommateurs des produits authentiquement naturels.

## **Tradition multiséculaire et qualité maximale**

Il y a des siècles que les fromagers suisses produisent le fromage à partir de lait frais en utilisant de la présure, et ils restent fidèles à ce mode de fabrication. Les fromageries collectent quotidiennement le lait frais sur place. Les distances de transport sont courtes. Le fromager connaît ses fournisseurs de lait. Jour après jour, il fabrique avec le lait de sa région des spécialités fromagères de haut niveau qualitatif, le plus souvent en mettant en œuvre des méthodes artisanales. Les fromages mûrissent ensuite dans les caves à fromage pendant des semaines et des mois et peuvent développer ainsi des arômes exceptionnels. Le fromager les y soigne régulièrement jusqu'à ce que le niveau de maturation soit optimal.

**A l'attention de la rédaction :** faites vous-même l'expérience de l'exceptionnelle qualité du produit naturel qu'est le fromage suisse en savourant le fragment de Sbrinz joint pour les neuf heures ou à l'apéritif. Bon appétit !

Informations supplémentaires :

### **Organisation fromagère suisse KOS**

Brunnmattstrasse 21, case postale, 3001 Berne

#### **David Escher, directeur**

Téléphone 031 380 50 30

E-Mail [info@kos-net.ch](mailto:info@kos-net.ch)

Site Internet [www.kos-net.ch](http://www.kos-net.ch)

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)