

Pringy, le 27 août 2019/PHB/cg

**Aux affineurs
Aux fromagers
Aux sociétés de fromagerie
Aux délégués producteurs
Aux fédérations laitières
A l'AFR et Fromarte
A Caséi et Arqha**

GUIDE DES BONNES PRATIQUES - RAPPEL DES PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA LITIÈRE

Mesdames,
Messieurs,

Dans le cadre de ces dernières séances, le comité de l'IPG a noté que certaines pratiques en matière de litière pouvaient engendrer des problèmes de qualité du lait et plus particulièrement de qualité du fromage (butyrique). C'est la raison pour laquelle nous nous permettons à ce titre de vous rappeler le point 15 du GPB qui fait foi en la matière.

Point 15. Litière

La litière idéale est à la base de la paille. D'autres matières adéquates dans un état de conservation irréprochable sont autorisées pour autant qu'elles ne nuisent pas à la qualité et à l'image du Gruyère. Toute litière ne doit pas mettre en danger la santé des animaux et ne doit pas porter préjudice à la qualité du lait.

Sont prohibées comme litières, notamment : les restes d'herbe et d'autres matières vertes, les feuilles mortes humides, les fanes de pommes de terre, les poussières de batteuse et de moulin, les fumiers et lisiers déshydratés, ainsi que toute autre matière inadéquate. En système de litière profonde, seule la paille est autorisée.

En cas de doute dans la pratique utilisée ou lors de la mise en place d'un nouveau système de litière le point 3, lettre a) s'applique.

Point 3 a) Principes généraux

Toutes pratiques, tous nouveaux procédés, équipements, technologies liés à la production laitière, la fabrication, l'affinage doivent préserver la typicité du Gruyère AOP ainsi que son image.

Lorsqu'une pratique inclut une nouvelle technologie au sein de la filière, celle-ci doit faire l'objet d'une demande préalable à l'Interprofession du Gruyère (IPG). Le présent guide entre en vigueur au 06 juillet 2001.

L'IPG émet un préavis. Si ce dernier s'avère favorable un contrôle sur site est opéré préalablement à la mise en œuvre du nouveau procédé, équipement ou technologie.

Nous demandons à chacun de se coordonner afin de diffuser ce courrier à l'entier des livreurs de vos fromageries respectives.

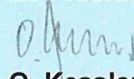
Dans l'intérêt de la qualité, de l'image et bien entendu de la vente du Gruyère AOP, nous vous demandons de respecter ces principes.

En vous remerciant de votre collaboration et tout en restant à votre disposition, nous vous présentons, Mesdames, Messieurs, nos meilleures salutations.

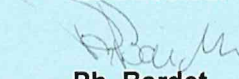
Interprofession du Gruyère

Le Président

Le Directeur



O. Kessler



Ph. Bardet