



Standard sectoriel pour le lait durable suisse (SSLDS)

Propriétaire de la marque / du programme

Interprofession du lait
Weststrasse 10
Postfach 1006
3000 Bern 6

Téléphone 031 381 71 11

E-mail info@ip-lait.ch

www.ip-lait.ch

La norme soutient les efforts du secteur en faveur d'une stratégie de qualité. Le secteur laitier suisse a ainsi franchi une étape décisive pour pouvoir mieux relever ensemble les défis du marché laitier. L'objectif déclaré d'IP Lait est que tous les produits laitiers fabriqués en Suisse le soient à l'avenir selon les spécifications du nouveau standard sectoriel.

Public cible

Producteurs de lait, négociants en lait, entreprises commerciales et industrielles de transformation du lait.

Bénéfice pour le client

Le consommateur peut être sûr qu'il achète un produit laitier suisse qui a été produit et transformé selon les plus hautes exigences.

Exigences essentielles

Production laitière :

- Biodiversité avec les prestations écologiques requises (PER)
- SST ou SRPA (programmes de bien-être animal)
- Fourrage durable (uniquement du soja issu de la production durable)
- Sans huile ni graisse de palme
- Optimisation de la consommation d'antibiotiques
- Protection des veaux (tous les veaux sont gardés à la ferme pendant min. 21 jours après leur naissance)
- Éviter l'abattage des vaches gestantes
- Protection des animaux dans les expositions
- Traite régulière
- Chaque vache a un nom

Et deux mesures complémentaires du catalogue doivent être respectées.

Commerçants et transformateurs

Les acheteurs de lait au premier échelon paient aux producteurs un supplément de 3 cts/kg de lait pour tout le lait du segment A. Chaque transformateur peut prouver qu'il dispose d'un système de gestion de la durabilité, d'une analyse, d'un rapport ou d'un autocontrôle de la durabilité actuel et audité. Les producteurs de fromage portant le label SSLDS respectent également le code de déontologie des fromagers suisses.

Un bilan de masse est autorisé jusqu'au 31.08.2023. Après cette date la séparation des marchandises doit être garantie.

Règlements / Standards

www.ip-lait.ch/fr/durabilite/swissmilk-green/

Possibilité de distinctions

Les transformateurs disposant d'une licence valide peuvent apposer le logo vert de swissmilk sur les produits conformes au SSLDS.

Inscription

Les producteurs de lait, les fournisseurs de lait et de crème s'inscrivent auprès de TSM Fiduciaire Sàrl.

Les utilisateurs de la marque et les fabricants/négociants de fromage, de produits laitiers, de produits laitiers en poudre, etc. s'inscrivent auprès d'IP Lait.

Audit

Audit tous les deux ans par ProCert ou en collaboration avec des sous-traitants.

Au niveau agricole les contrôles sont effectués par les organismes d'inspection agricole.

Validité du certificat

2 ans

Coûts

Selon le règlement tarifaire de ProCert.

Contact ProCert

Christian Wasem,
Tél. 031 560 67 73

c.wasem@procert.ch

Source : www.ip-lait.ch