



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21  
Postfach 8211, CH-3001 Bern  
T +41 31 385 26 26  
F +41 31 385 26 27

Communiqué de presse du mardi, 9 juin 2020

## Fromage Suisse : renonciation volontaire aux additifs artificiels

**Par cette déclaration de renonciation volontaire, le secteur fromager suisse s'engage à renoncer volontairement à l'utilisation d'additifs artificiels autorisés dans la production et la conservation de fromages suisses affinés, ainsi qu'à ne pas utiliser de présures produites au moyen de techniques de modification génétique. Cette déclaration de renonciation est renouvelée tous les trois ans. Elle l'a été pour la dernière fois à l'automne 2019. Actuellement, 97,4% de tous les fromages produits en Suisse sont fabriqués et conservés sans additifs artificiels.**

Pour le secteur fromager suisse, la déclaration de renonciation volontaire constitue un instrument de différenciation important face à l'écrasante majorité des produits importés. Le code d'honneur du secteur fromager suisse met en avant la fabrication naturelle. La déclaration de renonciation a été mise en place par SCM le 1<sup>er</sup> novembre 2002 et fait l'objet d'un renouvellement tous les trois ans depuis lors. Cela permet d'adopter et d'appliquer rapidement les éventuelles modifications du cadre réglementaire. Les acteurs du secteur fromager suisse sont favorables à une production fromagère naturelle et s'y engagent au moyen de la déclaration de renonciation. Toutes les interprofessions ainsi que la grande majorité des entreprises l'ont signée. Ainsi, ce sont les producteurs de 97,4% des fromages suisses qui s'engagent à produire leurs fromages sans adjonction de présure obtenue par le biais de techniques de génie génétique et à les conserver sans recourir à des additifs artificiels. En signant cette déclaration, les fromagers, interprofessions et sociétés de commerce signataires garantissent au consommateur que le fromage suisse ne contient pas d'additifs artificiels autorisés par la loi. Le fromage suisse est un produit purement naturel.

### À quoi renoncent-ils ?

En signant cette déclaration, les acteurs du secteur fromager suisse garantissent au consommateur qu'ils renoncent volontairement à l'utilisation des additifs suivants dans la production, l'affinage et le préemballage de fromages affinés (fromages à pâte extradure, dure, mi-dure et molle) :

#### Production du fromage

- **Présures produites au moyen de techniques de modification génétique**  
Comme «Maxiren», «Chy-Max» ou Chymogen, en particulier des substituts de présure à base de chymosine
- **Additifs suivants, destinés à éviter les mauvaises fermentations :**  
Nisine, lysozyme, nitrate (de sodium et de potassium)
- **Additifs synthétiques pour la coloration de la pâte du fromage**
- **Additifs synthétiques pour la coloration de la croûte du fromage**

#### Affinage du fromage

- **Additifs de conservation utilisés pour le traitement en surface :**  
natamycine, acide sorbique, sorbates, acide propionique et propionates

#### Préemballage du fromage

- **Additifs de conservation utilisés pour le traitement en surface :**  
natamycine

Vous trouverez de plus amples informations sur le fromage suisse et sur sa garantie de qualité ici : [voilapourquoi.fromagesuisse.ch](http://voilapourquoi.fromagesuisse.ch)

## **SCM : assemblée générale 2020 par procédure écrite**

Cette année, en raison de la situation liée au COVID-19, la 22<sup>e</sup> assemblée générale de Switzerland Cheese Marketing SA s'est tenue par écrit. Toutes les affaires courantes ont pu être réglées. Il y a un changement au sein du conseil d'administration. Simon Gander, Lustenberger & Dürst, vient remplacer Richard Gander, Lustenberger & Dürst, au sein du conseil d'administration pour le reste du mandat 2018-2021. Richard Gander siège au sein du conseil d'administration depuis la création de Switzerland Cheese Marketing SA, en 2000. Les affaires suivantes ont fait l'objet d'un vote des actionnaires :

- Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale ordinaire 2019
  - Approbation du rapport annuel 2019, des comptes annuels ainsi que des comptes consolidés 2019
  - Prise de connaissance du rapport de l'organe de révision
  - Approbation de l'affectation du bénéfice
  - Décharge du conseil d'administration et de la direction générale pour l'exercice 2019
- Élections :**
- Élection de Simon Gander, Lustenberger & Dürst SA (nouveau) pour le reste du mandat 2018-2021, en remplacement de Richard Gander, Lustenberger & Dürst SA
  - Réélection de Refiba Fiduciaire SA, Berne, en tant qu'organe de révision pour un an

Visuels : <https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=YZvMAGJ8OH2x>

Pour plus d'informations :

Christa Wettstein, Public Relations Manager/Porte-parole  
Switzerland Cheese Marketing SA  
Brunnmattstrasse 21, Case postale, 3001 Berne  
Téléphone : 031 385 26 22  
E-Mail: [media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)