

1. Comprendre la démarche et l'enquête

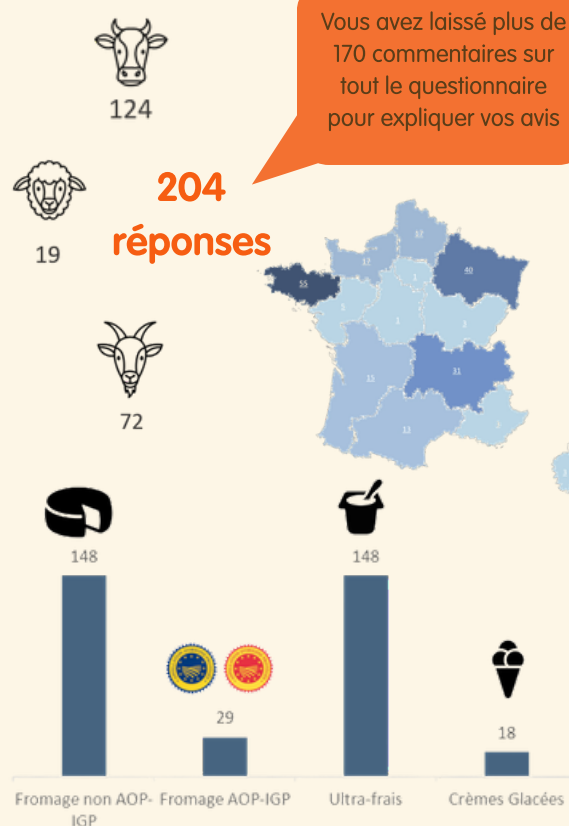
Pourquoi?

Le terme « **fermier** » bénéficie d'une forte reconnaissance auprès des consommateurs. Pourtant, pour les produits laitiers, seule la mention "fromage fermier" fait aujourd'hui l'objet d'un encadrement juridique spécifique. Pour les autres produits, l'absence de définition claire rend plus difficile la protection du terme face aux usages qui pourraient en affaiblir le sens.

L'ANPLF a donc engagé une **réflexion collective pour préciser les critères qui doivent caractériser un produit fermier**.

L'enquête en ligne menée au printemps auprès du réseau a cherché à faire remonter les avis et les attentes de nos producteurs afin d'éclairer les choix du conseil d'administration.

Qui a répondu ?



Comment ?

Vos **attentes** : ce qui ressort de l'enquête

Trois repères ont guidé les arbitrages

La cohérence du terme fermier : une définition suffisamment exigeante pour rester **crédible**

Les **réalités** des exploitations : éviter des conséquences disproportionnées pour certaines productions ou filières

Vous avez répondu

Le CA a analysé

Il a débattu et arbitré

Des positions communes ont été retenues



Enquête 2026

2. Résultats de l'enquête : Ultra-frais, beurre, crème

Question 1 : « Notre proposition pour l'ultra-frais fermier (yaourt, dessert lacté, fromage blanc, skyr, yaourt grec...), le beurre, la crème : le lait utilisé vient exclusivement de la ferme, au minimum 80% en masse d'ingrédients issus de la ferme. »

93% des répondants approuvent cette proposition

Un consensus très net se dégage sur le socle de la définition. Le CA a donc choisi de conserver cette proposition.

Question 1 bis : « Pour compléter notre proposition de définition de l'ultra-frais fermier, nous pourrions ajouter une limitation pour l'utilisation d'ingrédients laitiers concentrés extérieurs (poudre de lait). »

59% pour une interdiction
31% pour une limitation
3% contre une limitation
7% autre / sans avis

Les réponses montrent une volonté très nette d'encadrer l'utilisation de poudre de lait : 90 % des répondants souhaitent au minimum la limiter, dont 59 % l'interdire.

Certains producteurs en utilisent toutefois de faibles quantités pour leurs fonctions technologiques dans certains produits, en yaourts notamment.

Le CA a choisi de ne pas retenir une interdiction totale, qui aurait pu fragiliser certaines fabrications existantes, tout en fixant une limite stricte afin de préserver la cohérence du terme « fermier ». Après analyse des commentaires et échanges au sein du CA, la limite a été fixée à 3 % de la masse du produit, avec une poudre de lait obligatoirement d'origine française.

Résultats de l'enquête : 3. Crème glacée



Question 2 : « Notre proposition : au minimum 51% en masse d'ingrédients issus de la ferme pour la crème glacée fermière »

80 % des répondants approuvent cette proposition

La proposition soumise à l'enquête recueille une adhésion nette. Le CA a donc choisi de la conserver : une crème glacée fermière doit contenir uniquement de la crème issue de la ferme et au minimum 51 % en masse d'ingrédients issus de la ferme.

Cette proportion garantit que les ingrédients issus de la ferme restent majoritaires dans le produit fini, tout en permettant l'utilisation des autres ingrédients nécessaires à la fabrication d'une crème glacée.

Enquête 2026

Résultats de l'enquête : 4.

Affinage hors ferme

90 %

ne souhaitent pas une autorisation
générale de l'affinage hors ferme pour
les produits portant le terme « fermier ».

Aujourd'hui

Depuis 2020, la loi permet qu'un fromage affiné hors de la ferme conserve la mention « fermier ». Il n'y a pas de décret en vigueur sur les modalités d'information du consommateur.

Question 3 : Concernant l'usage du terme fermier dans le cadre de l'affinage de fromages hors de la ferme, quel est votre avis?

62% « contre »

28% « contre sauf pour les AOP/IGP »

10% favorables



Le résultat de l'enquête conforte donc le principe défendu historiquement par l'ANPLF, tout en confirmant la nécessité de prendre en compte la situation particulière de certaines filières AOP et IGP.

Le message exprimé par le réseau est très net : une très large majorité souhaite maintenir un lien fort entre le produit fermier et sa ferme d'origine. Les réponses font toutefois apparaître une nuance importante : 28 % des répondants souhaitent préserver une exception pour certaines filières AOP et IGP.

Dans la continuité de ses positions historiques et au regard des résultats de l'enquête, le CA considère que **l'affinage hors ferme ne doit pas être compatible avec l'utilisation du terme « fermier ».**

Exception : pour certaines filières AOP et IGP dont le cahier des charges prévoit déjà cette pratique, l'ANPLF défend toutefois un étiquetage explicite et sans ambiguïté permettant d'identifier clairement le producteur fermier.

Le producteur doit rester visible

Un fromage, s'il peut, pour quelques exceptions, changer de lieu pour son affinage : le fromage ne doit pas perdre l'identité de la ferme qui l'a produit.

Pour l'ANPLF, une liste de producteurs ou un renvoi numérique ne suffit pas : le consommateur doit pouvoir identifier immédiatement la ferme productrice. Cela doit être une condition indispensable pour garder la dénomination fermière.

ANPLF

PROTÉGER LE
TERME FERMIER

1
Enquête nationale

204
Répondants

- Toutes espèces
- Tous produits
- Partout en France

Merci pour votre participation à l'enquête



Vos réponses, nos choix collectifs

Vous avez
répondu



Le CA a
analysé



Il a débattu
et arbitré



Voici les définitions
retenues



ULTRA-FRAIS FERMIER



Pour l'**ultra-frais fermier** (yaourt, dessert lacté, fromage blanc, skyr, yaourt grec...), le **beurre fermier**, la **crème fermière** :

- le **lait** utilisé vient exclusivement de la **ferme**
- au minimum **80%** en poids d'**ingrédients issus de la ferme**
- utilisation de **poudre de lait** doit être **limitée à 3%** en masse du produit et doit être d'origine **française**.



CRÈME GLACÉE FERMIÈRE



Pour la **crème glacée fermière** :

- la **crème** utilisée vient exclusivement de la **ferme**
- au minimum **51%** en poids d'**ingrédients issus de la ferme**



La maîtrise de la commercialisation doit rester dans les mains du producteur fermier, notamment la **facturation**

AFFINAGE HORS FERME



Pour l'**affinage hors ferme** : il ne doit pas être compatible avec l'utilisation du terme « fermier ».

Notre réseau reconnaît toutefois la situation particulière de certaines filières AOP et IGP dont les cahiers des charges prévoient déjà cette pratique. Dans ces cas précis, elle défend un étiquetage explicite et sans ambiguïté permettant au consommateur d'identifier clairement le **nom du producteur fermier**.

Et maintenant ?

Ces positions constituent désormais le socle de l'action de l'ANPLF. Nous allons solliciter activement les pouvoirs publics et les parlementaires pour porter les choix du réseau et faire progresser leur reconnaissance juridique.