



ANPLF

DOSSIER DE PRESSE

FEVRIER 2026

SOMMAIRE

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers défend depuis sa création en 2016 le terme « fermier ».

En un clin d'œil.....	2
I. La production laitière fermière française.....	3
II. L'ANPLF, une association ouverte et indépendante.....	5
III. Protéger le terme « fermier ».....	6
IV. Lait cru : défendre ses bienfaits.....	7
V. Améliorer la sécurité sanitaire : expertise et défense.....	8
VI. Promouvoir les produits laitiers fermiers.....	9
Contacts.....	10

Solenn Suc

Éleveuse bretonne
Productrice fermière
Co-présidente de l'ANPLF



Nous, producteurs laitiers fermiers, ne sommes pas seulement éleveurs et producteurs de lait : nous sommes aussi transformateurs, et affineurs. Nous assurons nous-même la commercialisation de nos produits.

Cette activité de transformation, nous fait partager des enjeux spécifiques, peu importe l'espèce laitière (bovine, caprine, ovine) : réglementation sanitaire, maîtrise technologique, défense du terme « fermier », valorisation de nos produits.

Il est donc essentiel de pouvoir nous rassembler pour travailler collectivement sur ces sujets et porter d'une seule voix nos convictions : c'est le rôle de l'ANPLF.

Assurer la représentation et la défense des producteurs laitiers fermiers

Créée en 2016, l'ANPLF, (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers), défend les producteurs fermiers des 3 espèces laitières partout en France. Elle les met en réseau, à l'échelle locale, nationale et européenne, afin de mieux défendre nos métiers et nos pratiques, individuellement et collectivement.

Notre gouvernance reflète la diversité de nos membres (espèces, zone géographique, pluralisme syndical) et l'indépendance d'action est dans notre ADN.

J'espère vous avoir donné envie d'en savoir plus sur cette filière exigeante et transparente, qui met un visage, un lieu et une responsabilité derrière les produits de votre assiette...

Et n'oublions pas que le bien-manger c'est aussi et surtout un pré-requis à notre santé à tous!

Bonne lecture.



*“ Par les Fermiers,
pour les Fermiers ”*

ANPLF

En un clin d'œil

“ Elever, transformer et vendre, c'est trois métiers, et c'est donc beaucoup de travail... Mais c'est largement compensé par la réussite que nous avons auprès des consommateurs, qui viennent chez nous, parce qu'ici, c'est la transparence. [...] Les clients viennent à la ferme avec plaisir, ils nous le disent ... c'est très satisfaisant ! ”

Brigitte Brodier, Fromagère fermière à la ferme de Saint Thibault en Seine-et-Marne (77).

Tout le témoignage sur [notre site](#) :
scannez le QR code



Témoignage

Points clés à défendre

- Une **définition claire, homogène et contrôlable du terme « fermier »**, applicable à tous les produits laitiers fermiers, afin de garantir une information loyale et transparente pour le consommateur.
- La reconnaissance de notre **réalité technique et de notre responsabilité sanitaire** : les producteurs laitiers fermiers transforment et commercialisent leurs produits, et en assument la responsabilité jusqu'à la vente. Nous nous engageons dans l'amélioration continue, mais nous demandons des exigences proportionnées et adaptées aux ateliers fermiers, sans calquer mécaniquement les contraintes de l'industrie.
- Garder la liberté **de fabriquer des produits au lait cru** et des savoir-faire associés, avec une réglementation fondée sur la science et le risque réel.

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (ANPLF) défend depuis sa création en 2016 le terme « fermier ».

Zoom sur la production fermière française

- **7200** fermes laitières qui transforment
- Des productions originales valorisant le **terroir**, des races locales, le savoir-faire traditionnel et le goût du bon
- La création d'**emploi local qualifié et non délocalisable**
- Une production **durable**, majoritairement en **circuit-court**
- Un bilan carbone exemplaire

1237

C'est le nombre d'éleveurs membres adhérents à notre association en 2025

L'ANPLF c'est aussi :

- 19 structures adhérentes (structures locales, régionales ou départementales)
- Des éleveurs de toutes les espèces (bovins, caprins et ovins...)
- des adhérents partout en France.

La production fermière : de la transparence pour le consommateur

Pour nous, un produit laitier « FERMIER » désigne un produit fait à la ferme par un agriculteur qui maîtrise **toute la chaîne de valeur**, de la production du lait à la commercialisation du produit fini. Notre slogan, notre identité est « **J'élève, je transforme, je vends** ».



J'élève – Je transforme – Je vends :
Notre marque déposée pour la défense des producteurs fermiers

**I. La production laitière
fermière française****7200****C'est le nombre de fermes avec
transformation de lait en France**Agreste, Recensement agricole 2020 (activité :
"transformation du lait à la ferme"), traitement Idele 2023**Dynamique positive****Ce chiffre est en augmentation :
+1000 par rapport à 2010****Par espèce :****En chèvre : 3000 producteurs fermiers,
+ 400 / 2010****En vache : 2600 producteurs fermiers,
+ 200 / 2010****En brebis : 1100 producteurs fermiers,
+ 400 / 2010****Plus 500 fermes mixtes avec plusieurs
espèces**

L'ANPLF rassemble les éleveurs de la
production laitière fermière française :
mais c'est quoi exactement la production
fermière?

En production laitière fermière, le **lait est produit sur l'exploitation** et tout ou partie est **transformé et commercialisé sous la responsabilité directe du producteur**. Ce modèle valorise une maîtrise de bout en bout, souvent en circuits courts ou de proximité.

ECONOMIE : La force discrète du lait fermier,
des emplois non délocalisables

Bien qu'on n'ait pas de chiffres exacts pour la production fermière cumulée des 3 espèces, on peut l'estimer aux alentours de **≈700 millions de litres** contre **≈23 milliards de litres** de lait livrés en laiterie (source *L'économie laitière en chiffres 2025*, CNIEL)

Forte valorisation

La filière fermière représente donc **≈ 3 %** du volume de lait transformé à la ferme en France. Et en terme de valeur ? On estime à **minimum 2 milliards le chiffre d'affaires** de la filière lait fermière.

**Et la filière laitière fermière fait vivre
beaucoup de monde :**

- **12 000** chefs et co-exploitants en 2020, avec une augmentation de +2000 depuis 2010
- **20 000 emplois** en équivalent temps plein (ETP), augmentation de +5000 depuis 2010

Une filière dynamique qui embauche :

- **5 500** salariés, avec une hausse de +2500 par rapport à 2010

Ce sont des emplois non délocalisables qui font vivre l'économie locale de façon durable



La **Force** d'un réseau national
L'indépendance d'action
au service de tous les producteurs laitiers fermiers



*Contrairement au reste de la filière laitière, en fermier c'est le producteur qui fixe son prix : et ça paie !
1 litre de lait fermier c'est 5 à 10 fois plus de valeur ajoutée locale qu'un litre de lait industriel.*



Benoît Renouard
Producteur fermier en Bretagne



**I. La production laitière
fermière française****TOURNÉE VERS L'AVENIR :
une filière attrayante et inclusive****Parité : une filière qui attire les femmes**

En France en 2020, moins d'une exploitation sur cinq est dirigée par une femme. Mais, la production fermière attire davantage de femmes : par exemple, en **caprin fromager, ce chiffre monte à plus de 40%**, contre moins de 30% pour les fermes qui livrent à une laiterie.

Renouvellement des générations :

La production fermière tend à être moins frappée par le problème de renouvellement de génération grâce à l'arrivée de personnes extérieures à la profession.

La filière fermière attire également car elle offre un avenir plus lisible : un prix que l'on fixe soi-même, c'est la sécurité de s'affranchir des fluctuations des marchés.

Face au défi de renouvellement des générations en agriculture, le métier de producteur laitier transformateur s'impose comme un modèle inclusif à soutenir et à pérenniser !

**SOCIÉTÉ : traçabilité et confiance,
du pré à l'assiette**

- **Le goût** sous toutes ses formes : la fraîcheur et la saisonnalité sont au rendez-vous
- **La sécurité sanitaire** : les producteurs ANPLF ont fait le choix du collectif afin d'être accompagnés pour veiller au respect de la réglementation et à la sécurité sanitaire. C'est notre travail au quotidien
- **La transparence** : une traçabilité complète, fiabilité de l'information au consommateur
- **Vitalité rurale et bénéfices sociaux** : Maintien de la vie dans les campagnes et de l'attractivité par l'accès à de bons produits, lien ville-campagne, éducation alimentaire au contact des clients....

**UNE FILIERE ROBUSTE :
diversité à tous les stades,
pied-de-nez à la standardisation extrême****Diversités d'élevages :**

- Des vaches, des chèvres, des brebis parfois plusieurs espèces sur la même ferme, des races variées
- Toutes les régions, tous les territoires : plaine, montagne... plus ou moins éloignées des villes
- Des petites fermes et des plus grandes

Diversité de produits :

- Diversité de gamme : fromage frais, affinés, yaourts, crèmes glacées, beurres, crèmes, fromages blancs, skyr, etc...
- Des savoir-faire variés, des traditions et des innovations
- Une partie sous labels officiels (30% sont en bio par exemple, d'autres en AOP ou IGP (ex St nectaie fermier))

Diversité de commercialisation

- Dans tous les circuits de distribution : vendu à la ferme, sur les marchés ou à un intermédiaire (épicerie, crèmerie, grossiste), restauration collective (cantines scolaires notamment!)
- Avec une majorité en circuits courts

La **Force** d'un réseau national
L'indépendance d'action
au service de tous les producteurs laitiers fermiers



II. L'ANPLF, une association ouverte et indépendante

En 2016, l'ANPLF s'est constituée dans le but de réunir à l'échelle nationale les organisations représentatives des producteurs laitiers fermiers.

Elle est **gérée et financée par les fermiers** et n'est **affiliée à aucun syndicat généraliste**, garantissant des actions et décisions représentant l'ensemble des producteurs.

Gouvernance

L'ANPLF est administrée par 14 producteurs, et un bureau de 6 personnes avec co-présidence.

Pour en savoir plus sur les structures membres, plus d'informations sur [notre site ici](#).

Qui sommes-nous?



Notre marque déposée pour la défense des producteurs fermiers.

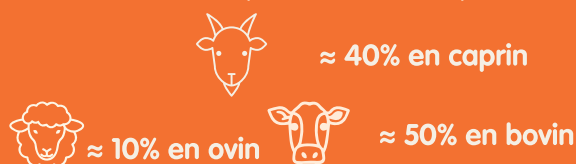


Nous maîtrisons la chaîne de valeur, de la production du lait, à la commercialisation du produit fini

1237 adhérents à notre association en 2025

• 19 structures adhérentes (structures locales, régionales ou départementales)

• Des éleveurs des 3 espèces (et même plus!)



• des adhérents partout en France.

LA CHARTE des producteurs laitiers fermiers

- 1. Nous sommes des agriculteurs en activité**
- 2. Nous sommes éleveurs**
- 3. Nous transformons notre lait**
- 4. Nous gardons la responsabilité d'éleveur-transformateur-vendeur jusqu'à la présentation finale du produit.**
- 5. Nous appliquons la réglementation en vigueur**
- 6. Nos fermes sont à taille humaine**

Missions du réseau ANPLF

- **Défendre** des conditions de production correctes, avec une **réglementation qui respecte les particularités de la filière fermière** : exemple notre manifeste sur la flexibilité
- **Défendre le terme fermier** et lutter contre les dérives
- **Faire connaître et reconnaître la filière et ses produits**
- Défendre les bénéfices du lait cru et **la possibilité de faire des produits au lait cru**
- Être l'interface entre l'administration et les producteurs fermiers vis-à-vis de la réglementation
- Et aussi, accompagner les structures locales, mettre en lien les techniciens et les producteurs, catalyser les projets qui émergent des besoins du terrain

Nos communiqués



L'ANPLF appuie son action sur la solide expérience des producteurs et l'expertise des techniciens de ses structures membres.

III. Protéger le terme « fermier »

Aujourd'hui, le terme "fermier" génère **une plus-value certaine** : pour preuve, de plus en plus d'acteurs cherchent à se l'approprier...parfois en jouant sur les limites, car effectivement la loi n'encadre pas correctement son utilisation.



« L'idée c'est de ne pas piller auprès du monde paysan cette "marque" fermière. On n'a déjà pas grand chose, alors laissez-la aux paysans. »

Jean-Michel Péard dans le reportage [France tv](#) « Produits fermiers : à boire et à manger »

Extrait de la Loi N° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (article 6) :

«Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret.»

Le « décret fromage » : insuffisant

La loi votée le 10 juin 2020 permet à toute entreprise qui achète des fromages en blanc (c'est-à-dire avant qu'ils soient affinés) d'utiliser le terme « fermier » si ces fromages ont été initialement fabriqués dans une ferme.

Selon l'ANPLF, cette réglementation **ne protège pas** suffisamment le terme "fermier" et conduit à son galvaudage, et une **perte de transparence pour le consommateur**.

Des fromages produits et affinés par des éleveurs sont mis **en concurrence** sur le marché avec des fromages « semi industriels », sans possibilité de les différencier : ils portent tous la même "mention fermière".

Un peu d'histoire...

En 1988, apparaissait dans le "décret fromage", la mention d'étiquetage « **fromage fermier** » qui concernait les fromages fabriqués par un agriculteur, selon des **méthodes traditionnelles** et **sur le lieu même de son exploitation**

L'administration appliqua alors une tolérance quant à l'utilisation de ce terme pour **quelques filières AOP qui pratiquaient historiquement l'affinage hors ferme**, ce qui se traduisait dans leur cahier des charges.

En 2007, lors de la parution du nouveau "décret fromage", il est tenté d'inscrire dans ce décret la possibilité de l'affinage à l'extérieur. Cette partie est **annulée par le Conseil d'Etat** en 2009. Même chose en 2013, avec un nouveau blocage du Conseil d'Etat en 2015.

Entre-temps, malgré ces deux avis du Conseil d'Etat, l'affinage à l'extérieur et l'utilisation abusive du terme "fermier" se développent au-delà des AOP de départ **sans contrôle** de l'administration. Cette dérive est surtout le fait de gros opérateurs laitiers industriels qui ont racheté des affineurs traditionnels avec pour objectif de **récupérer la valeur ajoutée liée à la mention fermière**.

Concrètement, quelles conséquences pour la filière fermière ?

C'est une pression sur les prix à laquelle bien des producteurs fermiers restés indépendants ne pourront résister.

Nous souhaitons donc renforcer la transparence sur l'origine du produit pour les produits fermiers dans la législation : nous demandons donc une **révision du décret**.

IV. Lait cru : défendre ses bienfaits

Beaucoup de producteurs fermiers fabriquent leurs fromages et autres produits laitiers à partir de lait cru. La flore microbienne naturellement présente dans le lait cru donne aux produits laitiers fermiers **une richesse organoleptique et une typicité spécifiques** de chaque ferme. Mais ils offrent aussi des bénéfices pour la santé

Les bénéfices du lait cru

Les bénéfices des produits au lait cru sur la santé sont considérables. **La consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections.** La microflore du lait cru favorise le renforcement du microbiote intestinal (cf encadré étude PASTURE, Dominique Angèle Vuitton



« **Le lait cru, c'est notre façon d'exprimer notre terroir, notre différence. On ne veut pas le lâcher! Sans lui, invoquer le terroir ne relève que du marketing. Nous avons une clientèle qui y est très attachée** »

Rémi Seguin,
Producteur fermier dans l'Aveyron

“PASTURE” : une étude scientifique de référence

Cette étude a permis de démontrer le rôle de la **consommation de lait cru** pour le devenir immunologique et allergique de l'enfant.

Pour lire l'étude sur [notre site](#) :



NON à l'affichage alarmiste

Le lait cru est l'objet de communications très alarmistes depuis plusieurs années. Depuis 2020, les interprofessions et les institutions recommandent d'indiquer sur les étiquettes des fromages au lait cru : "ce fromage est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants". L'ANPLF s'est positionnée contre cet étiquetage car il fait abstraction des bienfaits du lait cru :

Mention alternative ANPLF :

«*Ce fromage est au lait cru. Pour faire votre choix en toute connaissance des risques et bénéfices des produits au lait cru, informez-vous sur www.anplf.com/laitcru*»

Les statistiques montrent que les produits au lait cru ne sont que très rarement impliqués dans des infections alimentaires, au maximum, dans 3% des cas. Des aliments tels que la viande, les œufs, ou les produits transformés sont bien plus souvent concernés par des alertes sanitaires. Encore plus d'infos : <https://www.fondationlaitcru.org>

Production fermière et lait cru vont bien ensemble !

En production fermière, le lait est transformé très **rapidement** sur place, ce qui réduit considérablement les risques d'altération ou de défauts de maîtrise.

Les producteurs fermiers, travaillent chaque jour dans le souci de fournir des produits sains à leurs clients. **Ils se forment** régulièrement sur les aspects **sanitaires et techniques** de notre métier.

Organisés au niveau local, national et européen et, en cas de besoin, ils peuvent faire appel à un **réseau de techniciens** de terrain spécialistes.

Ils mettent en place au quotidien de **bonnes pratiques d'hygiène** pour assurer la qualité sanitaire de leurs produits.

Conscients que les produits au lait cru ne sont pas exempts de tout risque, **n'oublions pas que ces risques sont très faibles, en particulier au regard des bénéfices importants qu'ils apportent.**

Un risque peut être sérieux et rester rare.

V. Améliorer la sécurité sanitaire : expertise et défense

L'ANPLF, ce sont des producteurs et des techniciens qui travaillent ensemble pour une amélioration continue des pratiques sanitaires, et pour la gestion des crises quand il y en a.

Nous assumons nos responsabilités

Nous assumons nos modes de production, la qualité sanitaire de nos produits, conformément aux exigences de la réglementation, mais aussi leurs qualités organoleptiques.

Cette responsabilité entière vient évidemment de la maîtrise de nos activités, depuis la production du lait, suivi de sa transformation, et jusqu'à la vente.

Un groupe de 40 techniciens

- Échanges de pratiques (formations, inspections, gestion des non-conformités,...)
- Travail sur les nouveautés ou mises à jour réglementaires
- Publication de notes techniques pour le réseau

Une question? Une personne de réseau a sûrement la réponse!

Chaque technicien peut poser des questions aux autres régions pour explorer les cas particuliers, demander conseil, faire remonter facilement une expérience terrain...

“

Le contact direct et régulier que nous entretenons avec nos clients consommateurs nous oblige à être toujours à la hauteur de leur confiance et vient renforcer cet engagement.”

Marie-Eve Mateur, productrice en Haute-Saône et responsable de la Commission "Hygiène et réglementation"



”

Défense de la flexibilité

L'ANPLF rencontre régulièrement l'administration pour négocier ou renégocier les flexibilités fermières car rien n'est jamais acquis! Elle communique également plus largement, comme ci-contre avec notre manifeste



Coopération européenne : l'ANPLF un membre fondateur

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**

L'ANPLF fait partie de **FACEnetwork**, l'Association européenne des producteurs de fromages et produits laitiers fermiers et artisanaux.

Historiquement, plusieurs membres de l'ANPLF ont participé à l'élaboration du **Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) communautaire**

Il a été validé par la Commission européenne en 2016 puis publié en français. Suite à cela, des formations ont été mises en place, avec des outils de formation opérationnels issus de ce GBPH, et l'ANPLF est maintenant réseau de formation des formateurs.

Défense des producteurs :

L'ANPLF a une commission de travail dédiée **"Hygiène et réglementation"** : elle est en charge du suivi et de l'organisation de la défense technique et syndicale. En lien avec le groupe de techniciens, elle fait le lien avec la réalité sur le terrain et l'administration. Les sujets sont nombreux, emballages, contractualisation, flexibilité (voir ci-dessus).

Un objectif global : que **l'administration prenne en compte les spécificités fermières.**

Un producteur fermier ne peut **pas avoir les mêmes contraintes qu'un industriel** : si c'est le cas, c'est la mort assurée de la filière, et de nos produits de terroir avec elle.

VI. Promouvoir les produits laitiers fermiers

L'un des objectifs de l'ANPLF est d'augmenter la notoriété des produits laitiers fermiers auprès des consommateurs. En action cela se traduit par le lancement d'une campagne publicitaire.

Une campagne de promotion grand public sur FranceTV

En 2025, nous avons lancé une campagne publicitaire d'ampleur et une nouvelle diffusion est prévue en mars 2026. Elle s'inscrit dans le cadre de l'aide du Fonds Plan d'appui à la filière laitière biologique, financée par l'Agence Bio.

L'objectif de cette campagne : **améliorer la notoriété des produits laitiers fermiers bio** (et par la même occasion des non-bio) en offrant une visibilité de choix pour nos produits avec ce message :

Du 9 au 29 mars

2026

sur **france.tv**

Le prix, la condition de survie



Pour les consommateurs, **"fermier"** rime déjà avec **"qualité"**. Mais pour qu'ils puissent encore bénéficier de bons produits fermiers, il faut que les producteurs puissent vivre de leur métier et durablement. C'est encore plus vrai en production bio où la notion de prix est assez sensible. C'est un axe primordial de notre marque : "J'éleve - je transforme - je vends" : c'est ce que nous avons décidé de mettre en avant dans cette campagne.



Elise Happel, productrice fermière en Alsace

CHOISIR
de me rémunérer
au **PRIX JUSTE** !

Promotion des produits fermiers

Diffusion sur France TV Replay : plus de 1,5 million de vues :

Dans ce spot, nous avons mis en avant notre diversité :

- large gamme de produits laitiers : des fromages aux yaourts en passant par le beurre, la crème et le lait et bien sûr on y voit des brebis, des vaches et des chèvres !
- diversité de commercialisation : à la ferme, sur les marchés ou en magasins.

Pour (re)découvrir la campagne

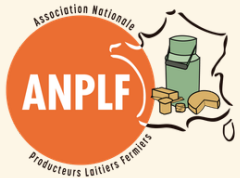




ANPLF

DOSSIER DE PRESSE

FEVRIER 2026



Plus d'informations

La **Force** d'un réseau national
L'**indépendance** d'action
au service de tous les producteurs laitiers fermiers



<https://www.anplf.com>

Nous contacter



Association Nationale
des Producteurs Laitiers Fermiers
222, rue les Granges du Bois
70280 St Bresson



+33 (0)6 61 52 93 15



animation@anplf.com

Les réseaux

LinkedIn



ANPLF

“ Par les Fermiers,
pour les Fermiers ”