



RAPPORT D'ACTIVITE 2022

Assemblée Générale

10/11/2022



VOUS DEFENDRE



Guide Européen de Bonnes
Pratiques d'Hygiène
en production de fromages et de
produits laitiers artisanaux
Secteur concerné :



VOUS AIDER



VOUS INFORMER



LA FORCE D'UN RÉSEAU NATIONAL

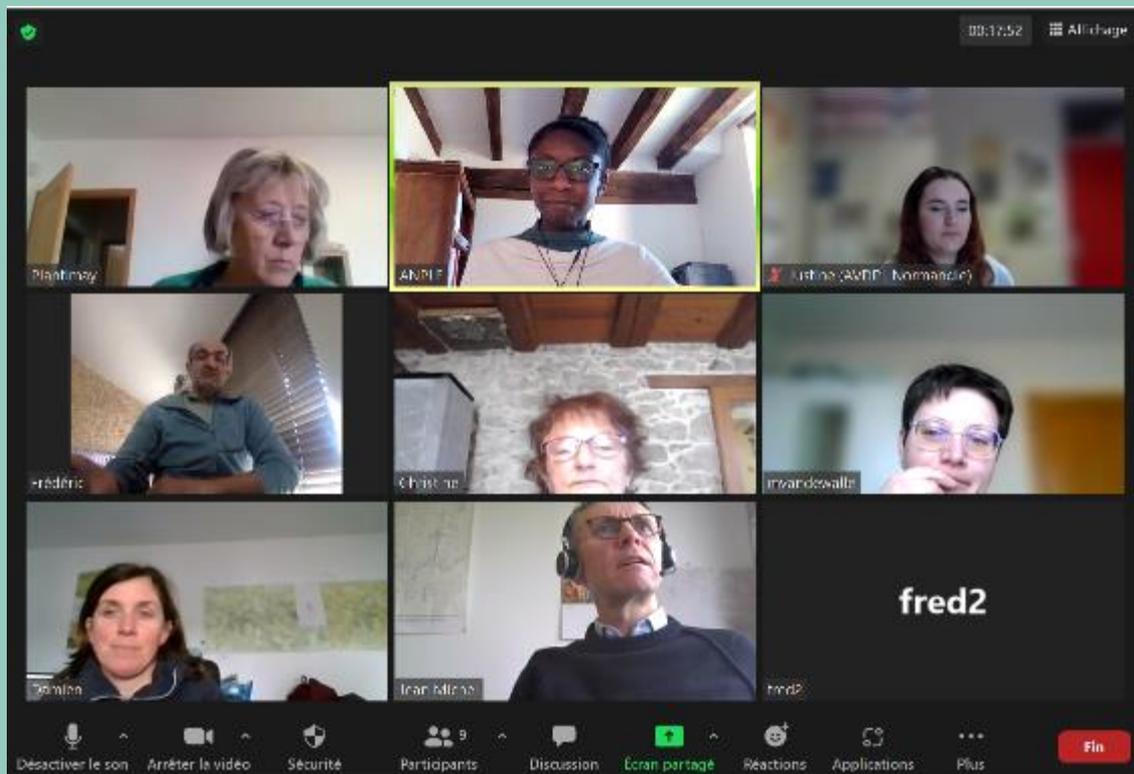
L'INDEPENDANCE D'ACTION AU SERVICE DE TOUS LES PRODUCTEURS LAITIERS FERMISERS

Sommaire

- **Les dossiers techniques et syndicaux**
 - Le document ANPLF sur les autocontrôles
 - Le plan de surveillance DGAL sur Listeria, Salmonelles et STEC en filière lait cru
 - L'étiquetage générique « yaourts et desserts lactés fermiers »
 - Le projet de décret « étiquetage fromage fermier » en cas d'affinage hors ferme
 - La mention alternative « lait cru »
 - La loi AGECE
 - Egalim 2 et les conséquences sur les CGV des producteurs fermiers
- **Les réalisations du groupe des techniciens ANPLF**
 - Fiche technique « réglementation yaourts fermiers
 - Mise à jour de la note étiquetage
- **La campagne de communication « J'élève Je transforme Je vends »**
- **Les partenariats**
 - FACEnetwork
 - La Fondation pour la biodiversité fromagère
- **Le fonctionnement de l'association**
 - Le recrutement de la nouvelle animatrice
 - La présence ANPLF dans les AG des structures locales
 - Révision des modalités de cotisations



L'activité 2022 DOSSIERS TECHNIQUES & SYNDICAUX



Document ANPLF « Comment construire son plan d'autocontrôle en production laitière fermière ? »

Contexte: montée de la pression réglementaire : plans d'autocontrôles plus lourds (davantage d'analyses) ; augmentation des contraintes administratives

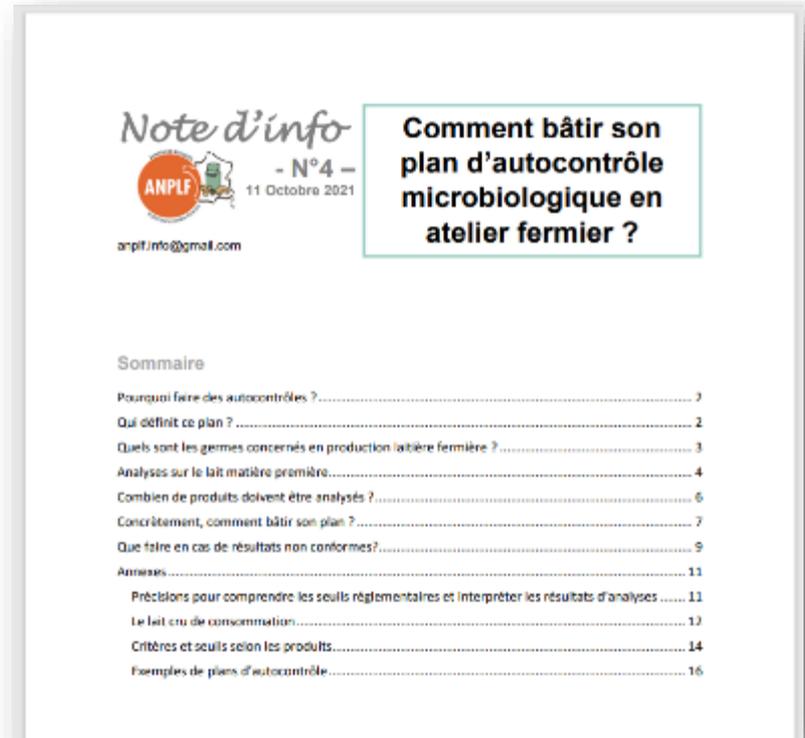
> En 2021, l'ANPLF travaille avec le groupe des techniciens sur un document spécifique sur les autocontrôles en fermier

> Fin 2021 > envoi du document à toutes les structures membres, avec consigne de le diffuser aux producteurs

> Le 14 juin 2022 > présentation du document à la DGAL

Rencontre avec la nouvelle équipe du bureau BETD (établissements transformation distribution): nouvelle Directrice, nouveau chargé de mission...

Echanges vifs mais qui ont permis de renouer le contact avec la DGAL (> échanges de mails suite à cette réunion)



Document ANPLF « Comment construire son plan d'autocontrôle en production laitière fermière ? »

Compte rendu de la réunion du 14 juin 2022 à la DGAL à Paris

Points discutés avec la DGAL sur le document autocontrôles:

- **Fréquences des analyses sur le lait matière première**
 - L'administration « pousse » vers des analyses mensuelles. Néanmoins, elle admet (« à contrecœur ») que le producteur est responsable / à la fréquence de ses analyses. A suivre...
- **Analyses sur les produits ciblés en fonction de la sensibilité des produits d'une gamme ?**
 - La DGAL reste défavorable. A suivre...
- **Validation des DLC sur la base des seuls critères de sécurité**
 - La DGAL ne s'y oppose pas, car n'a pas d'alternative à proposer...
- **Analyses de surface Listeria**
 - La flexibilité est reconnue : pas d'analyses de surface Listeria obligatoires en routine !
- **Délai pour fournir les données de traçabilité en cas d'alerte sanitaire**
 - La DGAL propose 2 phases : 1- documents en vrac ; 2- données ordonnées dans un tableau

Plan de surveillance 2022 de la DGAL relatif à *Listeria*, *Salmonelles*, et *STEC* sur les fromages au lait cru

Qu'est-ce qu'un plan de surveillance ?

Prélèvements **aléatoires** sur le terrain par les DDPP. Les types de produits et types de dangers visés sont **différents chaque année**

Que prévoit le Plan 2022 ?

- Prélèvements de 1000 échantillons de fromages au lait cru, dont **600 chez des fermiers**
- Moitié des prélèvements > *Listeria*+*Salmonelles*
Autre moitié > *STEC* (*E.coli* pathogènes)

Répartition 2022 / Région, espèce et type de fromages	Vache			Brebis		Chèvre	Nb. Total Echant.
	Pâte molle	Pâte persillée	PPNC*	Pâte molle	PPNC*		
Auvergne- Rhône-Alpes	24	10	116	-	-	20	170
Bourgogne Franche-Comté	24	-	26	-	-	10	60
Bretagne	-	-	14	-	-	-	14
Centre - Val de Loire	-	-	-	-	-	26	26
Corse	-	-	-	-	14	18	32
Grand-Est	20	-	4	-	-	-	24
Hauts de France	20	-	6	-	-	-	26
Ile de France	4	-	-	-	-	-	4
Normandie	30	-	-	-	-	-	30
Nouvelle - Aquitaine	6	-	22	8	34	12	82
Occitanie	4	-	18	26	-	22	70
Pays de la Loire	6	-	8	-	-	6	20
PACA	12	-	-	4	10	16	42
TOTAL	150	10	214	38	58	130	600



Plan de surveillance 2022 de la DGAL relatif à *Listeria*, *Salmonelles*, et *STEC* sur les fromages au lait cru

POUR INFO : Résultats du plan précédent (2018)

- 3 détections de *Listeria monocytogenes* (sur 465 échantillons), dont 1 sur fromage fermier
- 3 détections de *Salmonella* (sur 465 échantillons) dont 1 sur fromage fermier
- 4 détections de *STEC* (sur 490 échantillons) dont 3 sur fromages fermiers

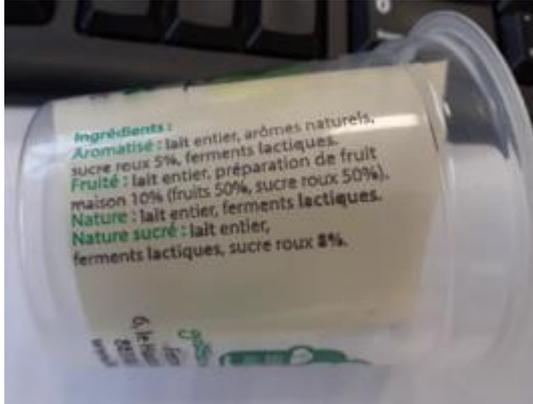
Peu de cas positifs... mais chaque producteur concerné en ressort très impacté (retraits/rappels...)

L'ANPLF a décidé de soutenir financièrement ses adhérents qui seraient concernés par une alerte sanitaire dans le cadre du plan de surveillance 2022 :

- L'aide concernera :
 - les cas d'alerte liés au germe STEC uniquement (germe émergeant)
 - les analyses d'investigation (causes de la contamination? Reprise de la commercialisation ?)
- Le Conseil d'Administration de l'ANPLF examinera chaque situation au cas par cas pour fixer le montant à accorder. **Maximum prévu* : 5000 euros / producteur**
(*application d'un prorata en fonction du taux de cotisation de la structure)

L'ANPLF apportera aussi une aide technique et syndicale

L'étiquetage générique « yaourts et desserts lactés fermiers »



Contexte:

- La majorité des producteurs proposent des yaourts et/ou des desserts de **plusieurs recettes différentes** (ex: yaourt nature ; sucré ; aux fruits ; aromatisé.../ crème dessert ; riz au lait ; flan...)
- Or, compliqué d'avoir une étiquette ou un seul type de pot pré-imprimé par recette > achat d'un grand nombre de pots à la fois > temps de stockage très longs / rythmes des ventes

Ex: Producteur ayant 15 recettes différentes

- s'il achète 15 palettes en même temps, durée de stockage moyen de chaque types de pots : de **3 à 7,5 ans...**

Stockage long > problèmes :

- Impact sur l'hygiène et la salubrité des pots
- Peu d'espace sur les fermes pour le stockage
- Trésorerie importante immobilisée

→ En pratique, pots génériques ...

L'étiquetage générique « yaourts et desserts lactés fermiers »

pots sont pré-imprimés avec les indications relatives à plusieurs types de yaourts



Indication du parfum sur l'opercule



Jusqu'ici, ce système n'a jamais été remis en cause par les clients et il était accepté partout par l'administration ...
Or, début 2022, la DDPP de Loire-Atlantique met en demeure une laiterie de passer à des étiquettes **par recette**...

L'étiquetage générique « yaourts et desserts lactés fermiers »

> Lettre au Ministre

En sept 2021 - Cosignée
Invitation à la Ferme,
ARVD Hauts de France,
AVDPL Normandie,
Asso PLF Bretagne,
ANPLF



> Réunion ANPLF/DGCCRF - 6 janvier 2022



Suspension de la procédure entamée
par la DGCCRF de Loire Atlantique

En conclusion :

*Les pots génériques ne sont pas remis en
cause par l'administration pour le moment...*

***Mais la vigilance reste nécessaire, car cet
usage n'est pas formalisé dans des textes...***

A noter ?

*Beaucoup de questions de la part de la
DGCCRF sur les ateliers de type «intégrés »*

Projet de décret étiquetage « fromage fermier » en cas « d'affinage hors ferme »

Où en sommes-nous ?

La DGCCRF a tenu une nouvelle réunion avec la profession le 13 octobre 2022...

- Nouvelle proposition : « affiné en dehors de la ferme – affineur : X , ferme : Y »
- **Mais les affineurs restent formellement contre le nom du producteur sur l'étiquette !**
- La DGCCRF demande à chaque organisation sa position par écrit avant le 15/11/2022

Rappel des épisodes précédents...

- 10 juin 2020 : « Loi sur la transparence de l'information sur les produits alimentaires » → fromages cédés en blanc à des affineurs peuvent être étiquetés « fermiers » (décret d'application à venir)
- 29 Décembre 2020 > version 1 de projet de décret :
 - Accord écrit entre producteur et affineur
 - Mention : « fromage fermier » suivie de « fabriqué à la ferme puis affiné par X »
- 9 mars 2022 > version 2 (suite au refus par l'UE de la version 1) :
 - Mention proposée : « fromage fermier » suivi de « affiné en dehors de la ferme par X »
 - La DGCCRF réunit, pour avis, les professionnels :
 - Les professionnels sont unanimes contre la loi de 2020...
 - L'absence du nom du producteur reste un point de désaccord majeur pour l'ANPLF
 - Les AOP demandent des règles différenciées /non AOP



Mention alternative « lait cru »

Rappel : depuis le printemps 2020, accord entre la profession laitière (CNIEL, ANICAP, CNAOL), la grande distribution et les pouvoirs publics (DGAL et DGCCRF) sur un étiquetage « warning » pour le lait cru



Ce fromage est au lait cru. Il est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants, de le consommer. Consultez www.fromagesaulaitcru.fr

>> Mention alternative ANPLF (si demande des clients distributeurs...)

« 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 »

Loi AGECE

Suite à des questions émergentes dans le groupe des techniciens

> Organisation d'une session de formation

03/05/2022 en visio – « Loi AGECE »

14h30 – 16h00 : Connaître la Loi AGECE (« anti-gaspillage pour une économie circulaire »)

- Présentation de la Loi AGECE
- A quelles adaptations les producteurs doivent-ils se préparer en termes de matériaux d'emballage et d'information sur le tri ?

10/05/2022 à Paris - Matin : « s'adapter aux enjeux sanitaires »

9h30 – 10h00 : Accueil des participants

Recueil des attentes, présentation du déroulé de la formation

10h00 – 11h30 : Introduction sur les enjeux sanitaires actuels

- Focus sur les problématiques actuelles, avec l'exemple du germe E.coli STEC

11h30 – 13h00 : Se préparer à la gestion d'alerte STEC

- Présentation des outils développés par le groupe "sécuriser les filières au lait cru" de Rhône Alpes : fiche technique, module de formation de producteurs

10/05/2022 à Paris - Après-midi : « s'adapter aux enjeux environnementaux »

14h00 – 15h30 : Choisir des emballages écologiques

- Présentation des travaux du réseau « Invitation à la ferme » sur les pots de yaourts recyclables

15h30 – 16h30 : Envisager la solution du vrac

- Exemple du yaourt vendu en vrac
- Les bonnes pratiques et les responsabilités des producteurs et des clients lors de la vente en vrac



Intervenants

- **David ALLAIN, CTCPA Bourg-en-Bresse / Loi AGECE (visio)**
- **Laurent THOMAS, GDS 69 / gestion alerte STEC**
- **Guillaume ANTOINE, Invitation à la ferme / emballages écologiques et vrac**

Loi AGECE

- **Sur le volet emballages éco**, un grand nombre de questions/problèmes sans réponses pour le moment. Par exemple :
 - Manque de filières de recyclage en France...
 - ... et celles qui se développent aujourd'hui seront-elles opérationnelles en 2025* ?
 - Nécessité de développer plus rapidement des solutions monomatériaux
 - Certains matériaux réutilisables posent d'autres questions ... ex: le verre > poids pour le transport, modalités de lavage, ...
 - Pour les emballages réemployables : alimentarité au fur et à mesure des cycles de réemplois ?
 - ...
- **Sur le volet info-tri** > non abordé lors de la formation > nous avons tout à « débroussailler » avant l'entrée en vigueur des obligations en mars 2023...

* Parmi les objectifs de la Loi AGECE:

2025 : 100% des plastiques recyclés

2040 : sortie du plastique à usage unique

* Parmi les objectifs du décret d'avril 2022 sur le réemploi:

2026 : les petites entreprises devront utiliser 5% d'emballages réemployés (10% en 2027)

Egalim 2 et ses conséquences sur les CGV des producteurs laitiers fermiers



Conexte

- En 2018, Loi EGALIM visait à équilibrer les relations production – transformation – distribution > échec
- Octobre 2021 > EGALIM 2
 - **Etape production – transformation** : contractualisation pluriannuelle > révision automatique du prix à la hausse ou la baisse en fonction de l'évolution des coûts de production
 - **Etape transformation – distribution (GMS...)** : **CGV + convention** > transparence (3 options) ; révision automatique du prix en fonction de la MPA ; conditions de renégociation
- **EGALIM 2 s'applique-t-elle aux producteurs laitiers fermiers ? > la DGCCRF répond Oui** (info transmise en février 2022 par Invitation à la Ferme)
- **Comment l'appliquer ? > pas de réponses claires...**

> L'ANPLF décide de s'adresser à des juristes ...

Egalim 2 et ses conséquences sur les CGV des producteurs laitiers fermiers

> Organisation d'une session de formation !

Intervenants

- Maître Emmanuelle Jardin-Lillo, Avocate associée **TGS France Avocats**, Responsable du Département Contrats, Concurrence & Distribution
- Hugo Cabrol, Juriste **TGS France Avocats** - Département Contrats, Concurrence & Distribution

20/09/2022 à Paris

I- DECRYPTAGE DE LA LOI EGALIM 2

II- ENCADREMENT DE LA NEGOCIATION

Les conditions générales de vente, socle de la négociation commerciale

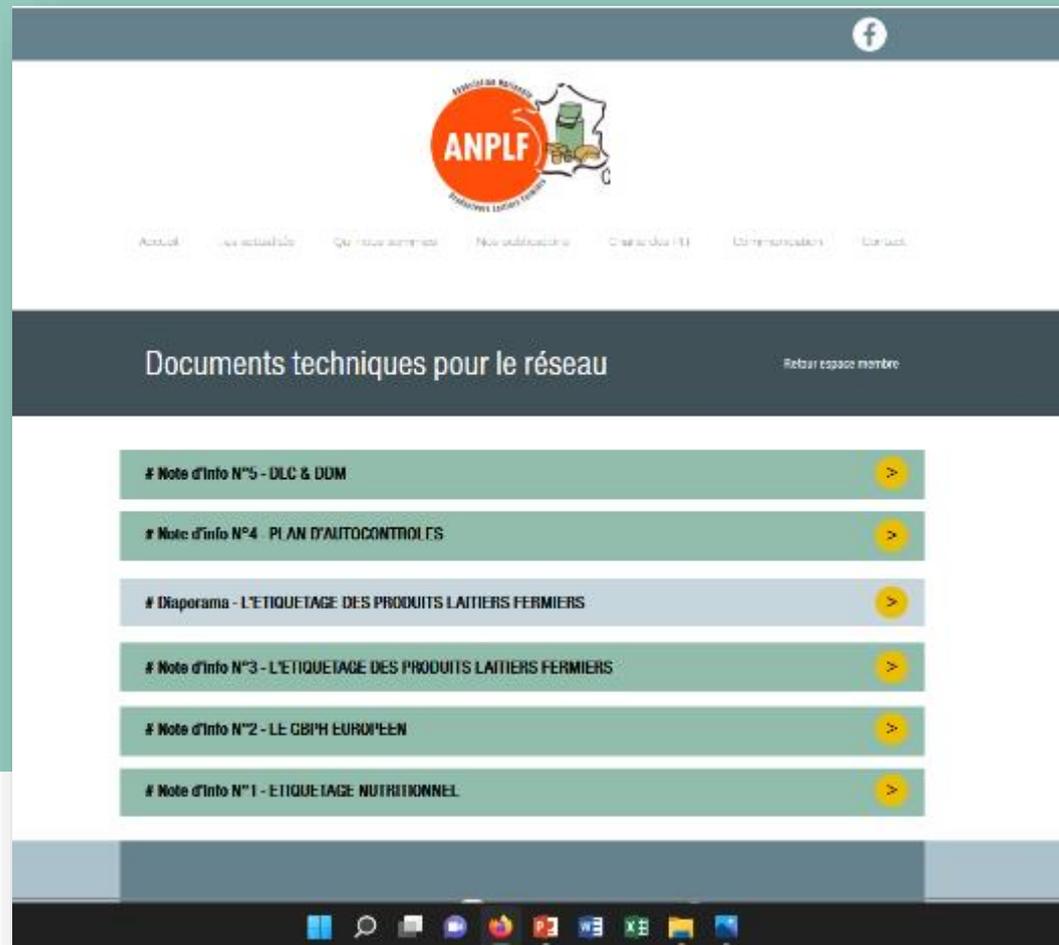
(dont cas pratique sur la base de CGV d'IAF)

La convention unique issue de la négociation commerciale

- **I'ANPLF prépare des CGV-types**
- **Ainsi qu'une demande de « sortie d'Egalim 2 » pour les producteurs fermiers dans le futur ?**



L'activité 2022 LES REALISATIONS DU GROUPE DES TECHNICIENS



Google Group

40 techniciens, animateurs (et producteurs) dans le Google Group
> *De nombreuses interactions par mail tout au long de l'année*

Conversations Rechercher dans tek_anplf@googlegroups.c ...

☆ Tech_ANPLF 41 membres 1 à 30 sur 364

From	Subject	Date
anplf...@gmail.com	candidature pour un emploi de salariée en exploitation caprine fermière – Bonjour à tous, Je vous transfère ci-joint un CV qui nous a été recommandé, d...	5 oct.
Sandrine ANSELMET	réutilisation des emballages – Bonjour à tous, savez-vous s'il faut être agréé centrale de nettoyage ou répondre à des exigences	27 sept.
RAY Jean-Charles, ... val.beroulle26 4	avis anses – Bonjour à tous Je suis désolée de lire des choses pareilles Forcément Je croise les doigts 🍀 pour que	21 sept.
amf_munster	Mail DDETSPP Bas Rhin sur test de vieillissement lait cru de conso J5 – A tous, Suite à nos échanges de ce jour Ci-dessous une impression écran du m...	15 sept.
anplf...@gmail.com	Fwd: Rencontre Inter-régionale sur la Viande Caprine (à diffuser largement) – Bonjour, Je diffuse cette information, à la demande du syndicat caprin de ...	8 sept.
RAY Jean-Charles 2	avis contrat assurance – Avec la pièce jointe ! Jean-Charles RAY Conseiller Technique Référent Producteurs Fermiers jean-	2 sept.
anplf...@gmail.com	L'ANPLF recrute – Bonjour à tous, Comme vous le savez sûrement maintenant, je vais quitter l'ANPLF à la fin du mois	26 août
Yann SIMON, anplf...@gmail.com 2	Questions yaourts – Bonjour Yann, Pour répondre à ta 1ère question, je pense que le courrier ci-joint peut aider : il s	24 août
Yann SIMON	Question fourniture plateforme logistique pour écoles – Deuxième sujet ! Le département du 77 va créer une plateforme logistique d'approvisionnement...	23 août
APFI - Tk - Gilles Testanière	Consignes de tri sur les emballages et autres réjouissances – Bonjour, Suite à des demandes de Grand Frais auprès de producteurs Isérois, j'ai mis à Jo...	18 août
RAY Jean-Charles, Sandrine ANSELMET 4	brosseuse fromage – Je ne sais pas si ça pourrait convenir pour ton producteur mais voilà un constructeur qui fait ce	4 août
Yann SIMON, ... RAY Jean-Charles 3	Question construction fromagerie : CCTP – Je ne connais pas de modèle. C'est rarement fait (jamais vu en fermier) hormis à l'oral. Cela	1 août
Yann SIMON, ... RAY Jean-Charles 3	Question recuite de sérums – Bonjour, Le principe est de rendre coagulable les protéines sériques. La texture obtenue dépend de la	1 août
amf_munster, ... anplf...@gmail.com 6	Test de vieillissement sur lait cru de consommation – Re bonjour, Oui, en effet, la prochaine réunion du groupe technique est prévue le jeudi 15 septemb...	28 juil.
avdpl, ... mariebauet@yahoo.fr 4	Colza dans la ration et goût des produits – Bonjour Suis pas expert en alim bovin (finalement à mon niveau, on y regarde que qd ça va mal) A dire	21 juil.
anplf...@gmail.com, ... amf_munster 5	Fwd: – Bonjour Yolande, Voici les coordonnées d'un producteurs de chez nous. Je pensais te l'avoir	18 juil.

3 réunions en visio en 2022 (31/03/2022 ; 15/09/2022 ; 17/11/2022)

> Réalisation de travaux, notes techniques, etc... en commun

fiche « réglementation yaourts fermiers »...

Fiche n°1

Réglementation applicable aux **YAOURTS** fabriqués à la ferme



Photos : ANPL Hauts de France, ANPL Normandie, traitement à la ferme, www.fermes.charente.com

Cette fiche fait partie de l'ouvrage des produits caprin et bovin (vosges : APVD Haut Rhin - Fermes Laitières) et de la ferme : Syndicat Caprin des Elevateurs et Fromagers

MENTIONS D'ETI

- Dénomination**
Mention fermier
Mention Bio...
Mention du lait
- Liste des ingrédients**
Les ingrédients

Yaourt au lait de la ferme

Il s'agit du nom du produit. Ex: Yaourt aux fruits, Yaourt aromatisé...
Yaourt grec... etc.

Le terme « **fermier** » ne peut être utilisé que pour des produits ne contenant que du lait, des ferments et/ou contenant des ingrédients issus de la ferme uniquement. Dans le cas contraire, il est plus approprié d'utiliser **par exemple** : « **Au lait de la ferme** »

Ingrédients :

- Lait entier
- Fruit lacté (framboise) : 20% minimum
- Sucre : 2%
- Ferments lactiques
- Poudre de lait

Au lait entier



Ferme de la colline
22222 Le village

FR
100000000000

Poids net : 125 g

A consommer jusqu'à la date indiquée

Une dérogation pour les produits laitiers fermiers permet d'utiliser les mentions « au lait entier », « au lait partiellement écrémé » ou « au lait écrémé » pour remplacer le % de matière grasse.

En cas d'agrément CE, l'**exemple suivant** est nécessaire. Les éléments logo caractéristiques de votre production (logos Agriculture Biologique, ...) peuvent aussi être ajoutés !

La liste d'**ingrédients (en gras)** est obligatoire, sauf pour les yaourts nature. Il faut préciser la liste d'ingrédients des préparations / confitures ajoutées. Vous devez aussi **mettre en avant les allergènes, dont le lait**.

Lorsque la dénomination ou l'image sur le pot suggère la présence d'un ingrédient, ce yaourt à la cerise, ou photo/dessin de cerises sur l'emballage, il faut **indiquer le % de l'ingrédient dans le produit fin dans le liste d'ingrédients**.

Vous devez définir une **Date Limite de Consommation** pour vos produits (DLC) qui sera précédée de la mention « **A consommer jusqu'au** ». De même, les **conditions de conservation** doivent être indiquées sur le produit. C'est à vous de les définir, mais pour les produits frais il est généralement recommandé des températures entre +7°C et +8°C.



Note d'info
- N°3 -
anplf.info@gmail.com
15 septembre 2022 (version 4.1)

L'étiquetage des produits laitiers fermiers

Au sommaire de cette note :

A/ Les mentions d'étiquetage en fonction des types de produits et des modalités de vente :

- Pour les fromages fermiers
- Pour les yaourts
- Pour le lait cru de consommation
- Spécificités pour le beurre et la crème

B/ Focus sur certaines mentions :

- Dénomination des produits
- Terme fermier
- Etiquetage de l'origine
- Information nutritionnelle
- Allergènes
- DLC/DDM
- La température de conservation
- Le poids net

... et mise à jour de la note « étiquetage des PLF »

> Disponibles sur le site anplf.com



L'activité 2022 LA CAMPAGNE DE COMMUNICATION



De nouveaux outils en 2022 !

➤ Une plaquette

*rappel des raisons et objectifs de cette campagne ...
pour aider les producteurs à en parler à leurs clients !*



De nouveaux outils en 2022 !

➤ Un kakémono, des autocollants, des stickers, des t-shirts

À commander depuis le site Internet



Signalétique

Kakémono suspendu (grande banderole format 180cm X 70 cm bâche 500G avec pellete de coin)

A suspendre sur votre stand au marché, dans votre boutique à la ferme...

Tarif membre : 22,50€

Tarif normal : 30€



Autocollants et stickers

Autocollant (format 10cm X 10 cm / Vinyle adhésif quadri vernis UV)

Il servira aussi bien de support pour de la traçabilité que d'énigme personnalisée et sticker vitrine.

Tarif membre : 1,89€ (par lot de 5)

Tarif normal : 2,50€ (par lot de 5)



Sticker (format 3,5cm X 3,5 cm)

Les stickers festiveront et donneront du caractère, ils sont parfaits pour fermer des emballages, pour personnaliser un produit, pour véhiculer un message.

Tarif membre : 1,69€ (par lot de 100)

Tarif normal : 2,50€ (par lot de 100)



T-shirt

T-shirt coton (Tailles S/M/L/XL - logo coeur + message dos)

Ce t-shirt comme tenue de travail sur votre stand par exemple, permettra de porter les valeurs des producteurs fermiers.

Vous serez pour le service de tous un ambassadeur haut de gamme prêt à marquer les esprits et convaincre de l'importance d'une production fermière.

Tarif membre : 11,25€

Tarif normal : 15€



Et la suite des témoignages de producteurs !

Tous nos témoignages

Des producteurs fermiers vous racontent leur histoire ...



Je suis Marie-Anne Hemelsdael, Fromagère
fermière dans le Nord

"Pour moi, être producteur fermier, c'est
pouvoir valoriser son produit soi-même, et
dialoguer avec les clients en direct..."

[Lire plus](#)



"Je suis Brigitte Brodier, Fromagère fermière en
Seine et Marne"

Fleiver, transformer et vendre, c'est
beaucoup de travail, mais c'est compenser
par la satisfaction de nos clients..."

[Lire plus](#)



"Je suis Pascale Francillon, Fromagère
fermière en Isère"

Pour moi, « producteur fermier » c'est une
profession et un choix de vie ...

[Lire plus](#)

L'activité 2022 LES PARTENARIATS





FACEnetwork



~40 organisations dans 18 pays : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Norvège, Slovénie, Suède et Suisse

**20 sont des associations de producteurs, basées dans 16 pays
> 4000 producteurs directement représentés**

6 structures françaises :

l'ANPLF, la FNEC, la Maison Régionale de l'Élevage de PACA, l'Institut de l'Élevage, ACTALIA et la Fédération des Fromagers de France

En 2022

**La convention de partage de la salariée (mi-temps pour chaque structure) prend fin au 31/10/2022...
... Mais le travail de partenariat continue !**

Notamment :

- **Frédéric Blanchard** est membre du Bureau de FACEnetwork en tant que Vice-président
- **Jean-Christophe Alberti** (Casgiu Casanu) participe au groupe Marketing de FACE pour l'ANPLF
- **Laurent Charle** (AMF) participe au groupe Technologie de FACE pour l'ANPLF



La fondation pour la biodiversité fromagère



- Créée à l'initiative du rédacteur en chef du magazine Profession Fromager
- Regroupe des crémiers, des industriels, des scientifiques et aussi des représentants des producteurs
- **Objectif = promouvoir le lait cru, financer la recherche,...**
- L'ANPLF est présente dans des groupes de travail & dans le Comité exécutif (1 voix pour l'ANPLF / 20 membres)
- l'ANPLF s'est engagée « sous réserve » que la fondation tienne réellement compte des intérêts de la filière fermière...



Les projets 2022

- "Livre blanc" permettant de mettre en évidence les **bénéfices santé** des fromages riches en biodiversité.
- Tour de France dans l'esprit du **compagnonnage** pour former les futurs fromagers fabricants dont manque la filière
- Colloque sur les **bonnes pratiques** permettant de préserver et valoriser la richesse microbienne
- Actions de communication auprès du grand public...

L'activité 2022

LE FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION



Recrutement de la nouvelle animatrice ANPLF



L'ANPLF recrute son animateur / animatrice

L'ANPLF - Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers - regroupe des structures départementales et régionales réparties sur toute la France et qui représentent et défendent les producteurs laitiers fermiers des trois espèces laitières (vache, caprine, ovine). Ces producteurs sont des éleveurs-producteurs de lait, qui réalisent également la transformation et la commercialisation de leurs produits (fromages, beurre, crème, yaourts...). L'ANPLF et ses structures locales les accompagnent sur des questions de réglementation sanitaire, de technologie, de commercialisation et de valorisation des produits. L'ANPLF est active au niveau national et aussi européen.

Description du poste

Sous la direction du Conseil d'Administration, l'animateur / l'animatrice assurera les missions suivantes :

- Gestion de l'association : organisation des réunions, mise en œuvre des orientations du Conseil d'Administration, tenue du budget, lien entre les associations adhérentes, lien avec l'association européenne des producteurs laitiers fermiers et artisans (FACCENetwork).
- Représentation et défense des intérêts des adhérents surtout auprès des administrations, mais aussi auprès d'institutions et d'organisations agricoles.
- Communication : rédaction et diffusion de bulletins d'information pour les adhérents, de notes techniques, d'articles divers, tenue du site internet et de la page Facebook.
- Coordination d'un réseau national de techniciens fromagers : mise en réseau des techniciens via un groupe de discussion en ligne (Google group), organisation de réunions, coordination de travaux techniques collectifs.
- Développement et mise en place de services aux adhérents : veille et assistance réglementaire en cas de problèmes de terrain, organisation de formations, réalisation de campagnes de communication collectives, etc.
- Coordonne de projets : montage de projets, rédaction de demandes de subventions, mise en œuvre, suivi et gestion administrative et financière des projets.

Profil souhaité

- Formation ingénieur agronome ou équivalent
- Goût pour le filière laitière fermiers et pour les questions techniques et réglementaires la concernant
- Bonnes capacités en anglais (écrit, oral)
- Capacités rédactionnelles, esprit de synthèse, rigueur, dynamisme et autonomie
- Aisance relationnelle pour l'animation de réunions et la conduite de projets.

Conditions

- Poste en CDI, à mi-temps

(Possibilité de compléter par un mi-temps supplémentaire dans une autre association du réseau ANPLF ou de FACCENetwork, notamment en fonction du profil)

- Débutant accepté
- Entrée dès accord
- Rémunération selon profil et expérience
- L'animateur / l'animatrice travaillera depuis son domicile (ordinateur et téléphone fournis)
- Des déplacements sont à prévoir : réunions régulières à Paris ; réunions (moins fréquentes) dans le reste de la France, voire en Europe

Comment postuler ?

Envoyez votre CV et lettre de motivation à : anplf.info@gmail.com
Date limite de candidature : 20 septembre 2022

- Arrivée de Charlotte Gohier, depuis le 17 Octobre 2022

- Temps-partiel 60%

La présence ANPLF dans les AG des structures locales

- C'était un des objectifs fixés par l'AG 2021
- > 4 réunions concernées en 2022



AG ou réunion	Participations d'autres membres ANPLF pour parler des actions nationales
01/02/2022 – AVDPL Normandie	Yolande M (visio)
07/02/2022 – ADVD Aveyron	Frédéric B, Jean-Michel P (visio)
12/04/2022 – APLF Bretagne	Frédéric B
24/06/2022- Invitation à la ferme	Frédéric B (visio)

Révision des modalités de cotisation

Contexte :

Toutes les structures ANPLF ne cotisent pas pour tous leurs producteurs

>> **Problème d'équité** : les structures cotisant pour tous leurs membres n'en retirent pas plus d'avantages que les autres (mêmes informations, même utilisation du Google Groupe pour les techniciens, même statut au sein du CA, ...)

>> **Problèmes de moyens** : les cotisations - et donc, les ressources de l'ANPLF – sont en train de diminuer

>> Un travail de réflexion a eu lieu au sein du CA en 2022

Quelques principes de bases ont été posés :

- Les modalités de cotisation doivent être en accord avec la **vocation « collective »** de l'ANPLF
- Les structures et les producteurs cotisant davantage doivent avoir **davantage de services**
- Les structures cotisant pour tous leurs producteurs doivent avoir un « **bonus** » sur leur montant de cotisation...

➤ Des propositions détaillées transmises par courrier à tous les membres

➤ A débattre plus tard au cours de cette réunion...