



Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers



**LA FORCE** D'UN RÉSEAU NATIONAL  
**L'INDEPENDANCE** D'ACTION AU SERVICE DE TOUS LES PRODUCTEURS LAITIERS FERMIERS

# RAPPORT D'ACTIVITE 2020

# Les dossiers suivis par l'ANPLF en 2019/2020

## Etiquetage « fromage fermier »

Les conditions d'étiquetage « fromage fermier » ont changé officiellement - avec l'adoption en décembre 2019 par les Députés puis fin mai 2020 par les Sénateurs - de la « Loi sur la transparence de l'information sur les produits alimentaires ». Désormais on peut appeler "fermiers" des fromages cédés en blanc à des affineurs et mis en vente par ces derniers.

Depuis 2018 (premières discussions sur ce thème dans le cadre de la Loi Egalim), l'ANPLF a tenté d'expliquer aux décideurs l'impact négatif de cette ouverture du terme fermier pour la filière. Ce que nous voyons venir, c'est notamment l'intégration des exploitations agricoles dans le circuit la grande distribution, le tout, chapeauté par des industriels, et l'inévitable pression sur les prix des fromages de toute la filière fermière...

Malgré de nombreuses lettres et réunions au Ministère de l'Agriculture, ainsi qu'avec des Députés, des Sénateurs (dernière en date, le 6/02/2020, l'audition au Sénat par Mme Loisier et M. Cabanel, rapporteurs du texte), aucune des demandes de l'ANPLF n'ont été prises en compte.

Aujourd'hui, nous continuons à demander au minimum la mention du nom du producteur sur l'étiquette de tout fromage dit « fermier ». L'administration est en train de travailler sur un décret d'application du texte. Nous avons demandé à être intégrés dans les discussions pour pouvoir porter au moins cette demande. Pour le moment, la DGCCRF ne nous donne aucune information sur les travaux en cours.

► Pour aller plus loin, retrouvez nos publications sur ce thème sur le site Internet [www.anplf.com](http://www.anplf.com) :

**Communiqué ANPLF du 20/12/2019 – Les députés adoptent de nouvelles dispositions réglementaires qui dévalorisent la mention fermière et sacrifient les producteurs**

<https://www.anplf.com/communiques>

**Communiqué ANPLF 20/01/2020 – Notre fromage fermier est en danger !**

<https://www.anplf.com/communiques>

**Lettre ANPLF N°10 du 06/03/2020**

<https://www.anplf.com/lettresanplf>

**COMMUNIQUÉ**  
Le 20 janvier 2020  
anplf.info@gmail.com  
www.anplf.com

**Notre fromage fermier en danger** ⚠

Juste avant les fêtes de fin d'année, sous la pression du Ministre de l'Agriculture et contre l'avis de la Commission Economique, l'Assemblée Nationale a voté une loi qui modifie la définition réglementaire du fromage fermier et offre aux gros opérateurs industriels la possibilité d'utiliser cette mention qualitative, normalement réservée à une production maîtrisée, de petite échelle, traditionnelle et authentique.

Qu'à maintenant, un fromage fermier c'était quoi ?  
À maintenant, un fromage étiqueté « fermier », ou « de la ferme... », devait répondre aux conditions suivantes :

**Fabriqué**

- 1- par un agriculteur
- 2- avec le lait provenant de son seul troupeau
- 3- sur le lieu de sa ferme
- 4- selon des techniques traditionnelles

En résumé, cela signifiait que toutes les étapes de l'élaboration d'un fromage - depuis la production du lait jusqu'à la fin de son affinage - devaient être réalisées par l'éleveur, avec son propre lait et sur sa ferme.

Notre fromage fermier en danger – Communiqué ANPLF du 20 01 2020

✕ **A PARTIR D'AVRIL 2020 : 2 options possibles** : le cas actuel (producteur uniquement) + le cas où l'affinage, et donc la vente, sont réalisés par un autre opérateur que l'éleveur

PRODUCTION du lait	FABRICATION du fromage	AFFINAGE du fromage	VENTE du fromage
Par un ELEVEUR, dans sa FERME	Par un ELEVEUR, dans sa FERME	Par un ELEVEUR, dans sa FERME	par l'ELEVEUR
ET aussi	Par un ELEVEUR, dans sa FERME	Par un AFFINEUR, = une entreprise petite, moyenne ou grande, qui affine les fromages de plusieurs producteurs	par l'AFFINEUR

## Campagne de communication J'élève Je transforme Je vends Charte des producteurs laitiers fermiers

- **Un logo pour être identifiés par les consommateurs**



Pour permettre aux consommateurs de **faire la différence** entre les fromages issus du « circuit affineurs » et les fromages des producteurs fermiers « indépendants », le CA de l'ANPLF, réuni le 25/02/2020, a créé le slogan et le logo « **J'élève Je transforme Je vends** ».

**Les producteurs sont les mieux placés pour diffuser l'information** de la filière vers le grand public. Ils ont l'avantage d'être en lien direct ou très proche des consommateurs. Ils peuvent transmettre les informations par exemple :

- en posant des affiches dans leurs points de vente
- en donnant des prospectus depuis leurs stands de marché ou en les déposant dans les points de vente à côté de leurs produits, ....
- en postant/partageant de l'information sur leurs pages Facebook, Instagram, leurs sites Internet...

**Les structures membres de l'ANPLF** seront les relais de diffusion des outils de communication développés au niveau national vers leurs producteurs adhérents qui eux-mêmes, les diffuseront à leurs clients.



- **Une charte pour expliquer qui nous sommes**

Derrière le logo « J'élève, Je transforme, Je vends », l'ANPLF a défini une **charte qui détaille les engagements et les valeurs des producteurs laitiers fermiers « indépendants »** (voir le texte complet en page suivante).

► **Pour aller plus loin, retrouvez nos publications sur ce thème** sur le site Internet [www.anplf.com](http://www.anplf.com) :

**Page dédiée sur le site Internet :**

<https://www.anplf.com/j-eleve-je-transforme-je-vends>

**Lettre N°14 du 12/06/2020 – J'élève Je transforme Je vends : une signalétique commune pour les producteurs fermiers**

<https://www.anplf.com/lettresanplf>

**Charte des producteurs laitiers fermiers sur le site ANPLF + Lettre N° 15 du 13/07/2020**

<https://www.anplf.com/j-eleve-je-transforme-je-vends>

# CHARTRE

## des Producteurs Laitiers Fermiers



Nous sommes fiers de notre activité d'agriculteur, éleveur, transformateur, vendeur.

1. **Nous sommes des agriculteurs** en activité, inscrits à la MSA (mutualité sociale agricole).
2. **Nous sommes éleveurs**, nous maîtrisons l'alimentation et le soin de nos animaux, chacun de nous transforme uniquement le lait de son troupeau, nous réalisons l'ensemble de la fabrication de nos produits y compris leur affinage, et nous vendons nos produits finis.
3. **Nous transformons notre lait** pour fabriquer des fromages au lait cru, du beurre, de la crème et d'autres produits que nous élaborons de façon non industrielle, en maîtrisant chaque étape du processus fabrication.
4. Nous gardons la responsabilité d'éleveur-transformateur-vendeur jusqu'à la **présentation finale du produit**. En dehors du cadre de la vente directe, notre nom, ou celui de la ferme, et notre adresse sont obligatoirement inscrits sur nos produits (par volonté de transparence envers les consommateurs). Ainsi, chacun de nos produits est signé par le producteur et identifié au territoire.
5. Nous appliquons la réglementation en vigueur à l'aide d'outils adaptés à nos spécificités, sous le contrôle des services compétents.
6. **Nos fermes sont à taille humaine** : elles constituent des entreprises viables économiquement, durables et inscrites dans leur territoire.

Notre responsabilité de producteur est un élément essentiel de cette charte. Nous assumons nos modes de production, la qualité sanitaire de nos produits - conformément aux exigences de la réglementation -et 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. Le contact souvent 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.

Cette responsabilité est la condition de notre indépendance. Chacun d'entre nous a le libre choix de ses méthodes de production, que ce soit au niveau de l'élevage ou de la transformation. Chacun d'entre nous définit ses modes de commercialisation et fixe librement ses prix, afin de s'assurer une rémunération et une qualité de vie décentes. Nous revendiquons de pouvoir vivre correctement de notre métier sans avoir à sacrifier notre vie familiale et sociale.

En dehors des produits dont la technologie implique un chauffage du lait (yaourts, desserts lactés, crèmes glacées...), nous souhaitons privilégier le lait cru pour nos productions. Il permet l'expression de la typicité liée à chaque ferme. En dehors des qualités organoleptiques qu'il apporte à nos produits, le lait cru est une source de biodiversité et de bénéfices considérables pour la santé, qui ont été démontrés par plusieurs études scientifiques.

Nous refusons d'utiliser des procédés qui dénaturent la qualité de **notre lait** : standardisation, homogénéisation des matières grasses, réintégration des protéines sériques, ultracentrifugation... couramment utilisées en processus industriel. Si nos pratiques de travail sont essentiellement manuelles, nous ne refusons pas la modernité quand elle nous permet de rendre notre travail moins pénible, sans altérer la qualité de notre produit. Sur ce point, également, nous revendiquons notre responsabilité. Nous ne voulons pas être enfermés dans une tradition définie par décret.

Nous utilisons des modes de commercialisation divers, depuis la vente à la ferme jusqu'à la vente à des grossistes, en passant par les marchés, les détaillants, la grande distribution, la restauration, les cantines scolaires, etc... Parmi ces modalités, la vente en direct - à la ferme, en AMAP, en magasins de producteurs et sur les marchés - est essentielle : elle nous permet d'échanger avec nos clients et de leur donner ainsi les moyens de choisir les produits qu'ils achètent en toute connaissance et en toute responsabilité.

## Collectif lait cru / fondation pour la biodiversité fromagère

Arnaud Sperat-Czar, rédacteur en chef du magazine "Profession Fromager", a pris l'initiative de créer en 2019 un Collectif Lait Cru, en réunissant des transformateurs laitiers, des crémiers, des chercheurs... Dans un contexte de remise en cause notamment sur les questions sanitaires, le but de ce collectif est de travailler à la pérennité du secteur des fromages au lait cru. Fin 2019, ce projet de collectif s'est transformé en Fondation sous égide de la Fondation de France. Etant donné le manque d'engagement des organisations professionnelles (à noter que l'ANPLF avait, elle, donné son accord pour participer y compris financièrement à la création de la fondation), la Fondation est en train de se mettre en place sur la base de fonds privés (entreprises,...).

**L'ANPLF s'y est engagée (décision du CA du 17/09/2020) sous réserve que le fonctionnement de la fondation soit en accord avec ses propres orientations.**

## Etiquetage « fromage au lait cru »

Suite aux 2 alertes sanitaires STEC de 2018 et 2019, la profession laitière, la grande distribution et les pouvoirs publics (DGAL et DGCCRF) se sont mis d'accord pour recommander un étiquetage « warning » pour les fromages au lait cru vendus pré-emballés en libre-service, du type « Ce fromage est au lait cru. Il est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants, de le consommer. Consultez [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr) ».

Pour les pâtes pressées cuites et les fromages fermiers, la recommandation est assouplie : elle prévoit de « seulement » renvoyer sur [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

**L'ANPLF a rappelé que cet accord, conclu entre certains acteurs de la filière et de la distribution, ne constituait en aucun cas une obligation réglementaire.**

**De plus, l'ANPLF considère que cet étiquetage n'est pas justifié car il fait abstraction des bienfaits du lait cru pour la santé, qui sont pourtant aujourd'hui largement démontrés scientifiquement.**

**Nous recommandons à nos membres, en cas de demande d'étiquetage spécifique de la part de distributeurs ou d'autres clients, d'orienter les demandeurs vers le site Internet de l'ANPLF : [www.anplf.com](http://www.anplf.com)**

► Pour aller plus loin, retrouvez une publication sur ce thème sur le site Internet [www.anplf.com](http://www.anplf.com) :  
Lettre N°16 du 15/10/2020 - l'ANPLF se positionne contre l'étiquetage « fromage au lait cru »  
<https://www.anplf.com/lettresanplf>

## STEC / fromages au lait cru

**STEC** signifie Escherichia Coli producteur de Shiga toxines. Bien que l'immense majorité des E.coli sont des bactéries normalement présentes dans la microflore digestive des animaux à sang chaud et non pathogènes, une toute petite partie d'entre eux sont pathogènes pour l'Homme. Ces E.coli pathogènes ont acquis des facteurs de virulence, tels que la capacité de synthétiser des toxines (STEC) et/ou la capacité d'adhérer à la muqueuse du colon humain (EHEC). Parmi la centaine de STEC isolées à ce jour, seulement 5 sont hautement pathogènes pour l'Homme, causant, selon les individus, des symptômes allant de la simple diarrhée jusqu' à des atteintes rénales sévères.

L'aliment le plus souvent impliqué dans des cas humains de STEC est la viande hachée insuffisamment cuite. Or, en 2018 et 2019, deux situations d'alerte ont été attribuées à des fromages au lait cru. A la suite de ces épisodes, la DGAL a mis en place un groupe de travail spécifique sur la surveillance de STEC en filière produits au lait cru, dans le cadre d'une plateforme appelée SCA (surveillance de la chaîne



alimentaire) qui réunit des organisations diverses (publiques, privées, du domaine agricole, du domaine de la recherche, etc). L'ANPLF a participé aux discussions de ce groupe, qui devraient aboutir en 2021 à un document de recommandations.

**La position défendue par l'ANPLF au sein de ce groupe est la suivante :**

Du fait de la difficulté de détection des STEC HP, une recherche efficace nécessiterait des analyses très nombreuses (sur chaque lot de fromage ?) et donc, un coût absolument impossible à assumer pour des producteurs fermiers. C'est pour cela que des analyses STEC de routine sont inenvisageables. En revanche, il est plus efficace en fermier de baser la surveillance sur les **bonnes pratiques d'hygiène en élevage permettant de prévenir les contaminations fécales** au niveau du lait, ainsi que sur la vérification de leur efficacité par des **dénombrements E.coli.**, germe indicateur d'hygiène. Ce sont les éventuelles **évolutions défavorables dans le temps** des résultats E.coli (plutôt que des résultats ponctuels pris un à un), qui alerteront les producteurs sur de probables dérives vis-à-vis de l'hygiène et sur le risque de contaminations fécales inhabituelles, ce qui les amènera à rectifier leurs pratiques.

### Instruction technique de la DGAL sur la durée de vie des aliments (DLC/DDM)

La DGAL (Direction Générale de l'Alimentation - Ministère de l'Agriculture) a publié le 24 décembre 2019 (!) une instruction technique sur les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimale) des produits alimentaires. Ce texte contient une annexe spécifique aux produits laitiers fermiers, qui fixe, pour les produits fermiers à DLC (yaourts, crèmes desserts, beurre, crème, faisselles,...), des durées dites "usuelles" : **si les producteurs appliquent ces durées, ils n'auront pas besoin de faire d'étude de vieillissement pour justifier les DLC de leurs produits, mais "seulement" des analyses "régulières" à J0 et J final.** Et, pour les producteurs qui choisissent de ne pas appliquer les durées du tableau, il faudra faire de vrais tests de vieillissement (protocoles lourds en n=5 et rupture de températures... )...

Par ailleurs, pour les produits à DDM (fromages,...), le texte prévoit également des analyses à J0 et à J final dans le but de vérifier "régulièrement" (?) les DDM.

**Les techniciens des structures membres de l'ANPLF nous ont fait remonter le fait que les "durées usuelles" fixées par la DGAL dans son texte ne correspondent absolument pas à la pratique du terrain, ce que nous avons immédiatement relayé auprès de l'administration.** Au-delà de la stricte question des durées fixées, l'ANPLF considère que ce texte ne va pas dans le sens de la responsabilité du producteur, qui est pourtant un des fondements de la réglementation hygiène. En effet, jusque-là, le producteur choisissait de mettre une DDM ou une DLC et surtout, il choisissait lui-même ses dates limites !... Dossier à suivre donc...

### Les travaux spécifiques du réseau des techniciens des structures ANPLF

- **Dossier-type d'agrément fermier**

Avec le réseau des techniciens de ses structures membres\*, l'ANPLF a entrepris un travail d'actualisation du dossier-type de demande d'agrément sanitaire qui date de 2008, et est obsolète à plusieurs égards. En particulier, la partie relative au Plan de Maitrise Sanitaire a été mise à jour sur la base du GBPH européen.

L'ANPLF a envoyé pour avis à l'administration son projet de nouveau dossier-type en mai 2020. Une finalisation du dossier est attendue pour la fin d'année 2020.

- **Guide de gestion des alertes sanitaires**

Sur la base d'un travail initié par l'Association des producteurs laitiers fermiers de Bretagne et le GDS Bretagne, le réseau des techniciens des structures membres de l'ANPLF a formalisé un projet de Guide de gestion en cas d'alerte sanitaire, plus pratique pour les producteurs que celui qui avait été réalisé par l'administration en 2009 et largement utilisé jusque-là.

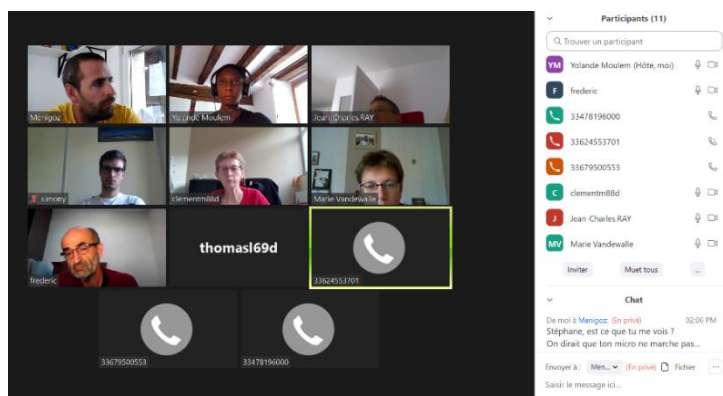
Or, dans le courant de l'été 2020, après la finalisation de ce premier projet et son envoi à la DGAL pour avis, l'administration nous a fait savoir qu'elle travaillait elle aussi sur une nouvelle version de texte, dont la parution est prévue fin 2020. Nous espérons donc que l'administration prendra en compte dans son nouveau texte les suggestions et remarques que nous lui avons transmises. Verdict dans les prochains mois !

---

► **Qu'est-ce que le réseau des techniciens des structures membres de l'ANPLF ?**

L'ANPLF a mis en place un groupe d'échanges (outils google groupe) entre les **techniciens et animateurs de toutes ses structures membres**. Il intègre aussi quelques producteurs administrateurs de l'ANPLF, ainsi que quelques techniciens de structures non membres, mais néanmoins proches de l'ANPLF. Au total, le groupe compte une trentaine de membres. Certains des techniciens concernés avaient déjà des habitudes de travail en commun. Leurs rapports sont désormais facilités par le format du « google groupe ».

Les membres du groupe échangent facilement, des informations, des documents, ils peuvent poser des questions techniques, réglementaires, sanitaires, économiques. Chacun participe selon ses connaissances et/ou son expérience. En plus de ces échanges, quelques réunions ont lieu chaque année pour avancer sur des projets communs, tels que ceux décrits ci-dessus.



## Covid-19

La Covid-19 ne pose pas de problème pour notre filière sur le volet sanitaire puisqu'il n'y a pas de transmission de ce virus par les aliments. En revanche, le volet économique a été une préoccupation forte pour notre secteur comme pour beaucoup d'autres.

Les actions de l'ANPLF sur ce dossier ont principalement consisté à informer ses membres (pages dédiées sur le site Internet ; Lettres ANPLF ; Communiqués – notamment au moment de la fermeture des marchés). En effet, les producteurs laitiers fermiers ont été en forte demande d'information, notamment au moment de la fermeture des marchés au mois d'avril 2020, mais aussi de façon générale, pendant toute la crise, dans le but de s'adapter au mieux aux mesures mises en place par le gouvernement. L'ANPLF a systématiquement tenté de répondre aux questions qui lui ont été remontées, comme en témoigne nos nombreuses publications (voir ci-dessous).

Par ailleurs, en avril/mai 2020, l'ANPLF a réalisé une enquête auprès de 339 producteurs répartis sur toute la France, qui a permis de donner de premiers chiffres concrets au niveau national sur les conséquences de la période de crise pour la filière.

► Pour aller plus loin, retrouvez nos publications sur ce thème sur le site Internet [www.anplf.com](http://www.anplf.com) :

**03/2020 – Recueil d’initiatives techniques pour faire face à la crise**

<https://www.anplf.com/covid-19initiatives>

**03/2020 – Article « où trouver les informations utiles sur les mesures Covid 19 ? »**

<https://www.anplf.com/covid-19-informations>

**18/03/2020 – Lettre N° 11 – Quels impacts spécifiques de la crise Covid-19 ?**

<https://www.anplf.com/lettresanplf>

**26/03/2020 – Lettre N°12 – Où trouver les informations utiles sur les mesures Covid-19**

<https://www.anplf.com/lettresanplf>

**27/03/2020 – Communiqué ANPLF – Pour la ré-ouverture des marchés !**

**27/03/2020 – Courrier au Ministre de l’Agriculture**

<https://www.anplf.com/communiques>

**07/04/2020 – Note d’info « Les simplifications administratives pour s’adapter à la période de crise Covid-19 », d’après l’IT DGAL du 03/04/2020**

<https://www.anplf.com/adaptations>

**14/04/2020 – Communiqué ANPLF - Informations de la Commission Européenne sur Covid-19 et sécurité alimentaire**

<https://www.anplf.com/communiques>

**13 au 30/04/2020 – Enquête ANPLF auprès de 339 producteurs fermiers –**

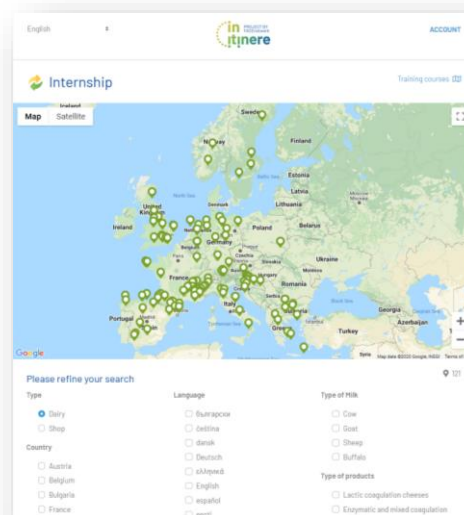
**11/05/2020 – Communiqué ANPLF - Quelles conséquences économiques de la crise Covid pour les producteurs laitiers fermiers ?**

<https://www.anplf.com/communiques>

## FACE in itinere



**www.itinere.eu: un nouveau site Internet pour mettre en contact des fromageries fermières et des stagiaires**



L’ANPLF adhère à l’association européenne FACEnetwork regroupant les structures nationales représentant les producteurs laitiers fermiers et les petites fromageries artisanales de **18 pays européens**. Cela permet de se positionner sur les dossiers concernant notre production au niveau européen, comme ce fut le cas notamment sur le GBPH européen.



Dans le cadre de FACEnetwork, cette année, notre association s'est impliquée dans un projet européen financé par Erasmus+ sur le thème de la formation. Ce programme, appelé **FACE in itinere**, part du constat que, dans notre secteur, les personnes qui cherchent à compléter leur cursus de formation par des stages, ont parfois du mal à trouver les informations et les contacts des fromageries susceptibles de les accueillir. C'est surtout vrai si ces stagiaires cherchent à dépasser les frontières de leur région ou de leur pays pour découvrir de nouvelles technologies et/ou de nouvelles pratiques ... (le programme s'appelle « in itinere » = en itinérance, en référence à l'idée de voyage qui permet d'apprendre d'autres savoir-faire). En France comme dans les autres pays européens, les fromagers fermiers qui acceptent des stagiaires sont nombreux, d'où l'idée de créer un site Internet spécifique pour permettre à ces fromageries de « s'annoncer ». A noter que ce site est aussi ouvert aux crémiers.

Cette plateforme permettra également des **échanges entre producteurs** et/ou entre crémiers de différents pays européens. De plus, sur cette plateforme, nous tentons de recenser des formations spécifiquement adaptées aux producteurs et/ou crémiers déjà actifs ou en projet d'installation, proposées par différents types d'écoles et de centres de formation à travers l'Europe.

Le site Internet FACE in itinere sera accessible au public (et donc, aux potentiels stagiaires et aux autres producteurs) à partir de l'hiver 2020. Il s'agit d'un service réservé aux membres de FACEnetwork et donc, en France, de l'ANPLF. Grâce au relais joué par les structures membres, une quinzaine de fromageries adhérentes de l'ANPLF étaient déjà inscrites sur le site à l'automne 2020. **Les fromageries qui le souhaitent pourront continuer à s'y inscrire, au moins jusqu'au printemps 2021.**

Quelles sont les modalités ?... Au moment de l'inscription, un court questionnaire permet à chaque fromagerie de préciser quel profil de stagiaire elle voudrait accueillir (par exemple : quel niveau de formation ou d'expérience du stagiaire ?...) et dans quelles conditions (par exemple : hébergement possible sur place ou non ? ...).

Comment se fera la mise en relation avec d'éventuels stagiaires ?... les stagiaires qui, à la lecture d'une « annonce » sur le site, seront intéressés pour contacter la fromagerie correspondante, auront la possibilité de le faire via un formulaire de contact (les coordonnées des fromageries ne seront pas directement affichées sur le site). Les fromageries auront bien entendu la liberté d'accepter ou non les demandes qu'elles recevront...

➔ Pour plus d'informations ou pour s'inscrire, [www.itinere.eu](http://www.itinere.eu)

## Question de la cotisation à l'ANICAP

L'ANPLF est régulièrement interrogée par des producteurs fermiers caprins lorsqu'ils reçoivent un appel de cotisation de la part de l'ANICAP, interprofession nationale caprine. Cette année, pour certains d'entre eux, il s'agissait d'une première fois et ils ne savaient ni pourquoi ils sont sollicités, ni ce que veut dire CVO, ni quel est le fonctionnement de l'ANICAP...

L'ANPLF a rédigé et diffusé un communiqué expliquant que les producteurs fermiers caprins ne sont **ni représentés ni défendus par l'ANICAP** et que de ce fait, ils sont en droit de **considérer la CVO à cette interprofession comme non légitime et donc de ne pas la payer.**

► Pour aller plus loin, retrouvez notre publication sur ce thème sur le site Internet [www.anplf.com](http://www.anplf.com) : Communiqué ANPLF du 29/09/2020 – La question de la cotisation à l'ANICAP pour les producteurs fermiers caprins - <https://www.anplf.com/communiqués>

# L'ANPLF en 2020

## Composition de l'association en 2020

**20 organisations membres**  
**Environ 1 000 producteurs représentés**



Structure cotisant à l'ANPLF en 2020 (estimation au 30/10/2020)	Nb prodrs
ARVD Hauts de France	197
Fermes laitières et fromagères Ile de France	22
Synd. caprin et fromager fermier Htes-Alpes	10
FR CAP - Chevriers Nouvelle Aquitaine	26
AVDPL Normandie	78
APF Isère	120
Casgiu Casanu	26
Syndicat caprin des Savoies	97
Syndicat caprin de la Drôme	10
ADVD d'Aveyron	19
APMF des Vosges	76
CETA producteurs de munster fermier	87
APLF de Bretagne	130
Association caprine du Rhône	7
Brebis Lait Provence	40
Syndicat caprin des Bouches du Rhône	18
Invitation à la ferme	24
Synd. des éleveurs laitiers et from. du Var	24
Syndicat des chevriers du Vaucluse	6
Synd. des producteurs et transformateurs lait de brebis Corrèze	3
<b>TOTAL</b>	<b>1020</b>

## Le Conseil d'Administration 2020

Frédéric Blanchard - Président	APF Isère
Marie-Henriette Hemelsdael - Trésorière adjointe	Membre associée
Pascale Francillon - Membre du Bureau	APF Isère
Rémi Seguin - Secrétaire	AVD Aveyron
Stéphane Menigoz - Trésorier	APMF
Christine Chaize - Membre du Bureau	CETA - Producteurs Munster Fermier
Solenn Suc	PLF de Bretagne
Laurent Bauduin	ARVD Hauts de France
Alexandra Garnier	ARVD Hauts de France
Jean-Michel Péard	Invitation à la ferme
Bernard Gois	AVDPLHN
Nelly Lazzarini	Casgiu Casanu