

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.

Jusqu'à maintenant, un fromage fermier c'était quoi ?

Jusqu'à maintenant, un fromage étiqueté « fermier », ou « de la ferme... », devait répondre aux conditions suivantes :

- être 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

Concrètement, cela signifiait que toutes les étapes de l'élaboration d'un fromage fermier - 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.



Au-delà de la définition, qu'est ce qui distingue un fromage fermier d'un autre fromage ?

Les fromages fermiers sont fabriqués de manière artisanale et traditionnelle, « à la main ».

La quasi totalité d'entre eux sont à base de **lait cru**, ce qui leur confère une **richesse organoleptique et une typicité spécifiques** de chaque ferme, ainsi que d'importants **effets bénéfiques pour la santé** (résistance contre les infections, protection contre les allergies...). De plus, ils sont souvent fabriqués avec les seuls **ingrédients basiques que sont le lait, la présure et les bactéries lactiques**.

Dans la mesure où l'éleveur fermier réalise l'ensemble du procédé depuis la production du lait jusqu'à la fin de l'affinage des fromages, il garde la responsabilité entière de son produit, que ce soit pour ses qualités de gout, sa qualité sanitaire et son prix. Il en assume également la commercialisation, le plus souvent localement et avec un contact étroit avec ses clients. Il a un retour rapide et direct de leur part et peut réagir très vite en cas de problème dans son troupeau ou au niveau de sa fromagerie.

Ces notions de responsabilité sur l'ensemble du cycle d'élaboration d'un produit spécifique à chaque ferme et du contact direct avec le client sont bien évidemment fondamentales dans les valeurs de notre métier. C'est principalement cela qui est remis en cause par la nouvelle loi.

Que dit la nouvelle loi ?

Avec la nouvelle loi, l'affinage d'un fromage « fermier » pourra désormais avoir lieu en dehors de la ferme du producteur agricole.

L'affinage est la dernière étape de fabrication du fromage. C'est elle qui permet de développer son aspect et sa texture finale et de révéler son goût et sa typicité, jusque là propre à chaque ferme. L'opération d'affinage nécessite d'apporter des soins aux fromages et demande un vrai savoir-faire ainsi que du temps de travail ; c'est une part importante de notre métier.

La possibilité de faire affiner à l'extérieur existait déjà, de manière dérogatoire, dans le cadre de certains fromages AOP où cela était pratiqué traditionnellement. Les opérateurs d'affinage étaient alors des opérateurs locaux, de dimension raisonnable et devaient respecter le cahier des charges de l'appellation. Mais depuis plusieurs années, nous avons pu constater une forte dérive de cette pratique, en particulier au travers du rachat de ces affineurs traditionnels par de grands groupes industriels laitiers.

Cette tendance va bien sûr à l'encontre de l'esprit de la production fermière traditionnelle : **l'éleveur de départ est dépossédé de son produit, et l'affineur industriel cherche un produit le plus homogène possible pour pouvoir le distribuer à grande échelle.** La nouvelle loi valide et officialise totalement cette dérive et laisse même à ces opérateurs industriels la possibilité de créer de « nouveaux fromages fermiers ».

Quelles conséquences ?

Pour vous consommateurs, il y a bien évidemment un **risque de confusion entre nos fromages entièrement produits sur nos fermes et ces produits standardisés.** Une perte de transparence et de traçabilité.

Pour nous producteurs fermiers, il s'agit là d'un coup très dur porté à notre activité et aux valeurs que l'on accorde à notre travail. On va se voir concurrencés par de gros opérateurs qui ont constamment tendance à baisser la valorisation des produits en sous payant les éleveurs.

L'agriculture en général et l'élevage en particulier connaît de grandes difficultés. Les éleveurs laitiers voient leur population diminuer très rapidement et risquent de disparaître de certaines régions. Ces difficultés sont principalement liées à la très forte industrialisation du secteur agro alimentaire.

Les producteurs fermiers, **parce qu'ils maîtrisent leurs produits et leur commercialisation** étaient, jusque-là, les seuls à pouvoir résister à cette évolution dramatique. Pourquoi le gouvernement choisit-il de les sacrifier ainsi alors qu'il dit vouloir défendre le revenu des agriculteurs ?

