



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

LETTRE ANPLF - Juillet 2025

ACTUALITE - Un foyer de Dermatose Nodulaire Contagieuse confirmé en Savoie ce 29 juin et quatre nouvelles suspicions en cours d'évaluation.



Les points importants à retenir sur cette maladie :

- La maladie touche seulement les bovidés (bovins, bufflonnes) et n'est pas transmissible à l'homme.
- Elle est transmise par piqûres de mouches ou plus rarement par contact avec des sécrétions infectées.
- Elle fait l'objet de mesures d'éradication immédiate : si un cas est confirmé dans un troupeau, celui-ci doit être abattu.
- Elle est présente dans les fèces et le lait des animaux infectés et également dans le lactosérum après transformation.
- Toutes les fermes situées dans un rayon de 50 km du foyer de contamination doivent appliquer des mesures conservatoires réglementaires : interdiction de déplacer les animaux (sauf dérogations), d'épandre du fumier ou de déplacer hors de la ferme du lait/ lactosérum cru destiné à la consommation animale. Ils peuvent néanmoins continuer de nourrir leurs veaux avec ce lait et livrer leur lait ou vendre des produits laitiers, y compris au lait cru, lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation humaine.
- Au 4 juillet à 11h, le vaccin est en attente de déblocage au niveau européen.
- Le numéro d'information ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 : **04 56 11 05 73**

Pour en savoir plus et suivre en direct l'information réglementaire dans les zones actuellement sous surveillance et protection (communes désignées par arrêté préfectoral en Savoie, Haute-Savoie, dans l'Ain et en Isère), nous vous conseillons ce [canal d'informations](#)

**Inscriptions ouvertes pour le CONGRES ANNUEL
des producteurs laitiers fermiers et artisanaux
européen se déroulera en CROATIE !**



Crédit image : FACEnetwork

Vous pouvez dès à présent vous inscrire et retrouver le programme de l'évènement sur [ce lien](#) si vous souhaitez vous joindre à la délégation qui représentera l'ANPLF au congrès annuel européen. Mis à l'honneur cette année le tourisme !

Si vous souhaitez participer, contactez nous sur animation@anplf.com



Crédit image : FACEnetwork

TOUTE LA SEMAINE : Célébrons ensemble les produits laitiers fermiers et artisanaux

Rendez-vous sur [FACEnetwork](#) et sur nos réseaux jusqu'à dimanche pour rejoindre la communauté des producteurs européens !



for
CHEESE
MAKERS

Crédit image : FACEnetwork

Des nouvelles de la
FONDATION LAIT
CRU

Fondation *pour la* Biodiversité
Fromagère
fondationlaitcru.org

La Fondation a mis en ligne sur son site Internet **7 affiches et un livret de 16 pages** ayant pour vocation de répondre à des questions habituelles de consommateurs concernant les fromages, ceux au lait cru en particulier. Ces documents sont issus de plusieurs sources, dont le Livre Blanc « Bénéfices-Risques pour la santé de la consommation de fromages - intérêts de la microbiodiversité fromagère », première synthèse scientifique complète sur le sujet, initié par la « Fondation Lait cru », ainsi que l'ouvrage co-écrit par Sylvie Lortal, ex-directrice de recherche Inrae et membre du collège des personnalités qualifiées de la fondation, « Le lait, un concentré de bienfaits ? 50 clés pour comprendre les produits laitiers » (Editions Quae). Le livret reprend les 7 affiches en apportant des éléments complémentaires.



Les fromagers sont invités à les partager avec leur personnel à des fins de formation interne ou à les afficher dans leur point de vente. Ces documents ne constituent pas des recommandations au sens réglementaire du terme et ne peuvent donc pas être utilisés comme tels sur des supports commerciaux accompagnant les produits. Ils sont, en revanche, des éléments précieux d'information permettant d'engager la conversation avec les clients et de répondre à certaines de leurs questions en leur remettant le livret.

Consultez nos notes d'info sur l'espace membre !

Etre à jour sur la réglementation, retrouvez les nouveautés de cette année avec la note Glace et Sorbets mais aussi des mises à jour : Note d'autocontrôles, DLC/DDM et bien plus encore. Demandez le mot de passe à votre technicien ou directement via notre adresse : animation@anplf.com

[Parcourir maintenant](#)

animation@anplf.com

Sommaire

Mentions d'étiquetage	2
Dénomination	2
Liste des ingrédients	4
Poids net minimum	5
Température de conservation	6
Les critères microbiologiques à analyser	6
Formation et références	7
Annexes	7
Tableau récapitulatif des dénominations réservées	8
Glaces au(x) fruit(s) – Glaces à l'eau au(x) fruit(s) – Glaçons aux fruits	9
Liste des allergènes alimentaires	9



ASSOCIATION NATIONALE DES PRODUCTEURS LAITIERS FERMIERS

222, rue les Granges du Bois, 70280 St Bresson

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}.

Vous avez reçu cet email car vous êtes adhérent à l'ANPLF.

[Se désinscrire](#)