

ANPLF

PROTÉGER LE TERME FERMIER

1
Enquête nationale

204
Répondants

- Toutes espèces
- Tous produits
- Partout en France

Merci pour votre participation à l'enquête



Vos réponses, nos choix collectifs

Vous avez
répondu



Le CA a
analysé



Il a débattu
et arbitré



Voici les définitions
retenues



ULTRA-FRAIS FERMIER



Pour l'**ultra-frais fermier** (yaourt, dessert lacté, fromage blanc, skyr, yaourt grec...), le **beurre fermier**, la **crème fermière** :

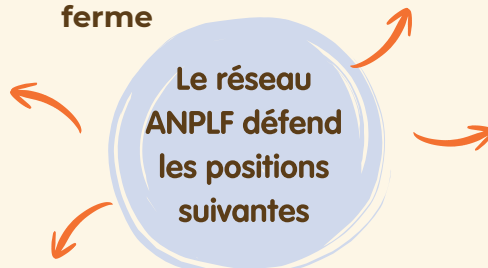
- le **lait** utilisé vient exclusivement de la **ferme**
- au minimum **80%** en poids d'**ingrédients issus de la ferme**
- utilisation de **poudre de lait** doit être **limitée à 3%** en masse du produit et doit être d'origine **française**.

CRÈME GLACÉE FERMIÈRE



Pour la **crème glacée fermière** :

- la **crème** utilisée vient exclusivement de la **ferme**
- au minimum **51%** en poids d'**ingrédients issus de la ferme**



La maîtrise de la commercialisation doit rester dans les mains du producteur fermier, notamment la **facturation**

AFFINAGE HORS FERME



Pour l'**affinage hors ferme** : il ne doit pas être compatible avec l'utilisation du terme « fermier ».

Notre réseau reconnaît toutefois la situation particulière de certaines filières AOP et IGP dont les cahiers des charges prévoient déjà cette pratique. Dans ces cas précis, elle défend un étiquetage explicite et sans ambiguïté permettant au consommateur d'identifier clairement le **nom du producteur fermier**.

Notre objectif : protéger le terme « fermier » pour qu'il reste identifiable, crédible et réservé aux productions fermières.

L'ANPLF poursuit son travail pour faire reconnaître ces définitions.

“ **Par les Fermiers,
pour les Fermiers** ”