

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.