

LA LETTRE

15 mars 2024 N° 28



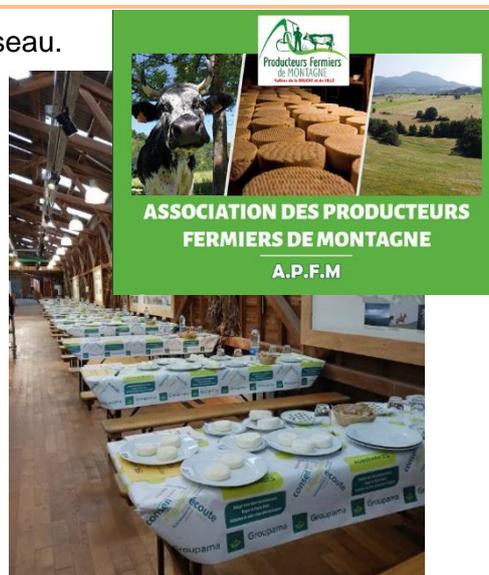
Lettre d'information à l'attention des membres et partenaires de l'ANPLF

[ACTUS ANPLF]

Arrivée de nouveaux membres !

En 2024, deux nouvelles associations rejoignent notre réseau.

Située dans la Bas-Rhin, l'APFM regroupe une quarantaine de producteurs fermiers de Montagne dont une vingtaine transformant le lait. Spécialisée dans la gestion des prairies naturelles, l'association, portée par la Chambre d'agriculture d'Alsace, participe à la promotion des produits fermiers de Montagne. En 2023, ils organisaient aux côtés du CETA des producteurs de Munster fermier, un concours riche dans sa diversité de produits, auquel l'ANPLF participait en tant que jury.



Syndicat des producteurs de fromages fermiers du Limousin



Le Syndicat des producteurs de fromages fermiers du Limousin nous a rejoint en 2023 suite à la fusion de trois associations. Il regroupe aujourd'hui près d'une centaine de producteurs ovins, caprins et bovins en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne. Ils représentent notamment les producteurs de la "Feuille du Limousin", fromage fermier de chèvre emblématique de la région et les producteurs de la "Fête des Bergères", un fromage de brebis au lait cru, typique de la région. (photo : Sylvie Denis)

[FONDATION LAIT CRU]

Le Livre Blanc, où en sommes-nous ?

Le lancement officiel est prévu lors d'un **Colloque** se déroulant **le 9 septembre 2024 à Paris**.

Parmi les premiers résultats intéressants nous retenons :

- Le rôle central pour notre santé de notre microbiote intestinal, dont les fromages au lait cru, riches en biodiversité microbienne
- Les produits laitiers sont certes plutôt gras mais, non, cette caractéristique n'a aucun impact sur le risque de déclencher des maladies cardiovasculaires ou de devenir obèse.
- Oui, une alimentation précoce en produits laitiers crus joue un rôle protecteur contre les maladies auto-protectrices... (Source : Fondation Lait Cru)



En attendant la publication, revivez la présentation des premiers résultats au **Mondial du Fromage de Tours de Septembre 2023** >> [Suivre ce lien](#)



Suivez notre page Facebook !

anplf.info@gmail.com

www.anplf.com



[ACTUS REGLEMENTATION]

Etiquetage fermier affiné en dehors de la ferme – une proposition de décret insuffisante

En 2020, la loi élargissait l'utilisation du terme fermier au fromages affinés en dehors de la ferme. Elle permet à toute entreprise qui achète des fromages en blanc initialement fabriqué dans une ferme et qui en assure l'affinage et la vente, d'utiliser la mention d'étiquetage « fromage fermier ». Les conditions d'étiquetage reste encore à définir. L'ANPLF, consultée en 2022 demandait la mention systématique du producteur fermier comme condition d'utilisation du terme, avec une dérogation possible pour les productions traditionnelles AOP,IGP. Comme le rappelle Rémi Seguin, secrétaire, « **Le terme fermier est un point central pour différencier nos productions. Si les affineurs veulent utiliser ce terme, ils doivent mettre le Nom de la Ferme et son Adresse.** ».

En janvier, le ministère a proposé une version plus allégée, les fromages devront être étiquetés 'fermier affiné en dehors de la ferme' et le nom du producteur ? Caché derrière un QR code, noyé dans une liste de fournisseurs. Nous interpellons ce mois-ci la Commission Européenne « **Cette proposition ne permet pas d'assurer la transparence pour le consommateur et met en danger la production fermière traditionnelle et indépendante** ».

[>> Interpeller vos députés](#)

Réforme d'EGALIM – l'ANPLF lance une lettre ouverte

A l'issue du SIA 2024, notre premier Ministre Gabriel Attal a officiellement lancé la mission relative aux perspectives d'évolution du cadre juridique applicable aux relations commerciales dans la filière agroalimentaire. Dans la perspective d'un EGALIM 4 et d'un alourdissement des contrôles et sanctions, nous appelons donc à ce que les demandes de notre filière indépendante soient reconnues et prises en compte.

[>>Partager la lettre ouverte](#)

[ACTUS EUROPEENNE]

Deux enquêtes lancées au niveaux européens, deux sujets résonnant avec les manifestations en France

En février, la Commission européenne sollicite l'ANPLF pour répondre sur deux sujets concernant les producteurs laitiers fermiers.

Le premier sujet concerne **les pratiques commerciales déloyales** et résonne avec les demandes des syndicats agricoles français sur la mise en application des protections contractuelles des prix de vente de la loi EGALIM. Sur ce sujet, nous vous redirigeons vers notre lettre ouverte, ci-dessus, précisant la position particulière des producteurs laitiers fermiers qui valorisent eux-mêmes leur lait par la transformation.

Le second sujet concerne **la complexité des déclarations PAC**. Un questionnaire de vingt minutes est adressé directement à vous, producteurs.

[>> Participer à cette courte enquête avant le 8 avril 2024](#)



[EVENEMENT]

Recyclage, réduction des emballages et optimisation de sa consommation d'eau à l'honneur au CFIA de Rennes

Le point sur les emballages avec CITEO

Les chiffres, où en est-on ? 90 % des emballages mis sur le marché sont recyclables en 2024 dont 65% des plastique. 89% sont triés par les ménages, un sur deux le sont systématiquement. Enfin 71% de ces emballages triés seront finalement recyclés. 4 nouveaux stands de tris des plastiques sont en cours de lancement.

Les objectifs pour 2040 ? En France, la loi AGECE fixe une fin du plastique à usage unique. Elle recommande la méthode 3R : recyclabilité – réduction – réemploi. Recyclabilité, en changeant son matériel d'emballage. Réduction, en augmentant la taille de son produit. Réemploi ? (voir article suivant...). Dès 2030, 100% des plastiques devront être recyclables.

Quels emballages seront encore autorisés en 2030 ?

Papier, carton, verre, plastiques recyclables ou biosourcés type PET, PE, PP et PS.

En beurre par exemple, la plupart des papiers plastiques sur le marché en ce moment seront interdits. Quid du bois ? Les réflexions sont toujours en cours au niveau européen, à priori il y aura des dérogations possibles. A prévoir : la fin des films plastiques pour les lots de produits !



Prochain WEBINAR sur CITEO : 4 avril 2024 – 9h30-11h30, la recyclabilité du plastique

Le Réemploi : Objectif 10% en 2027 pour la France, la Bio lance des essais



Les initiatives se multiplient, principalement pour le réemploi du verre.. La Maison Gaborit, une ferme à la tête d'une marque de produits laitiers frais a par exemple lancé une expérimentation sur des pots de yaourts de 400mL avec étiquette facile à décoller, résultats prévus en juin !

Pour le plastique, le travail reste en cours avec l'exemple d'une expérimentation « Dropack », des barquettes traiteurs, résultats prévus pour 2025. D'autres innovations ont été citées comme les barquettes inox Berny ou les services de lavage Uzaje et Bout à Bout traitant le verre.



Usine Agro du Futur : des innovations pour réduire sa consommation d'eau



Nettoyeur haute pression Fastneat mixant air et eau et réduisant de 30% minimum la consommation

L'élevage est souvent pointé du doigt pour sa forte consommation. En produits laitiers fermiers, on peut également compter en moyenne 2 à 3 litres d'eau pour 1 litre de lait transformé, traite incluse (*Guide Chambre- octobre 2022*). Partout en France, la pression sur la ressource en eau augmente alors même en Bretagne on innove pour économiser l'eau. *Wi6labs* et *Kemtag* présentaient leurs outils de suivi de la consommation des différentes installations de la ferme. Enfin, *Zeni* misait sur le recyclage par traitement des effluents par des microalgues. En fermier, il y a là un double intérêt, recycler l'eau et amender les champs, les algues étant très riches en azote.

