



**Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers**

Mail : [anplf.info@gmail.com](mailto:anplf.info@gmail.com)

Tel : 06 61 52 93 15

Site : [anplf.com](http://anplf.com)

A Parly, le 21 mars 2024

Madame, Monsieur le député,

Veillez trouver ci-dessous notre contribution, porté à l'intention de la Commission Européenne, dans le cas de la notification 2023/0739/FR portant sur le Décret modifiant le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères et certaines dispositions règlementaires du code de la consommation. Aujourd'hui, nous vous sollicitons afin de porter ce message auprès des instances concernées.

---

## **Mention « Fermier affiné hors ferme », un décret insuffisant**

### **Quelle est la situation ?**

**La loi votée le 10 juin 2020 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 ».**

Extrait de la Loi N° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (article 6) : *« Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret. »*

**Selon l'ANPLF, cette loi ne protège pas suffisamment le terme fermier et conduira rapidement au galvaudage du terme fermier, à une perte de transparence pour le consommateur et à une forte pression sur les prix à laquelle bien des producteurs fermiers restés indépendants ne pourront résister. En 2021 les producteurs de fromages en blanc étaient seulement 700 contre plus de 5000 indépendants, soit une minorité. Qu'en sera-t-il après la promulgation du décret en 2024 ?**

### **Concrètement, quelles conséquences pour la filière fermière ?**

#### **Des conséquences directes...**

- Des fromages produits et affinés par des éleveurs seront mis en concurrence sur le marché avec des fromages « semi industriels », sans possibilité de les différencier car ils porteront tous la même "mention fermière". C'est la banalisation annoncée de cette mention et sa perte de valeur...

- Les consommateurs seront amenés à acheter des produits "fermiers" portant des noms et des marques d'affineurs. Ils perdront toute transparence sur l'origine du produit. Ils n'auront plus de garantie en termes de : proximité, terroir, agriculture à taille humaine, production non standardisée, etc....

- On fait croire aux producteurs qui vendent leurs fromages en blanc à des affineurs que la mention fermière leur apportera une plus-value, alors que cet étiquetage bénéficiera d'abord, voire uniquement à l'affineur, puisque c'est ce dernier qui met le produit sur le marché et décide de son prix, comme de la répartition de la valeur obtenue... Même si chaque producteur est libre de choisir ce modèle, il est paradoxal de le mettre en avant comme une solution avantageuse pour la filière, sachant qu'il met les producteurs sous tutelle d'opérateurs d'aval soumis à la pression sur les prix des centrales d'achats.

#### **... Et des dérives qui ne tarderont pas à se généraliser**

Nous voyons déjà depuis 2020 des exemples de dérives apparaître :

- La location, par des opérateurs d'aval, d'ateliers « clés en main » à des producteurs de lait afin que ces derniers réalisent pour leur compte des fromages en blanc. Cet exemple est déjà rependu en yaourt, avec des marques comme « J'achète fermier » et en cours d'expérimentation sur les fromages avec le projet de nano-usines automatisées de « Fairme ».



**Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers**

Mail : [anplf.info@gmail.com](mailto:anplf.info@gmail.com)

Tel : 06 61 52 93 15

Site : [anplf.com](http://anplf.com)

- La possibilité de « délocaliser » la production de certains fromages historiquement fabriqués dans des zones bien précises (ex: de montagne)

- Le développement de fromages fermiers vendus sous marques de distributeur ou par des affineurs rachetés par des multinationales comme les produits de la fromagerie Wälchi ou Pochat rachetés par Lactalis respectivement en 2011 et 2005.

De manière générale, cette loi pourrait encourager les laiteries à inciter fortement les producteurs de lait excentrés de leur zone de collecte à transformer leur lait sur leur exploitation afin de limiter les coûts de ramassage tout en bénéficiant de la valorisation du terme fermier. Les volumes mis sur le marché pourraient alors être importants et de ce fait déséquilibrer la filière fermière traditionnelle.

La transformation du lait est un métier à part entière nécessitant beaucoup d'investissements (financier, formation, main d'œuvre qualifiée). Elle doit rester un choix avisé et motivé du producteur, les risques n'étant pas négligeables (technologiques, sanitaires...).

### Retour sur quelques éléments d'historique de ce dossier

- En 1988 apparaissait dans le décret fromage, la mention d'étiquetage « fromage fermier » qui concernait les **fromages fabriqués par un agriculteur, selon des méthodes traditionnelles et sur le lieu même de son exploitation**. L'administration appliqua alors une tolérance quant à l'utilisation de ce terme pour quelques filières AOP qui pratiquaient historiquement l'affinage hors ferme, ce qui se traduisait dans leur cahier des charges.

- En 2007, lors de la parution du nouveau décret fromage, il est tenté d'inscrire dans ce décret la possibilité de l'affinage à l'extérieur. Cette partie est annulée par le Conseil d'Etat en 2009. Même chose en 2013, avec encore un blocage du Conseil d'Etat en 2015. Entre temps, malgré ces deux avis du Conseil d'Etat, l'affinage à l'extérieur et **l'utilisation abusive du terme fermier se développent au-delà des AOP de départ sans contrôle de l'administration**.

- Cette dérive est surtout le fait de gros opérateurs laitiers industriels qui ont racheté des affineurs traditionnels avec pour objectif de récupérer la valeur ajoutée liée à la mention fermière.

- Dans les filières concernées, on constate **la mise sous tutelle industrielle des producteurs** qui sont en incapacité de négocier leur juste part de valeur. **Ceci va clairement à l'encontre de la vision du monde agricole prônée par le gouvernement actuel** et par la Loi EGALIM, qui ne cesse de parler de « montée en gamme » des exploitations agricoles, d'augmentation de la valeur au niveau des exploitations...

### Où en sommes-nous sur le plan réglementaire et que demande l'ANPLF ?

La proposition de décret d'application a été déposée sur le site de la Commission européenne. et est ouverte à contribution jusqu'au 21/03/2024. Voici les conditions qu'elle propose pour encadrer l'étiquetage des fromages affinés hors ferme, sous condition « *de l'accord écrit du producteur agricole.* » :

*1° Les mentions "affiné en dehors de la ferme par " suivie du nom ou de la raison sociale de l'affineur inscrites de manière lisible après la dénomination « fromage fermier » et dans une taille de caractère identique au mot « fermier » ;*

*« 2° Le nom ou la raison sociale du producteur agricole ayant fabriqué le fromage avant son affinage précédé du mot « Ferme : ». Ces indications peuvent être remplacées :*

*« - Soit par la liste des producteurs agricoles recourant à l'affineur mentionné au 1° pour l'affinage des fromages fermiers désignés par la même dénomination, précédée des mots « Liste des producteurs : » ;*

*« - Soit, pour les fromages bénéficiant d'une même appellation d'origine ou d'une même indication géographique protégée, par la liste des producteurs agricoles de fromages fermiers affinés en dehors de l'exploitation de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique protégée concernée, précédée des mots « Liste des producteurs : » ;*

*« 3° Les indications prévues aux 2° peuvent être fournies au consommateur sous forme électronique et accessibles selon des instructions figurant sur l'emballage des fromages. »*



**Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers**

Mail : [anplf.info@gmail.com](mailto:anplf.info@gmail.com)

Tel : 06 61 52 93 15

Site : [anplf.com](http://anplf.com)

**Cette proposition de décret échoue à assurer la transparence pour le consommateur.** En effet, comme l'avait formulé le Conseil d'Etat dans sa décision n°374602 du 17 avril 2015 : « les mentions valorisantes " fermier ", " produit de la ferme " ou " produit à la ferme », qui indiquent une origine fermière des produits évoquent, dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur :

(1) une élaboration de ces produits à ses différents stades, sous la responsabilité directe de l'exploitant,  
(2) selon des méthodes excluant les techniques de production à caractère industriel. »

Ce projet correspond à la position consensuelle de l'ATLA, du CNAOL et de la FNEC/ FNPL, représentant de producteurs laitiers principalement livreurs et des industriels de la transformation laitière. Les demandes de notre association indépendante, représentant exclusivement des producteurs fermiers, n'ont quant à elles pas été retenues. Comme nous l'avons déjà exprimé lors des consultations auprès de la DGCCRF en hiver 2022, cette protection est largement insuffisante :

1- il est question dans ce texte d'un accord écrit producteur-affineur sur l'utilisation de la mention fromage fermier. Or, cela supposerait que les producteurs aient réellement les moyens de pouvoir négocier. Nous demandons l'obligation de **clauses de non dépendance** (exemple : plafonnement des ventes à un même affineur à 50% du chiffre d'affaire du producteur) ou des dispositifs pour aider les producteurs à constituer des **groupements** pour négocier collectivement ces accords.

2- le texte ne prévoit pas la mention du **nom/adresse du producteur**, qui nous semble nécessaire pour la traçabilité et la transparence vis-à-vis du consommateur

3- de même, la fixation de **limites de distances producteur-affineur** (pour éviter les dérives et tromperies des consommateurs sur l'origine) et la fixation de **limites de volumes** nous semblent également nécessaires pour garantir l'aspect traditionnel du produit et la transparence pour les consommateurs.

4- **l'atelier de transformation doit être majoritairement la propriété de l'éleveur, producteur de lait** (et pas de l'aval... pour éviter l'intégration déguisée...) et garantir la responsabilité du producteur agricole sur son produit. La facturation du produit doit pour cela aussi être réalisée par le producteur.

5- il faut réguler les **mots "ferme", "fermiers", etc. dans les noms de marques** afin de garantir un minimum de transparence pour les consommateurs. Seuls des agriculteurs devraient pouvoir bénéficier directement de la valeur ajoutée de cette mention.

Nous sommes aussi favorables à des compromis en ce qui concerne les fromages labellisés AOP et IGP. L'utilisation du terme fermier pour ces fromages affinés hors de la ferme se justifie dans ces filières par leur caractère traditionnel, comme en Reblochon, Saint Nectaire, Abondance ou encore le Munster. Ces produits sont déjà soumis à des cahiers des charges garantissant un zonage précis et des méthodes traditionnelles.

Pour nous, ANPLF, cette proposition de décret échoue à assurer la transparence pour le consommateur et met en danger la production fermière traditionnelle et indépendante qui travaille majoritairement en circuits courts. Nous demandons donc une révision du décret prenant en compte nos demandes.

**L'utilisation du terme fermier ou tout autre mention valorisante indiquant une origine fermière doit mettre en avant le Nom de la Ferme et son Adresse. L'ANPLF est une association apolitique rassemblant uniquement des producteurs fermiers indépendants, près de 1 500 en 2024. Nous comptons sur vous afin que s'agissant du terme qui nous représente, nous soyons entendus.**

