



# L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°132 - Septembre 2021



## Dans ce numéro ...

- Edito : J'éleve, Je transforme, Je vends
- Etiquetage yaourts et desserts lactés
- Petites annonces



## EDITO

« J'éleve Je transforme Je vends » : ce logo exprime bien la responsabilité et l'implication qui est celle de tout producteur fermier tout au long du processus d'élaboration du produit, depuis la production du lait jusqu'à la présentation du produit fini au client.

L'ANPLF l'a créé suite à son long combat perdu contre l'administration sur la question de la mention d'étiquetage « fromage fermier ». En effet, les décideurs publics ont récemment changé la Loi pour permettre que des fromages achetés en blanc dans des fermes par des affineurs, puis affinés et mis en vente par ces derniers, puissent porter la mention « fromage fermier ».

Ne soyons pas naïfs, si des lobbys se sont battus pour cela, ce n'est pas dans l'intérêt des quelques centaines de producteurs en blanc déjà existants, c'est bien parce que nous représentons une part de marché, une image, avec une valorisation qui lui est attachée, un potentiel de marge donc, qu'ils voudraient bien récupérer ! La mécanique est déjà à l'œuvre, puisque l'on voit que certains industriels sont déjà en train de pousser à l'installation de nouveaux producteurs totalement intégrés dans une « filière fermière industrielle ». La marge finira par être bradée à la grande distribution, l'image dégradée et notre filière fermière sera anéantie.

**Ainsi, puisque les consommateurs ne peuvent plus désormais se fier au terme fermier sur les**

étiquettes pour repérer les fromages entièrement produits et affinés par des agriculteurs, ils pourront s'appuyer sur le logo « J'éleve Je transforme Je vends ».

Les retours des producteurs et du public depuis la mise en place du logo début 2021 sont très positifs ! Dans mon département, certains producteurs et transformateurs de viande sont très intéressés par la démarche et souhaiteraient y être associés pour pouvoir faire reconnaître la spécificité de leur travail.

Si vous voulez vous aussi affirmer le caractère fermier de vos produits, et contribuer à communiquer positivement sur le métier de producteur fermier, sachez que des outils sont à votre disposition : flyers, affiches, autocollants, visuels PDF et Jpeg utilisables sur les réseaux sociaux ... N'hésitez pas à les demander à votre AVDPL !

De plus, nous proposons aux producteurs fermiers de « témoigner », et nous publions les enregistrements audios où ils expliquent très directement au grand public la réalité quotidienne de leur métier.

Alors pourquoi ne pas témoigner vous aussi ? Ce sera pour vous l'occasion de communiquer sur votre exploitation au-delà de votre réseau habituel, et cela apportera une pierre de plus au projet collectif de la filière.

**Nous comptons sur vous. C'est sur notre nombre et notre contact avec les consommateurs que nous devons nous appuyer pour installer cette communication. C'est tous ensemble que nous défendrons le terme fermier.**

Frédéric Blanchard,  
Président de l'Association Nationale des  
Producteurs Laitiers Fermiers



# ETIQUETER MES PRODUITS

## Desserts lactés et yaourts sucrés, aromatisés ou aux fruits

Yaourts et desserts lactés offrent de nombreuses possibilités ! Aux fruits, aromatisés, au chocolat, il y en a pour tous les goûts ! Mais, ce sont tout autant de produits à étiqueter, et ce n'est pas une mince affaire ! Voici quelques clés pour mieux s'y retrouver :

Le terme fermier ne peut être utilisé que pour des produits ne contenant que du lait, des ferments et du sel et/ou contenant des ingrédients issus de la ferme uniquement. Dans le cas contraire, généralement pour les yaourts et desserts lactés, il est plus approprié d'utiliser une mention différente, comme par exemple :

« Au lait de la ferme ».

Il s'agit du nom du produit : Yaourt aux fruits, crème dessert etc. ... Pour faciliter la lecture, il est préférable de ne pas mentionner plusieurs dénominations. Il faut également bien prendre en compte ce que contient le produit ! Par exemple, si votre préparation de fruits ne contient que des arômes naturels, on parlera de Yaourt aromatisé (ou Yaourt goût ... si l'arôme n'est pas naturel) et pas de yaourt à la fraise par exemple. Le choix d'une confiture la plus « naturelle » possible vous facilitera la tâche !

Une dérogation pour les produits laitiers fermiers permet d'utiliser les mentions « au lait entier », « au lait partiellement écrémé » ou « au lait écrémé » pour remplacer le pourcentage de matière grasse des produits. Cependant, si les produits sont destinés à des intermédiaires situés à plus de 100 kms et/ou si vous ne répondez pas aux critères de micro-entreprise, il faudra ajouter une déclaration nutritionnelle (possibilité d'utiliser les tables CIQUAL).

### Dénomination de vente

Au lait de la ferme

Nom du producteur  
Rue  
Code postal Ville



Attention, l'adresse doit être complète !



Poids net : 125 g



A consommer jusqu'au : voir opercule  
A conserver à max +4°C

Ingrédients : LAIT entier, confiture de XXX (composition complète de la confiture ou de la préparation avec indication du pourcentage), sucre X%, ferments lactiques

Mat. Gr. : Au lait entier / Au lait écrémé / Au lait partiellement écrémé

Valeurs nutritionnelles moyennes	100g	125g (soit 1 pot)
Energie (kJ/kcal)		
Matières grasses (g) dont - Acides Gras saturés(g)		
Glucides - dont sucres (g)		
Protéines (g)		
Sel (g)		

L'unité choisie pour la quantité nette dépend du caractère liquide ou non du produit fini. Ici, on utilise une indication en grammes. Il est possible d'étiqueter l'assembleur en indiquant par exemple 4x125g.

En cas d'agrément CE, n'oubliez pas votre estampille sanitaire ! Aussi, pensez aux différents logos caractéristiques de votre production (logos Agriculture Biologique, Bleu Blanc Cœur ...) !

Les yaourts et desserts lactés sont des produits frais. Ainsi, vous devez définir une Date Limite de Consommation pour vos produits (DLC) qui sera précédée de la mention « A consommer jusqu'au ». Attention, la mention « A consommer de préférence avant le » est réservée aux Dates de Durabilité Minimale (DDM, ex DLUO).

De même, les conditions de conservation doivent être indiquées sur le produit. C'est à vous de les définir, mais pour les produits frais il est généralement recommandé des températures entre +2°C et +6°C.

Pour les yaourts et desserts lactés (sauf yaourt nature), la liste d'ingrédients est obligatoire. Cette liste doit être exhaustive, c'est-à-dire reprendre tous les composants présents dans le yaourt. Ainsi, il est obligatoire de préciser la liste d'ingrédients des préparations / confitures que vous ajoutez, le plus simple est de reprendre les fiches techniques. Vous devez aussi mettre en avant les allergènes, dont le lait, en les soulignant par exemple.

Lorsque la dénomination de vente suggère la présence d'un ingrédient, ou l'image sur le pot (exemple: yaourt à la cerise, crème dessert au chocolat ou image de chocolat sur l'opercule), il faudra indiquer le pourcentage de l'élément dans le produit fini sur la liste d'ingrédients.

### Les petites annonces

Pensez-y ... Plus rapide, les annonces en ligne !

#### Vente de matériel :

Pasteurisateur 30 L  
Evier inox double bac (2 m de long)  
Table inox sur roulettes pivotantes (1m50 de long)  
Contact : 06.22.77.55.31 (Mme Follet)

#### Nous contacter

AVDPL Normandie  
Cité de l'agriculture—BP71  
76233 Bois-Guillaume  
02.35.60.13.78  
06.68.66.76.27  
avdplhn@sarlait.fr  
[www.avdpl.fr](http://www.avdpl.fr)

#### Nos partenaires



Responsable de publication : Nicolas FONTAINE  
Rédaction : Justine CUFFEL

