

# L'Actualité ANPLF

## N°2- MAI / JUIN 2017 -

Association Nationale  
des Producteurs Laitiers Fermiers  
54, av. Roger Salengro  
62223 Saint Laurent Blangy  
[anplf.info@gmail.com](mailto:anplf.info@gmail.com)

### REUNIONS

#### • Conseil d'Administration ANPLF, 8 juin 2017, à Paris

Parmi les points discutés au cours de ce CA, on peut retenir :

- **Adhésions** : pour 2016, l'ANPLF comptabilise 13 structures adhérentes pour 721 producteurs. Pour tenter de mobiliser davantage d'adhérents, un courrier de présentation de l'ANPLF sera adressé aux Chambres d'Agriculture.

- **Vadémécum lait et produits laitiers** : la présence d'un volet sur le « bien-être animal » dans le vadémécum reste un problème, surtout parce qu'il induit une distorsion de concurrence pour les fermiers par rapport aux autres transformateurs, qui ne possèdent pas eux-mêmes d'animaux. La discussion avec la DGAL continue sur ce point.

- **Terme fermier** : l'ANPLF va continuer à travailler en interne sur une position d'ouverture. La mention du nom du producteur sera la base minimale de cette position.

- Il va être demandé aux techniciens des structures membres de l'ANPLF de travailler collectivement à un nouveau projet : une **formation de producteurs pour les aider à réaliser leur plan de maîtrise sanitaire**. Les techniciens seront appelés à mutualiser leurs expériences et à utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène européen, pour construire une formation la plus pratique possible.

- « **Système assurantiel** » : l'idée est de concrétiser un « accord cadre » de niveau national, réservé aux adhérents de l'ANPLF, sur une assurance couvrant les situations d'alerte sanitaire, y compris les pertes d'exploitation (préjudice commercial). La concrétisation de ce travail a été confiée à un groupe restreint composé de : Pascale Francillon (Isère), Stéphane Menigoz (Vosges), Jean-Baptiste Gorisse (Hauts de France), Benoit Fagegaltier (Aveyron), Catherine Le Beschu (animatrice Corse).

- **Tuberculose bovine** : le premier constat est celui d'une application très inégalitaire de la surveillance Tuberculose selon les zones. De plus, les méthodes de détection sont peu fiables (nombreux faux-positifs) alors que les conséquences sont graves en cas de suspicions : interdiction de vente, abattage, etc. Finalement, l'immense majorité de ces suspicions (la totalité en VD) sont infirmées.

- **La date de l'AG 2017** de l'ANPLF a été fixée au 28 septembre 2017, à Paris. Cette AG aura lieu l'après-midi et sera précédée d'un CA le matin.

#### • Réunion DGAL, 9 juin 2017, à Paris

La délégation ANPLF - composée de Frédéric Blanchard, Marie-Henriette Hemelsdaël, Catherine Le Beschu, Yolande Moulem - a rencontré Geneviève Puisségur, chargée de mission Lait et Produits Laitiers au Bureau des établissements de transformation et de distribution, et Matthieu Mourer, chef du Bureau des établissements de transformation et de distribution.

Les points abordés ont été les suivants :

- Le vadémécum sectoriel lait et produits laitiers
- La transparence des contrôles
- Le GGHP (guide européen)
- Le dossier Ferlis (tolérance Listeria)
- Le dossier d'agrément pour les producteurs fermiers
- La prophylaxie tuberculose bovine

Cette réunion a été globalement positive. La DGAL s'est montrée très intéressée par des remontées d'exemples et situations concrètes du terrain. En échange de quoi, elle semble être à l'écoute et prête à modifier ses dispositifs lorsque c'est justifié et faisable pour elle.

- **Réunion FranceAgriMer, 9 juin 2017, à Paris**

La même délégation ANPLF a rencontré Olivier Blanchard, délégué filières laitières de FAM. Les points abordés ont été les suivants :

- le système assurantiel
- la contractualisation avec les GMS
- Le GGHP (guide européen)
- L'enquête FAM auprès des VD (déclaration des litrages, etc.)
- le positionnement politique de l'ANPLF

Le bilan de cette réunion est positif, FAM ayant montré un réel intérêt pour les thématiques de l'ANPLF.

- **Séminaire REPASTOL, 15 – 16 juin 2017, à Montpellier**

REPASTOL est un pré-projet coordonné par l'INRA autour de la problématique des fromages au lait cru. L'idée est de revoir l'approche selon laquelle la pasteurisation serait la solution universelle pour garantir la sécurité sanitaire. Dans ce cadre, 2 premiers séminaires avaient eu lieu en 2016 sur le thème de la réglementation (Frédéric Blanchard y a participé), puis des connaissances sur la diversité microbienne des produits au lait cru. Au cours de cette 3<sup>ème</sup> et dernière édition de juin 2017, il a été question du lait cru comme soutien de formes d'organisations sociales et comme porteur de valeur économique et culturelle. Les discussions ont notamment mis en évidence la difficulté de maîtrise du lait cru pour les systèmes industriels et le caractère *unique* du lait cru : un produit au lait cru n'est pas forcément toujours meilleur, mais en revanche, il est « non reproductible »... L'un des grands intérêts de ces 3 séminaires a été de permettre des échanges entre des acteurs divers : producteurs fermiers, transformateurs industriels, distributeurs, représentants des AOP, crémiers, scientifiques, sociologues,.....

- **Council FACEnetwork, 26 – 27 juin 2017, à Barcelone**

Au cours du Council (=CA) de l'association européenne, il a notamment été question de :

- **Etiquetage nutritionnel** : l'action de lobbying amorcée fin 2016, avec notamment la publication en ligne d'une pétition, va continuer en s'adressant directement de nouveau à la Commission Européenne.
- **Nouvelle réglementation européenne sur les contrôles officiels** : le texte vient de paraître mais les mesures entreront pleinement en vigueur début 2019. L'accent est mis sur :
  - le coût des contrôles (les producteurs devront-ils y participer directement dans l'avenir ?)
  - la transparence
  - la formation des inspecteurs

Ce dossier devient un sujet prioritaire de FACEnetwork, et sera débattu à son assemblée générale.

## A VOS AGENDAS...

- **Assemblée Générale ANPLF : Jeudi 28 septembre 2017 (après-midi), à Paris. Elle sera précédée d'un CA (le matin)**

- **Cheese 2017** (festival international organisé tous les deux ans par Slow Food sur les fromages) à Bra (Italie) : cette année, du 15 au 18 septembre 2017

- **Journées annuelles de FACEnetwork** : du 25 au 27 octobre 2017 à Graz, Autriche
  - Mercredi 25 octobre : visites de fromageries
  - Jeudi 26 octobre : Assemblée Générale + présentations des travaux
  - Vendredi 27 octobre : Congrès

- **Présentation officielle du GGHP à Bruxelles** : le 22 novembre 2017, probablement, au Parlement Européen (lieu à confirmer).