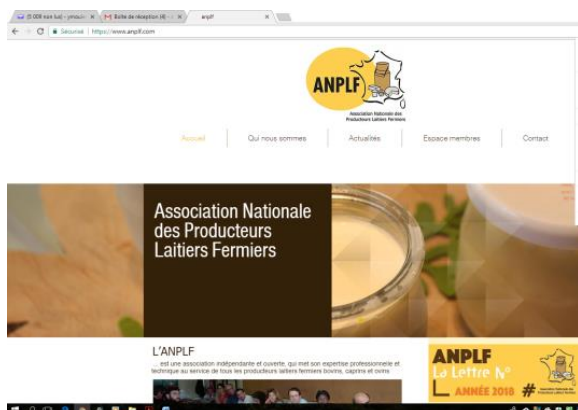


Davantage d'adhérents ANPLF en 2017 !

L'ANPLF compte désormais 17 structures adhérentes et plus de 900 producteurs membres. Ceci fait d'elle l'association avec le plus grand nombre d'adhérents producteurs laitiers fermiers en France et en Europe, et renforce considérablement sa capacité à agir sur le plan syndical.

Désormais, l'ANPLF a un site internet : www.anplf.com



Ce site s'adresse prioritairement à nos membres. Des pages leur sont réservées qui contiennent les dossiers d'information syndicale et technique réalisés par l'ANPLF, ainsi que toute l'information sur la vie de l'association (comptes rendus des Conseils d'administration, des assemblées générales et d'autres réunions, ...). Chaque structure membre possède un mot de passe qu'elle doit communiquer à ses producteurs cotisants à l'ANPLF afin qu'ils puissent accéder à ces pages « internes » du site.

Le site comprend également des informations accessibles à tous, relatives aux dossiers généraux de l'ANPLF et à l'actualité de la filière fermière. De plus, on y trouve des informations sur toutes les associations membres, et des liens vers leurs sites.

Une note sur l'étiquetage, pour répondre aux questions du terrain

Des questions se posent régulièrement sur le terrain concernant les règles d'étiquetage. Or, dans la mesure où les règles d'étiquetage varient en fonction des types de produits (fromages, produits frais, etc.), des types de présentation (en vrac, à la coupe, préemballé, etc.) et des modes de commercialisation (vente directe, vente à intermédiaire, etc.), il est difficile d'en avoir une vision claire et synthétique.

L'ANPLF a entrepris de répondre aux principales questions qui se posent sur le terrain, en s'appuyant sur son réseau technique : les connaissances et expériences des techniciens des structures membres de l'ANPLF ont été collectées et synthétisées dans une note d'information et d'interprétation. **Cette note rappelle les exigences pour les fromages, les yaourts, le lait cru de consommation, le beurre et la crème et fait un focus sur les nouveautés en matière d'étiquetage de l'origine, d'information nutritionnelle et d'indication des allergènes (nouveautés introduites par le règlement européen 1169/11 dit « INCO » de 2011).**

La « NOTE INFO étiquetage des produits laitiers fermiers » est disponible sur : www.anplf.com

Les formations au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen se mettent en place en 2018

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen est désormais officiellement disponible en Français. Il reste dans le même état d'esprit que le GBPH français, mais il est plus complet (dangers physiques et chimiques,

traçabilité, etc.). Il sera donc amené à remplacer progressivement notre ancien guide.

Le GBPH européen est public. Tous les producteurs européens peuvent l'utiliser directement, en le téléchargeant depuis le site Internet de la Commission Européenne.

Néanmoins, l'ANPLF et ses partenaires rédacteurs du Guide et membres de l'association européenne FACENetwork considèrent qu'il est préférable d'accompagner les producteurs fermiers dans l'utilisation de cet outil. C'est pourquoi ils sont en train d'élaborer un kit de formation au GBPH, ainsi que des outils techniques pour les producteurs et les techniciens du secteur, dans le cadre d'un programme appelé « Teacheesy », financé par des fonds Erasmus+. Ces outils européens seront prêts et mis à la disposition des techniciens français à partir de l'automne 2018.

En parallèle, les techniciens français du réseau ANPLF, forts de leur expérience sur le GBPH français, ont pu commencer à adapter leurs formations auprès de producteurs sur la base du nouveau guide.

L'ANPLF prépare une première session de formation de techniciens pour septembre 2018.

Dès à présent, nous sommes à la disposition de toutes les associations départementales et régionales qui nous demanderont d'informer leurs producteurs sur le guide européen.

La version française du GBPH européen est facilement accessible sur le site www.anplf.com



Bientôt une assurance « pertes d'exploitation » en cas de crise sanitaire ?

Mettre en place un dispositif de prise en charge des pertes d'exploitation est une des priorités de l'ANPLF en 2018.

Un groupe de travail issu du Conseil d'Administration de l'ANPLF s'est constitué et est en train d'étudier plusieurs pistes : caisse mutuelle, contrats types négociés avec des assureurs privés, etc. Dans tous les cas, le dispositif qui sera mis en place sera réservé aux adhérents de l'ANPLF. Il ira de pair avec une prise en charge technique et administrative (relations avec la DDPP) pour une résolution rapide et efficace du problème, dont les frais seront couverts dans le cadre du contrat.

Dates à retenir !

- **31 mai 2018, à Paris : Journée d'information à l'attention des techniciens**
- **12, 13 et 14 septembre 2018, dans le nord de la région Lyonnaise : Formation au GBPH européen, à l'attention des techniciens « produits laitiers fermiers »**

Les nouveautés à télécharger sur www.anplf.com

- le GBPH européen en français
- la lettre du 22/11/17 « présentation officielle du GBPH européen à Bruxelles »
- un communiqué sur le plan de surveillance DGAL en 2018 sur les fromages au lait cru

Dans la rubrique « espace membres »

- la note d'information « **étiquetage des PLF** »
- une **plaquette** et un **diaporama** : « **présentation de l'ANPLF** et ses actions »
- le compte rendu du CA de l'ANPLF du 02/02/2018