



# VOUS DEFENDRE



Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux

Secteur concerné :



# VOUS AIDER



Producteurs fermiers et artisans

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network



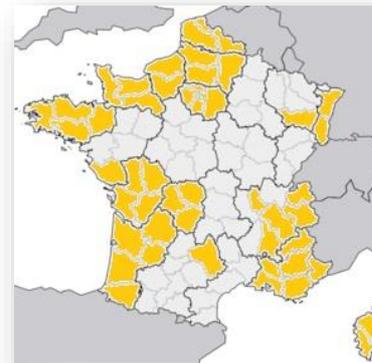
# VOUS INFORMER



## L'ANPLF en 2020

### Plus de 1 000 producteurs représentés

L'ANPLF est, depuis 2016, une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont plus de 1000 producteurs qui y adhèrent directement, **issus des 3 espèces laitières (bovins, caprins, ovins)**. L'ANPLF, **indépendante** du point de vue syndical et politique, **met les producteurs fermiers et leurs structures en réseau**, à l'échelle nationale et européenne, ce qui leur permet de mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.



Structures cotisant à l'ANPLF en 2020 / Nb prodrs			
ARVD Hauts de France	197	APMF des Vosges	76
Fermes laitières et from. Ile de France	22	CETA producteurs de munster fermier	104
Synd. caprin et from. fermier Htes-Alpes	10	APLF de Bretagne	130
FR CAP - Chevriers Nouvelle Aquitaine	26	Association caprine du Rhône	6
AVDPL Normandie	103	Brebis Lait Provence	40
APF Isère	120	Syndicat caprin des Bouches du Rhône	18
Casgiu Casanu	26	Invitation à la ferme	24
Syndicat caprin des Savoies	95	Synd. des éleveurs laitiers et from. du Var	24
Syndicat caprin de la Drôme	8	Syndicat des chevriers du Vaucluse	7
ADVD d'Aveyron	19	Synd. producteurs et transfo. lait de brebis Corrèze	3
<b>TOTAL : 1 058 producteurs</b>			

**Le budget de l'ANPLF provient exclusivement des cotisations de ses membres** : chaque producteur adhérent apporte 50 euros par an via sa structure locale. Cela permet à l'ANPLF de financer un mi-temps d'animation, des frais de déplacement pour les administrateurs, ainsi que quelques actions : par exemple en 2020, une campagne de communication (J'élève- Je transforme- Je vends) a été initiée.

### Les thèmes de travail de l'ANPLF en 2020 :

#### La démarche « J'élève- Je transforme- Je vends » : une alternative nécessaire face à un terme fermier convoité par les industriels

En 2020, les conditions d'étiquetage « fromage fermier » ont changé : des fromages achetés en blanc par des affineurs (éventuellement industriels), puis affinés et mis en vente par ces affineurs peuvent prétendre à l'étiquetage « fermier ». Selon nous, c'est la banalisation annoncée de cette mention et sa perte de valeur.



*Rejoignez nous*

L'ANPLF a réagi en :

- créant le logo « **J'éleve- Je transforme- Je vends** », pour permettre aux consommateurs de **faire la différence** entre les fromages issus du « circuit affineurs » et les fromages des producteurs fermiers « indépendants ».
- rédigeant une **charte** qui **détaille les engagements et les valeurs derrière ce logo**.
- **mettant des outils de communication (flyers, affiches et autocollants) à la disposition de ses producteurs adhérents.**



### « Lait cru » : l'ANPLF choisit de parler des bénéfices pour la santé et refuse l'approche alarmiste

Le lait cru est l'objet de communications très alarmistes depuis plusieurs années. En 2020, les interprofessions nationales laitières (CNIEL et ANICAP), en accord avec la distribution et les pouvoirs publics, ont recommandé d'indiquer sur les étiquettes des fromages au lait cru : "ce fromage est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants". **L'ANPLF s'est positionnée contre cet étiquetage qu'elle juge injustifié, car faisant abstraction des bienfaits du lait cru pour la santé, alors même que ces bénéfices sont aujourd'hui démontrés scientifiquement.**

### Covid-19 et ses conséquences pour la filière

La Covid-19 ne pose pas de problème pour notre filière sur le volet sanitaire puisqu'il n'y a pas de transmission de ce virus par les aliments. En revanche, le volet économique a été une préoccupation forte pour notre secteur comme pour beaucoup d'autres. Au printemps 2020, l'ANPLF a réalisé une enquête auprès de 339 producteurs répartis sur toute la France, qui a permis de donner de premiers chiffres concrets au niveau national sur les conséquences de la période de crise pour la filière.

### Justification des DLC (dates limites de consommation) des produits frais

Le Ministère de l'Agriculture a fixé pour les produits fermiers à DLC (yaourts, crèmes desserts, beurre, crème, faisselles,...), des dates limites dites "usuelles", qui évitent aux producteurs qui les appliquent de faire des études de vieillissement lourdes et coûteuses pour justifier les DLC de leurs produits. Le problème est que ces dates, et les modalités de validation prévues, pourraient pénaliser certains producteurs. C'est pourquoi, avec les techniciens de ses structures membres, l'ANPLF travaille sur ce dossier et tente de vérifier, par des données de terrain, que ces nouvelles règles ne seront pas trop contraignantes pour les producteurs.

### Dossier-type d'agrément fermier

Le dossier-type de demande d'agrément sanitaire date de 2008, et est obsolète à plusieurs égards. En particulier, la partie relative au Plan de Maitrise Sanitaire, doit être mise à jour sur la base du GBPH européen. Avec les techniciens de ses structures membres, l'ANPLF a entrepris ce travail d'actualisation...

### [www.itinere.eu](http://www.itinere.eu) : un nouveau site Internet pour mettre en contact les fromageries fermières entre elles, ainsi qu'avec des stagiaires

L'ANPLF adhère à l'association européenne FACEnetwork regroupant des associations de producteurs fermiers et artisans de **16 pays européens**. Dans ce cadre, un site Internet a été mis en place, pour faciliter les contacts entre des fromageries et des stagiaires potentiels et pour permettre également des échanges entre producteurs de différents pays européens.

Pour plus d'informations sur l'ANPLF et ses travaux : [www.anplf.com](http://www.anplf.com)



*Rejoignez nous*