

# 5<sup>ème</sup> journée technique

## Accompagner les producteurs laitiers fermiers sur la réglementation et la qualité sanitaire

*Journée proposée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC, en  
collaboration avec la DGAL et la DGCCRF.*



INSTITUT DE  
L'ELEVAGE



**FNEC**  
Fédération Nationale  
des Éleveurs de Chèvres

*Avec le soutien financier de FranceAgriMer  
dans le cadre du programme national  
d'appui technique fermier.*



FranceAgriMer

**Jeudi 28 avril 2016**



# Brèves réglementaires

***Louise Brunet et Estelle Boullu-FNEC***



**Journée technique Accompagner les producteurs laitiers fermiers  
sur la réglementation et la qualité sanitaire – Jeudi 28 avril 2016**



# Brèves Réglementaires

## ► *Réglementation sanitaire*

- Projet de décret lait cru

## ► *Réglementation étiquetage*

- Décret fromage – terme fermier
- Etiquetage de l'origine

# Suivi du projet de décret « Lait cru »

## Demande de la rapporteur :

« Faire bouillir pour les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les enfants de moins de cinq ans. »

13 juillet 2012

- Arrêté lait cru
- Deux notes de service

• consensus des 3 ministères

2014

- Soumission du décret au conseil d'État

19 mai 2015

- Sortie de l'avis de l'ANSES

18 décembre 2015

## 2014 : consensus des 3 ministères

- « Lait cru, à conserver à +4°C maximum »
- Utiliser un récipient propre (pour les distributeurs automatiques)
- DLC
- « Faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (enfants de moins de cinq ans, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) »
- Le nom et l'adresse de l'exploitation
- Le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet

## Avis de l'ANSES :

- Le projet ne tient compte que partiellement de l'avis de 2009
- Informer le consommateur sur la nécessité de faire bouillir le lait cru, et tout particulièrement pour les personnes sensibles.

# Historique de l'utilisation du terme fermier

Décision du Conseil d'Etat favorable au recours Corse  
Application au 1<sup>er</sup> septembre 2015

Avril 2015

Décembre 2015

Réunion de tous les acteurs de la filière à la DGCCRF

Proposition de trois rédactions du décret.

Janvier 2014

Recours des Corses en Conseil d'Etat



Annulation de l'Article 9-1 et 5° du A de l'Article 12 du décret n°2007-628

Novembre 2013

Décret n°2007-628 modifié par le Décret n°2013-1010

La dénomination " fromage fermier "est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant **que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.**

En vigueur aujourd'hui

Indication de la mention "**fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement**" suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique

Abrogé par le conseil d'Etat en Avril 2015

# Terme fermier : Version « en vigueur »

- ▶ **Décret n°2007-628 modifié par le Décret n°2013-1010**
  - **La dénomination “ fromage fermier“ est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.**
  - ~~Indication de la mention “ fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement “ suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination “ fromage fermier “. La taille des caractères de ces mentions est identique~~

# 3 propositions de la DGCCRF

- ▶ **Le projet reconnaît la possibilité d'un affinage à l'extérieur de l'exploitation à l'ensemble des producteurs en reprenant les conditions générales posées par le Conseil d'Etat (cf. Projet 011215 1.0)**
  - Parallèlement, une note d'information explicitant les conditions posées devra être rédigée et pourrait prévoir une interprétation pragmatique de la notion de « responsabilité de l'exploitant » via l'encadrement de l'affinage [...] par le biais des cahiers des charges dans le cas des filières sous AOP/IGP ou par la voie contractuelle pour les autres fromages.
- ▶ **Modification du décret dans le sens proposé par le Conseil d'Etat tout en limitant la possibilité d'un affinage à l'extérieur de l'exploitation aux seules AOP/IGP, avec ou sans indication du nom du producteur fermier (cf. Projet 011215 2.1 et Projet 011215 2.2).**
- ▶ **Absence de modification du décret, associée à la rédaction d'une note d'information encadrant les pratiques.**

# Etiquetage de l'origine

## du lait et des viandes utilisées en tant qu'ingrédients

### ► Produits concernés

- Uniquement les produits fabriqués et commercialisés en France
- Uniquement les produits préemballés
- Le lait
- Le lait en tant qu'ingrédient dans les produits laitiers spécifiés par l'annexe du décret
- La viande en tant qu'ingrédient dans un produit transformé



# Etiquetage de l'origine

## du lait et des viandes utilisées en tant qu'ingrédients

- ▶ **Accord de principe obtenu par la commission Européenne**
  - **expérimentation Française de l'étiquetage de l'origine**
    - du lait
    - de la viande dans les produits transformés.
  
- ▶ **Projet entre les mains de la commission européenne afin d'en valider la mise en œuvre**

# Etiquetage de l'origine

du lait et des viandes utilisées en tant qu'ingrédients

- ▶ **Que prévoit le texte pour les produits laitiers?** (*Uniquement pour les produits fabriqués et commercialisés en France*)
  - Une **obligation d'affichage de l'origine du pays du lait ou du lait utilisé en tant qu'ingrédient** dans les produits laitiers :
    - Indication des mentions suivantes:
      - Pays de collecte, Pays de conditionnement, Pays de transformation
  - **Lorsque le produit a été : collecté, conditionné et transformé en France peut apparaître la mention « Origine France »**



# ***Merci de votre attention !***

## ***Des questions ?***



**Journée technique Accompagner les producteurs laitiers fermiers  
sur la réglementation et la qualité sanitaire – Jeudi 28 avril 2016**