

Règlementation fermière : point sur les évolutions réglementaires récentes ou en cours de discussion

Suite à la commission fermière de la FNEC et FNPL du 3 novembre 2021 et des nombreuses questions posées sur les textes en cours de discussion, voici un point d'actualité sur les principales évolutions réglementaires récentes, en cours et à venir pour les producteurs laitiers fermiers.

Si vous avez d'autres questions sur d'autres dossiers qui ne sont pas évoqués dans cette note, n'hésitez pas à nous contacter.

1. Publication du dossier-type d'agrément fermier révisé 1
2. Finalisation du Document d'Aide Méthodologique à la surveillance des STEC 1
3. Amélioration à venir de la note de service introduisant les DLC usuelles 2
4. Refonte totale de la proposition de note de service sur les denrées Prêtes à Manger..... 3
5. Nouvelle version du guide de gestion des alertes 3

1. Publication du dossier-type d'agrément fermier révisé

Afin d'obtenir l'agrément sanitaire européen, les producteurs laitiers fermiers doivent constituer un dossier de demande d'agrément. Le nouveau dossier-type d'agrément fermier vient d'être publié le 28 octobre 2021, un an après [le lancement de sa révision par la FNEC et la FNPL](#). Cette révision a été coordonnée par Idele et a mobilisé des techniciens du réseau « Produits laitiers fermiers », grâce à un financement ANICAP (l'interprofession du lait de chèvre collecté et transformé à la ferme).

A retenir : Cette révision ne remet pas en cause les agréments déjà validés, mais permettra aux demandes d'agrément à venir de se faire sur ce dossier-type largement basé sur le GBPH européen, ce qui représente une grande avancée et une reconnaissance forte de cet outil professionnel.

Comme la [précédente notice de 2007](#), la FNEC et la FNPL finalisent actuellement avec Idele une **notice d'accompagnement pour aider les producteurs laitiers fermiers à remplir ce nouveau dossier-type d'agrément, en lien avec leur technicien. Le document vous parviendra très prochainement.**

→ Plus de détails dans la note d'info : [Publication du nouveau dossier-type d'agrément fermier](#)

2. Finalisation du Document d'Aide Méthodologique à la surveillance des STEC

Depuis plusieurs années et plus récemment depuis la remise en cause du lait cru pour les jeunes enfants, le germe STEC a été mis sur le devant de la scène. L'administration avait ainsi décidé de mettre en place un groupe de travail STEC dans le cadre de la plateforme de la Surveillance de la Chaîne Alimentaire (SCA) qui avait déjà travaillé par le passé sur les Salmonelles en filière lait de vache.

La FNEC et la FNPL font donc partie de ce groupe de travail sur la surveillance des STEC Hautement Pathogènes en filière de fabrication de fromage au lait cru et y défendent les producteurs fermiers en témoignant de la réalité de la production laitière fermière et du lait cru, et en précisant à chaque fois les spécificités de la production laitière fermière.

L'objectif de ce groupe de travail est pour l'administration de rassembler les connaissances sur ce germe. La première étape a été donc de détailler les pratiques actuelles sur la surveillance (de routine et renforcée) des STEC au niveau des différents maillons de la filière fromagère au lait cru afin de dresser un état des lieux. **La FNEC et la FNPL ont été au cœur des explications sur les conditions de fabrication fermière et les différentes pratiques mises en place par les producteurs (bonnes pratiques d'hygiène, analyses *E.coli*, etc.) pour obtenir le fait que les producteurs fermiers ne soient pas obligés de réaliser des analyses STEC en routine.**

Suite à cet état des lieux, le groupe de travail a ensuite échangé tout au long de l'année 2021 sur la rédaction d'un Document d'Aide Méthodologique (DAM) afin de faire des recommandations sur la surveillance de routine et renforcée des STEC aux différents acteurs. **La FNEC et la FNPL ont joué un rôle crucial dans la défense de la réalité des pratiques en production laitière fermière afin notamment d'inscrire la possibilité d'analyser *E.coli* en routine et non les STEC.**

Nous avons également expliqué en quoi la constitution d'une échantillothèque de filtres n'était pas pertinente et donc à recommander en production fermière. Cette pratique réalisée par certaines filières lait cru permet de collecter les filtres de machines à traire en routine chez les producteurs, afin de les analyser en cas de contamination avérée d'une citerne de collecte. **Suite à notre action, il sera bien précisé dans le document, que les échantillothèques de filtres sont inutiles en production fermière.**

3. Amélioration à venir de la note de service introduisant les DLC usuelles

Comme nous vous avons déjà informés, depuis le 24 décembre 2019, des nouvelles mesures de flexibilité inédites et spécifiques à la production laitière fermière ont introduit la notion de Date Limite de Consommation (DLC) usuelle. Ainsi, dans le cas d'apposition d'une DLC usuelle (définie par produit) ou, il n'est plus nécessaire de faire une étude de vieillissement.

Toutes les informations et le détail sur les DLC usuelles sont dans notre [note d'information du 10 février 2020](#) que nous vous invitons à relire. Elle rappelle cette flexibilité et les principales avancées. En effet, **le producteur fermier reste le maître décisionnaire de la durée de la DLC comme nous le défendons depuis toujours (c'est-à-dire que ce n'est pas à l'administration d'imposer aux producteurs des DLC – en dehors du cas spécifique du lait cru de consommation ou cette DLC est fixée par arrêté ministériel).**

Mais pour les producteurs laitiers fermiers souhaitant diversifier leur gamme, la possibilité d'utiliser tout de suite des DLC usuelles pour leurs produits, leur permet d'éviter de réaliser des études de vieillissement (très coûteuses). Chaque producteur a ainsi la possibilité d'apposer ces DLC usuelles, et s'il souhaite mettre une DLC plus longue que les DLC usuelles, il aura bien sûr la possibilité de le faire, en réalisant **comme avant** une étude de vieillissement.

Quelques mois de recul sur son application et des remontées de techniciens et de producteurs de nos réseaux, nous ont permis de rassembler et de proposer des améliorations à l'administration dans les formulations et les DLC usuelles proposées. La DGAL nous a ainsi entendus et a accepté de publier une nouvelle version améliorée prochainement. Les améliorations que nous avons portées concernent notamment la catégorisation des produits soumis à DLC, des clarifications sur les analyses en routine à faire en cas d'apposition des DLC usuelles, et des rectifications et ajouts dans les DLC usuelles de certains produits (yaourts, fromages de types faisselles et fromages blancs, lait emprésuré...).

En attendant la note de service améliorée et notre note d'info explicative, retrouvez plus de détails dans la note d'info du 10 février 2020 : [Précisions sur la DLC et DDM et les études de durée de vie](#)

4. Refonte totale de la proposition de note de service sur les denrées Prêtes à Manger

Suite à un audit de la Commission européenne fin 2018 auprès de l'administration française pointant une absence de texte d'application français sur toutes les denrées « prêtes à manger » (PAM), l'administration a dû écrire une instruction technique à ce sujet pour répondre à la Commission Européenne. Ce **projet d'instruction technique**, écrit par la DGAL et qui concerne tous les secteurs et non seulement la filière laitière, nous a été envoyé pour consultation mi-juin 2021.

Immédiatement, nous avons alerté sur le fait que cette proposition de note ignorait complètement les mesures de flexibilité existantes pour la filière fermière et introduisait des obligations d'autocontrôles en n=5, ou encore des analyses en routine de *Listeria* sur les surfaces ou l'environnement de fromagerie.

La FNEC et la FNPL ont ainsi écrit début juillet au Directeur Général de l'Alimentation un courrier écrit afin « *d'indiquer notre vive inquiétude au vu de cette proposition de note de service qui révoque certains points de la note de service flexibilité, notamment sur les analyses de surface *Listeria monocytogenes*. Ces flexibilités acquises depuis 2011 n'ont pourtant absolument pas été remises en cause par l'audit de la commission européenne. Au contraire, elles ont été réaffirmées par la publication de la note flexibilité transversale en 2019.* »

Suite à ce courrier, la FNEC et la FNPL ont pu échanger mi-novembre 2021 avec l'administration, pour que la flexibilité en filière lait soit prise en compte. Ainsi, un important travail de remise en cohérence avec ce qui existe a été fait, et **la prochaine version ne devrait donc pas remettre en cause nos mesures de flexibilité**. Contrairement aux bruits qui circulent sur le terrain, cette note ne va pas introduire d'obligation d'analyses de surface de *Listeria*, ou encore de nombre d'autocontrôles (30 analyses en n=5).

Nous restons mobilisés sur ce dossier et suivons le processus jusqu'à la parution de la note prévue en 2022.

5. Nouvelle version du guide de gestion des alertes

Depuis 2009, le guide de gestion des alertes publié par l'administration n'avait pas été actualisé en dehors d'une annexe sur les E. Coli STEC. Ce document interministériel a pour objectif de préciser les différents éléments nécessaires à la gestion des alertes sanitaires pour toutes les filières agro-alimentaires. La FNEC et la FNPL avaient déjà en 2011 rédigé un [guide d'aide à l'interprétation pour les fermiers](#).

En 2020, l'administration a ouvert le chantier de la révision de ce guide, et dans le cadre de ces travaux, **la FNEC et la FNPL ont répondu aux différentes phases de la consultation** en 2020 et 2021 qui consistait à recueillir nos besoins et attentes et nos avis sur les premières propositions d'amélioration (cerfa unique pour la notification des non-conformités par exemple ...). Dans ces consultations nos réponses ont veillé à chaque fois à bien clarifier les rôles de chacun (producteur, technicien, administration, laboratoire d'analyses) et rappeler systématiquement les spécificités des producteurs fermiers.

Le guide est actuellement aux dernières étapes d'arbitrage entre ministères, et en particulier sur la partie concernant les modalités de l'information des consommateurs. Un travail de réécriture du guide pour le rendre plus digeste et plus lisible avec des supports de communication devrait ensuite se dérouler.

Ce nouveau guide devrait être publié au premier trimestre 2022 ; il intégrera également le fonctionnement de Rappel Conso. En parallèle, **la FNEC et la FNPL travaillent déjà à la mise à jour de notre document d'aide à la gestion des alertes pour les producteurs fermiers** qui précisera la responsabilité et le rôle de chacun (producteur, technicien, laboratoire, DDPP et échelon national) et qui pour les producteurs fermiers sera un document de référence en complément du guide officiel de l'administration.

En complément, retrouvez deux notes d'information déjà parues sur d'autres points réglementaires :

- l'[article 50](#) de la loi Egalim1 (notification des non-conformités encore sous la responsabilité du producteur)
- [Rappel Conso](#) (la plateforme de déclaration de la DGCCRF en cas de rappel de produits)

Il s'agit d'une contrainte administrative de plus mise en place par l'arrêté du 20 janvier 2021, faite sans concertation avec la profession et sans intérêt direct pour les producteurs. Néanmoins il nous paraît nécessaire de vous apporter quelques informations, dans la mesure où les DDPP n'ont pas fait (ou très peu) de communication de ce nouveau dispositif auprès des producteurs fermiers.

L'ensemble de ces sujets seront abordés par nous ainsi que par l'administration lors de la journée « réglementation » organisée par la FNEC, la FNPL et Idele, en collaboration avec l'administration et qui aura lieu le jeudi 27 janvier à la Maison du Lait à Paris.

Plus d'informations et inscriptions à venir [ICI](#).



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

idele
INSTITUT DE
L'ELEVAGE

FNPL
FÉDÉRATION
NATIONALE
DES PRODUCTEURS
DE LAIT

Jeudi 27 janvier 2022

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

The banner features a photograph at the bottom showing a person's hands using a small black container to dust or season several cylindrical pieces of cheese on a dark surface.