

Note au réseau

04/02/2025

## Premier Comité de liaison Lait cru de l'ANICAP

### Contexte

La production de fromages de chèvre au lait cru représente près du tiers de la production totale et environ 65% des éleveurs de chèvres. La production au lait cru représente donc un enjeu tout particulier pour la filière caprine au vu de l'importante proportion de la production et des éleveurs qu'elle représente.

Bien que la production au lait cru bénéficie d'une image positive en termes de goût ou d'ancrage territorial, force est de constater que son équilibre est de plus en plus menacé par des contraintes sanitaires de plus en plus impactantes pour notre filière. Ainsi, il a été décidé au sein du Conseil d'administration de l'ANICAP, de créer une instance dédiée aux problématiques de la production de lait cru de chèvre : le comité de liaison lait cru.

Celui-ci est co-présidé par Sylvain Boiron, secrétaire général de la FNEC et Henri Triballat, pour la FNIL. L'ensemble des acteurs du lait cru de chèvres se réunissent autour de cette instance et la FNEC avait à cœur de mettre autour de la table les producteurs fermiers qui transforment près de 200 millions de litres de lait cru.

Le premier comité de liaison lait cru se réunissait le 4 février dernier. Voici un résumé des travaux qui s'y sont tenus.

### Introduction et objectifs du comité

Le lait cru joue un rôle central dans la production laitière caprine, avec 52 millions de litres transformés en lait cru, soit environ 10% de la collecte, auxquels s'ajoutent 188 millions de litres transformés à la ferme. Cela représente près d'un tiers du lait de chèvre produit au lait cru, et concerne environ 65% des éleveurs. Environ 30 000 tonnes de fromages au lait cru sont produites, soit le quart de la production totale de fromages de chèvre.

Les objectifs de ce comité de liaison sont :

- Rassembler les acteurs de la filière lait cru de chèvre.
- Travailler sur les spécificités de la production fromagère au lait cru (sanitaire, technique et communication).
- Trouver des solutions pérennes pour préserver cette production.

### Présentation des travaux sur le lait cru à l'Institut de l'élevage

Cécile Laithier, responsable du service « Qualité du lait et des produits laitiers du lait » à Idele présente un diaporama des travaux de l'Idele sur la thématique du lait cru.

La production de lait cru est un système complexe avec une continuité des flux microbiens, du sol jusqu'au produit laitier, influencée par les pratiques d'élevage et les techniques de fabrication.

La microflore est classée en trois catégories :

Pour plus d'information, veuillez contacter Raphaël Guyet : [rguyet@fnec.fr](mailto:rguyet@fnec.fr)

- Utile (favorable à l'affinage et au goût des fromages).
- D'altération (peut impacter la qualité des produits).
- Pathogène (potentiellement dangereuse pour la santé).

Au cours des dernières années, plusieurs projets de recherche ont porté sur la compréhension des STEC pour améliorer la gestion sanitaire de ce pathogène : STECAMONT, CASTEC, MALISTEC... Ces différents travaux ont permis de connaître le mode de contamination du lait, mettre en avant des pratiques d'élevage pour limiter le risque de contamination.

Les travaux de l'Idèle ont également permis de réaliser un guide sanitaire à la production fermière, ou encore d'accompagner le déploiement du GBPH Européen depuis 2017.

Les projets en cours comme ASSIMILAIC ou QUALAINOV permettent de transférer les connaissances techniques et scientifiques au plus grand nombre, notamment via les techniciens fromagers.

## Lait cru en région Centre Val de Loire

Marine Cabaret – responsable lait cru et approvisionnement lait de chèvre à Triballat Rians – témoigne de la situation de la filière lait cru en région Centre Val de Loire.

Dans cette région, 11 000 tonnes de fromages AOP au lait cru sont produits. En 2023, sur les 49ML, 22% du lait a été écarté, surtout à cause de STEC et de Listeria. Ces écarts posent des problèmes de valorisation du lait. D'autant plus que la distribution impose des pénalités pour rupture d'approvisionnement dans le cas de retraits/rappels.

Certains circuits de distribution sont fragilisés, notamment les affineurs. On observe de plus en plus de désengagement de producteurs vers une production de lait conventionnel.

Les relations avec les autorités sanitaires locales se tendent de plus en plus avec des auditions libres menées par les autorités. Des protocoles de plus en plus exigeants sont demandés par les DDPP.

Face à cela la profession s'organise et met en place des actions en travaillant à la mise en œuvre d'un protocole de gestion de crise en cas d'alertes sanitaires, en concertation avec les services de l'Etat.

Suite au témoignage de la région Centre, les représentants des autres régions témoignent de situations diverses. Il en ressort que les relations avec les DDPP varient beaucoup d'un département à un autre. Selon le degré d'importance de la production de lait cru dans la région, les démarches sont plus ou moins structurées pour apporter des réponses aux administrations départementales.

## Ateliers de travail

Plusieurs ateliers de travail ont permis aux participants du comité de liaison lait cru de réfléchir aux actions à porter en commun au niveau de l'ANICAP sur les différents enjeux : économique, politique, social, qualité et diversité des produits, santé publique.

Ces travaux collaboratifs doivent permettre de poser les bases du travail de ce comité lait cru et des actions seront enclenchées prochainement suite à celui-ci.

\*\*\*

Pour plus d'information, veuillez contacter Raphaël Guyet : [rguyet@fnec.fr](mailto:rguyet@fnec.fr)