

#### Dossier

##### • Terme fermier

En 2018, des députés et sénateurs avaient tenté de mettre en place un article dans la Loi Egalim qui visait à ouvrir très largement le terme « fromage fermier », via la possibilité de l'affinage en dehors de la ferme d'origine. Pendant plusieurs mois, l'ANPLF s'y était opposé. Au final, cet article avait été écarté par le Conseil Constitutionnel, car « hors sujet » dans cette loi Egalim.

Nous venons d'apprendre qu'une nouvelle proposition de Loi est actuellement soumise au Sénat, qui reprend la question du terme fromage fermier avec les mêmes intentions que l'an dernier. L'ANPLF a d'ores et déjà réagit auprès de sénateurs, de députés et de journalistes, pour rappeler sa position : la définition actuelle, qui dit que l'ensemble du processus de transformation (jusqu'à la fin de l'affinage) est réalisé par un producteur agricole sur son exploitation, nous convient, parce qu'elle correspond à la réalité de la majorité des producteurs du secteur. De plus, cette définition est garante à la fois de traçabilité pour le consommateur et de valorisation pour le producteur. Néanmoins, l'ANPLF est prête à accepter qu'une certaine flexibilité puisse s'appliquer à condition que l'intérêt des producteurs soit préservé. C'est pourquoi nous disons qu'en cas d'affinage hors ferme, le terme « fermier » doit être exclusivement réservé **aux seules AOP et IGP** et à condition que le **nom du producteur** soit systématiquement mentionné sur le produit. Nous demandons une discussion ouverte entre tous les acteurs concernés (agriculteurs producteurs de fromages, affineurs, industriels...), éventuellement sous la coordination des pouvoirs publics.

Lien vers notre note de position : <https://drive.google.com/open?id=1MBAzi2UpCL7-KWCXnIVHZBCLfCJqssZZ>

#### Règlementation

##### • Information de l'administration sur les résultats d'autocontrôles

La Loi Egalim vient de modifier les règles concernant l'obligation d'informer l'administration en cas de résultats d'autocontrôles défavorables. Une réunion a eu lieu au Ministère de l'Agriculture le 21 mars pour présenter un peu plus précisément ce que l'administration attend :

1- Tout d'abord, en cas de résultat défavorable sur un produit déjà mis sur le marché, il n'y a aucune modification : la procédure de gestion d'alerte « classique » continue à s'appliquer.

2- Si le résultat défavorable **concerne un produit pas encore mis sur le marché, il devra désormais être communiqué** à l'administration, ainsi que les mesures correctives prises.

3- Si le résultat défavorable **concerne l'environnement de production (les matériaux, les surfaces de la fromagerie, etc...), et si le producteur estime que ce résultat est « susceptible d'être préjudiciable pour la santé »**, il devra être communiqué à l'administration, ainsi que les mesures prises.

4- Enfin, l'administration pourra demander des résultats d'analyses directement aux laboratoires, à condition que ces demandes soient justifiées et que le producteur concerné en soit informé. Mais en aucun cas, un laboratoire ne pourra prendre l'initiative de cette information.

Dans le courant du mois d'avril, l'administration publiera une note d'instruction à l'attention de ses services (DDCSPP), ainsi qu'un formulaire cerfa destiné à être utilisé par les producteurs pour l'information en ligne de leur administration.

Ces nouvelles règles sont présentées par le Ministère comme un moyen de favoriser un dialogue préventif entre producteurs et administration, mais elles posent de nombreuses questions : quelles suites seront données par les DDCSPP à réception des informations ? Les producteurs continueront-ils à faire les autocontrôles qu'ils jugent utiles pour leur maîtrise s'ils risquent par la même de « perdre de la main » sur leurs choix en matière de gestion des risques ? ...

Connaitre l'impact que ces nouvelles règles auront sur le terrain serait intéressant pour l'ANPLF. N'hésitez pas à nous faire des retours !

Pour plus d'information, un diaporama de l'administration est disponible au lien suivant :

<https://drive.google.com/open?id=1yfmwaMjvk5uFUyWLDmTCxXaHriZ4GMi>