

### Commission Fermière Régionale

Lundi 26 septembre 2022,  
De 13h00 à 17h00

Chez Claudine et Raymond FAISANT  
COUDRET, 11, Petit couture, 86170  
VENDEUVRE DU POITOU

#### Programme :

13h00-14h00 : pique-nique tiré du sac

14h00-16h00 : échanges sur les thèmes  
suivants :

- Retour sur la Rencontre avec les services DDPP du jeudi 22 septembre aux ruralies (79).
- Proposition d'un argumentaire lors d'une crise sanitaire « Promotion des Fromages au lait cru : connaître les bénéfices sur la santé et savoir resituer les faibles risques »
- Retour sur les données collectées par notre stagiaire sur la thématique de Cap2ER (impact de l'exploitation sur l'environnement).
- Prochain FACE Network : du 1er au 4 octobre en Slovaquie.
- Proposition d'un travail d'explication des pratiques d'élevage pour le grand public.

16h00 -17h00 : Visite exceptionnelle de la cave naturelle d'affinage de Claudine et Raymond des Chabichous.



### Terme Fermier

#### Projet de décret d'application de l'art L. 641-19 du code rural et de la pêche pour les fromages fermiers.

Un projet de décret, précisant l'usage du terme « fermier » lorsque l'affinage du fromage est effectué en dehors de la ferme, est actuellement contesté.

Les organisations professionnelles concernées, réunies le 9 mars dernier, ont critiqué le projet de décret présenté par la DGCCRF (1).

Ce projet de décret affaiblit le terme fermier car son imprécision conduira à des dérives graves mettant en péril la plus-value des producteurs fermiers. Il constitue aussi, en l'état, une tromperie des consommateurs car il ne permet pas de faire clairement le lien entre l'affineur et le producteur. De plus, ce décret est censé définir les « usages traditionnels » lorsque le fromage fermier est affiné en dehors de l'exploitation, ce qui n'y figure pas. Enfin, la DGCCRF a clairement pointé, lors de cette réunion, son incapacité à mener des contrôles de grande ampleur pour éviter les dérives.

Exemples de dérives possibles :

- Le projet de décret n'implique à ce stade aucune contrainte de volumes, de territoires ou de filières. Il sera donc possible pour un affineur de collecter des fromages en blanc et de les affiner loin des territoires de production sans limites de distance et sans limites de volumes.
- L'absence d'obligation d'inscription du nom du producteur semble également problématique dans le cadre d'un produit dit « fermier ».

(1) Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

**Article L641-19** Version en vigueur depuis le 12 juin 2020

Modifié par LOI n°2020-699 du 10 juin 2020 - art. 6

« Sans préjudice des réglementations communautaires ou nationales en vigueur à la date de promulgation de la loi n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole et des conditions approuvées à la même date pour bénéficier d'un label agricole, l'utilisation du qualificatif " fermier ", des mentions " produit de la ferme ", " produit à la ferme " et des termes " produits pays " est subordonnée au respect de conditions fixées par décret.

Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret. »

### Formation Découpe des Fromages

Mardi dernier, la formation « apprendre à découper ses fromages et à concevoir des plateaux », animé par le fromager Pascal BOULOGNE des Halles de Poitiers, a rencontré un franc succès : Bravo aux 6 fermiers artistes du jour qui ont fait preuve de créativité !



**CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :**

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

## Colloque Lait Cru

A l'initiative de l'Institut du Gout de Nouvelle-Aquitaine est organisé un colloque sur le lait cru, le 24 octobre 2022, de 9h30 à 12h00, salle plénière du Conseil Régional, 14 rue François de Sourdis à BORDEAUX.

Ouverture par Alain Rousset, animé par Frantz JENOT (notre directeur FRCAP).

Avec des intervenants des différents horizons (Production, vente et consommation, santé et goût) :

- Marie-Christine BEAUVIEUX -MCU-PH-Nutrition (CHU/Université Bordeaux)
- Christophe OURRICARIET - Consultant Fromager
- Pierre ROLLET - Fromager-La fromagerie de Pierre à Bordeaux
- Paul LE MENS - Ingénieur en sciences du lait
- Arnaud SPERAT-CZAR - Fondation Lait Cru
- Film documentaire «Cru » Présenté par son réalisateur Thibault FAGONDE

Tous les producteurs intéressés peuvent nous contacter afin que nous organisions le covoiturage.

## Obligation des consignes de tri sur les emballages

Une signalétique de tri harmonisée (Triman et Info tri) doit être apposée obligatoirement sur tous les emballages ménagers et tous les papiers graphiques depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 et au plus tard le 9 mars 2023.

Une rapide enquête auprès des réseaux de l'ANPLF et des Chambres d'agriculture montre que seulement quelques producteurs fermiers en France cotisent, suite à un contrôle de l'Administration (fraudes) ou à la demande d'un de leur client (type GMS). Ainsi même les producteurs d'emballages (Plex, etc) ne sont pas forcément au courant alors qu'ils pourraient le prévoir sur leur emballage.

Soit le producteur à un système de consigne (par exemple, je vends mes yaourts en pot en verre consignés, et les clients me les retournent après utilisation et je les réutilise), soit il doit adhérer à un organisme de collecte agréé : CITEO, ADELPHÉ, ou LEKO.

A noter Les tarifs sont les mêmes quelque soit l'entreprise choisie. On adhère l'année N et on fait la déclaration en janvier de l'année N+1 sur la base des emballages réellement mis sur le marché.

Tous les emballages, y compris les calages et les suremballages, doivent être déclarés :

- quel que soit leur matériau (ex. : carton, plastique, porcelaine, bois, etc.) ;
- peu importe leur caractère réutilisable ou non ; peu importe leur caractère payant ou gratuit (ex. échantillons, cadeaux publicitaires, dons)
- peu importe qu'il s'agisse d'emballages primaires, secondaires ou tertiaires ;
- peu importe leur mode de collecte (ordures ménagères, tri sélectif, etc.).

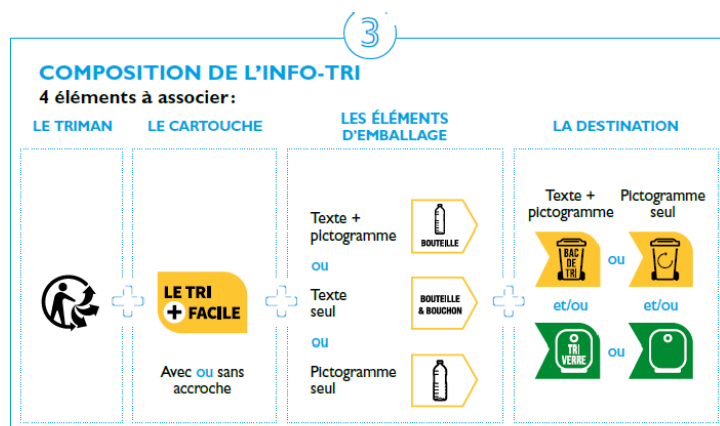
Ne sont pas à déclarer les emballages des produits consommés ou utilisés par des professionnels ayant un conditionnement exclusivement professionnel (ex. : seau de yaourt de 5 kg).

Pour en savoir plus : <https://www.citeo.com/faq/devenir-client>.

Réglementation :

Loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC). Article L541 10 13 du Code de l'environnement. Décret du 27 novembre 2020 Article R. 541 173 du Code de l'environnement.

Merci à Gilles Testanière (Conseiller production caprine et fromages fermiers de L'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère) de nous avoir prévenu !



L'info-tri peut être soit monochrome, soit aux couleurs « officielles » jaune pour les emballages

## Agenda des formations

- Fabriquer de la tomme à la ferme : Lundi 17 et mardi 18 octobre 2022 à la fromagerie du Lycée agricole de Melle
- Fabriquer son bleu de vache à la ferme : Jeudi 17 et vendredi 18 novembre 2022 sur le secteur de Bressuire (79)
- Découper, Désosser et transformer ses chèvres : Jeudi 27 et vendredi 28 octobre 2022 en ex Poitou-Charentes
- Etablir son Plan d'autocontrôle pour mieux l'utiliser : Mardi 15 novembre 2022 à Melle
- Dialogue sociétal, savoir parler de son métier et des enjeux environnementaux : Jeudi 01 décembre 2022 à Mignaloux Beauvoir (86)
- Fabriquer du Chèvre-boîte (Pâte Molle au lait de chèvre) : Lundi 9 et mardi 10 janvier 2023, la fromagerie du Lycée agricole de Melle

**CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :**

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

