



Signé Poitou-Charentes en Nouvelle-Aquitaine

L'identifiant "Fermier Signé Poitou-Charentes" à l'époque de l'IRQUA n'existe plus.

Désormais, le seul identifiant qui est utilisable est « Signé en Nouvelle-Aquitaine » avec des déclinaisons par sous-territoires, par exemple « Signé Poitou-Charentes en Nouvelle-Aquitaine ».

L'Association « Terroirs Nouvelle-Aquitaine » gère la marque. Son siège social se situe dans les locaux de la Chambre d'Agriculture de la Vienne à Mignaloux-Beauvoir.

Les producteurs de fromages de chèvre peuvent, s'ils le souhaitent, rentrer dans la démarche à titre individuel dans la mesure où ils respectent le cahier des charges et qu'ils sont contrôlés annuellement, moyennant une cotisation individuelle de 250 € par an, indépendante des coûts de contrôle.

Pour tout renseignement, **Brigitte BONNET, AANA** – b.bonnet@aana.fr – Tél. : 06.29.69.92.20

Une démarche volontaire du producteur qui recherche:

- **A afficher l'origine géographique des fromages**

L'identifiant « Poitou-Charentes » permet un affichage clair de la région de production. Il ne s'adresse qu'aux producteurs de Poitou-Charentes et marque ainsi un territoire précis.

L'identifiant permet de signer des fromages de chèvre fabriqués soit en dehors, soit dans une zone de production d'AOC de toutes formes. Le logo « Signé Poitou-Charentes en Nouvelle-Aquitaine » fonctionne comme un véritable point de repère pour le consommateur dans et à l'extérieur de la région. Il permet de le fidéliser sur ce type de produit.

- **A mettre en valeur le fromage en l'inscrivant dans un système de production durable : économie, social et environnement**

La qualité de ces fromages s'appuie sur un cahier des charges qui, au-delà de l'incontournable traçabilité, prend en compte le système d'exploitation dans son ensemble. La qualité se retrouve ainsi à tous niveaux : nature de l'alimentation délivrée aux animaux, techniques traditionnelles de fabrication, prise en considération du goût final du produit.



Annonces

Offres de matériel :

Matériel d'élevage caprin + matériel de fromagerie (19) :

Suite à arrêt d'activité, équipement d'élevage et fromagerie, d'occasion, en vente.

Nathalie RANCHY : 06 15 41 77 13

Matériel de fromagerie (85) :

Suite à arrêt d'activité, possibilité de reprise de l'ensemble de l'équipement de la fromagerie en faisant une offre globale à l'adresse électronique : contact@etude-pelletier.fr ou par courrier à la SELARL PELLETIER ET ASSOCIES - 4 rue Manuel - 85000 LA ROCHE SUR YON

Retrouvez toutes les annonces pour les producteurs fermiers en accès direct sur :

www.emploi.terredeschèvres.fr

Agenda

- **Le catalogue des formations 2020** vient d'être édité et est consultable en annexe, ainsi que sur le site « Terre des chèvres » ; Janvier et février seront marqués par les sessions **GBPH (Hygiène en Transformation Fromagère)**. Ces formations sont **obligatoires réglementairement**. Pour les producteurs ayant déjà suivi la formation au GBPH National, la mise à jour européenne est également une obligation demandée par les DDPP et DDCSPP. Pensez à vous inscrire pour être, dès début 2020, en règle avec les instances sanitaires.
- **Du 22 février au 1er mars 2020** : Salon International de l'Agriculture, 2 Stands Filière fromagère et caprine + Concours Général des produits agricoles.f
- **Lundi 9 mars 2020** : Commission Fermière commune aux administrateurs de La Route des Fromages de chèvre et aux référents fermiers des Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Cette rencontre sera ouverte à tous les adhérents des 2 structures.
- **Mardi 31 mars 2020** : Assemblée Générale des Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée.
- **Mardi 21 avril 2020** : Journée « Lait Cru » à destination des producteurs fermiers. Organisée à Vouillé (79) par LABCO / ACL / CHEVRIERS NA et Vendée.
- **Lundi 11 mai 2020** : Formation des futurs jurés du Concours des Saveurs Régionales 2020.

Informations et inscriptions au 06 33 92 42 03

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée : Tél : 05.49.07.74.60

06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie) - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directrice de publication : Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Décryptage des enjeux réglementaires en cours pour le terme « fromage fermier »

Le terme « fromage fermier » fait l'objet de vifs débats depuis de nombreuses années, nous vous proposons un bref résumé historique et un rappel des positions respectives des 2 associations professionnelles représentatives nationales, que sont l'ANPLF et la FNEC.

Rappel : Historique des débats réglementaires

- **1988** : Le terme **fermier** est défini par décret (n°88-1206 du 30 décembre 1988) : il se limitait aux fromages « fabriqués selon des techniques traditionnelles **par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.** »
- **2007** : Le décret (n°2007 628 du 27 avril 2007) apporte un statut dérogatoire « d'affinage hors exploitation » : **lorsque le fromage est affiné à l'extérieur, il faut indiquer par qui s'est affiné.**
- En **2009** et **2015**, l'association de bergers corses réunis dans l'association Casgiu Casanu (« fromage fait maison ») dépose deux recours pour que les fromages fermiers **ne puissent pas être affinés ailleurs que sur la ferme.**
Le Conseil d'Etat donne raison deux fois à l'association corse : elle **fait supprimer la possibilité d'affiner des fromages fermiers à l'extérieur de leur ferme.**
Seuls les fromages AOP qui ont prévu dans leur cahier des charges de faire affiner des fromages fermiers par des affineurs peuvent donc garder la mention fermière.
Or, cette décision a créé un vide juridique puisque dans la pratique, l'affinage à l'extérieur de la ferme existe dans plusieurs régions françaises.
Pour notre région, l'affinage de fromage fermier affiné à l'extérieur est principalement réalisé dans les Pyrénées-Atlantiques, où l'affinage des tommes est parfois réalisé au sein de saloir collectif.
Dans les faits, les services des Fraudes restent sur un statu quo en se refusant de sanctionner l'utilisation du terme « fermier » lorsque l'affinage a lieu à l'extérieur.
- **2017** : Suite aux Etats Généraux de l'Alimentation (EGA), la Loi dit "Agriculture et Alimentation" adoptée à l'Assemblée Nationale introduit une nouvelle définition du fromage fermier en **admettant la possibilité d'un affinage en dehors de l'exploitation agricole**, dans les termes suivants : « **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 le décret mentionné au premier alinéa.»
- **2018** : Cette loi « EGALIM » donnant la possibilité d'un affinage à l'extérieur a été **retoquée par le Conseil Constitutionnel** pour cause de présence de « cavaliers législatifs, » c'est-à-dire d'amendements n'ayant pas de rapport avec le texte initial.
- **2019** : L'Assemblée Nationale a voté le 4 décembre 2019 **une loi permettant** l'utilisation du terme "**fromage fermier**" en cas d'affinage hors de l'exploitation d'origine.

Positions de l'ANPLF et de la FNEC :

L'ANPLF considère que ces nouvelles dispositions sont une porte ouverte vers le galvaudage et la dévalorisation du fromage fermier.
L'ANPLF défend l'idée que seuls les fromages AOP/IGP puissent être affinés à l'extérieur, en rendant obligatoire le nom du producteur sur l'étiquette.

La FNEC milite pour que, dans un futur décret, tous les fromages fermiers AOP/IGP ou non puissent continuer à utiliser le terme « fermier » en cas d'affinage à l'extérieur, en indiquant le nom du producteur.

Et vous qu'en pensez-vous ?

Venez en débattre en commission fermière le 9 mars !