



## Actualités

A l'initiative de la FRESYCA et en partenariat avec les Syndicats Caprins départementaux, **six rencontres entre producteurs fromagers** ont été programmées, du 30 septembre au 21 octobre 2014. Ces temps collectifs ont eu lieu en Charente, Charente Maritime, Deux-Sèvres, Vendée, et Vienne. Un grand merci aux producteurs qui ont accepté d'accueillir ces rencontres sur leur ferme, contribuant ainsi à rendre cette action plus proche du « terrain ». Ces moments d'échanges et d'information sur l'actualité de la filière et les travaux d'ACTALIA ont permis de relancer une dynamique locale et de faire remonter aux référents FRESYCA les attentes et propositions du terrain. 36 producteurs fromagers ou porteurs de projet ont participé et 13 idées (attentes et propositions) sont ressorties des échanges. Par ailleurs, Virginie VENOT-BONNET a débuté et poursuivi la prise de contacts individuels auprès des producteurs fromagers.

## Petites annonces

**La Fromagerie des Roches à Marans (17)** recherche un/une salarié(e) pour la fromagerie (lait de vache).  
Contact : 05.46.01.07.76 ou [gaecdesroches@laposte.net](mailto:gaecdesroches@laposte.net)

**Hélène HAMON** (formation BPREA Caprin en transformation fromagère) recherche un emploi sur une ferme caprine avec transformation fromagère. Contact : 07.85.11.72.76 / 01.30.42.38.47 ou [haheha@orange.fr](mailto:haheha@orange.fr)

## Agenda

**Commission Nationale FNEC :**  
Cette rencontre, initialement prévue, les **18 et 19 novembre 2014** est reportée aux **11 et 12 décembre 2014**.

**Capr'Inov 2014 (26 et 27 novembre 2014)** au Parc des Expositions Niort-Noron : stand en partenariat avec la filière + **mini conférence le 26 novembre à 10 h** sur les résultats technico-économiques et temps de travail en transformation fromagère.

## Étiquetage des allergènes dans les fromages et autres produits laitiers fermiers (Note FNEC du 14 novembre 2014)

L'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire par le Règlement européen : « *Information des consommateurs* » (règlement INCO) du 25 octobre 2011. Ce règlement, issu de la volonté de toiletter plusieurs Directives européennes, est applicable à partir du 13 décembre 2014, pour les denrées pré-emballées (par exemple, fromages vendus en GMS), mais aussi pour les denrées non pré-emballées (par exemple, emballées à la vue du consommateur à la ferme ou sur les marchés). Entre autres, il rend obligatoire l'étiquetage des allergènes et à partir de décembre 2016, l'étiquetage nutritionnel (voir note au verso).

### 1. Sous quelle forme faut-il les indiquer ? article 21

**Pour les denrées pré-emballées uniquement :** Ces allergènes doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients. En absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter le terme : « contient [allergène] ». Ex. : « contient des noix ». Lorsque plusieurs ingrédients d'un même produit proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient concerné. Ex. : « ingrédients : lait, protéines de lait, etc... »

**Pour les denrées non pré-emballées :** Un nouveau décret devrait être publié avant le 13 décembre 2014. Mais, pour le moment, pour les denrées non pré-emballées (Exemple : des fromages vendus directement au consommateur sur les marchés ou à la ferme), la substance allergène doit figurer à proximité immédiate du produit, moyennant une affiche, un écriteau.

### 2. Mais pour les produits laitiers, faut-il forcément étiqueter l'allergène lait et produits laitiers ? article 21

S'il n'y a pas de liste d'ingrédients (cf. point n° 3)	L'indication des allergènes dans ce cas n'est pas requise et il n'est pas nécessaire de rajouter « contient du lait » à côté de la dénomination de vente !
S'il y a une liste d'ingrédients	L'indication des allergènes est à mettre en évidence dans la liste des ingrédients. Ex. : « ingrédients : lait, ferments, présure, sel »

### 3. Quels produits sont exemptés de liste d'ingrédients ? article 19

Comme indiqué à l'article 19-1.d) et comme c'était déjà le cas actuellement dans le Code de la consommation, : « *les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication* ». Ainsi, par exemple un fromage fait à partir de lait, ferments, présure, sel uniquement peut ne pas comporter de liste d'ingrédients dans son emballage, il rentre alors dans le 1<sup>er</sup> cas (cf. question 2) en ce qui concerne l'étiquetage de l'allergène lait.

### 4. Faut-il indiquer « contient du lait » sur l'étiquette d'une bouteille de lait cru ?

Non. La dénomination du produit « lait cru » est suffisamment explicite.

### 5. Faut-il étiqueter la présence fortuite d'allergènes ?

Non. La DGCCRF indique que ces règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit. La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible. En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire. Un étiquetage du type « *peut contenir des traces de...* » ou « *susceptible de contenir des...* » ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

## Etiquetage nutritionnel (extrait du dossier « FNEC Infos » de juillet 2014)

Le Règlement Européen 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) a été publié le 22 novembre 2011. Il entrera en application par phases, l'étiquetage nutritionnel ne devenant obligatoire qu'à partir du 13 décembre 2016. Ce règlement concerne les denrées pré-emballées (exclues du champ les denrées non pré-emballées, par exemple : la vente directe à la ferme ou sur les marchés).

Les producteurs fermiers qui commercialisent leurs produits laitiers sous forme pré-emballée sont censés respecter l'obligation d'étiquetage nutritionnel dès 2016 : valeur énergétique, graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel, ce qui se révèle coûteux et non judicieux pour les produits laitiers fermiers non standardisés.

**La FNEC est mobilisée sur ce dossier afin que l'étiquetage nutritionnel ne soit pas rendu obligatoire pour les produits laitiers fermiers, quel que soit leur mode de commercialisation.** La FNEC poursuit les discussions avec la DGCCRF pour faire valoir cette position. La FNEC est aussi mobilisée au niveau européen, notamment dans le cadre de FACE Network, auprès de la Commission Européenne (DGSANCO). En effet, plusieurs rencontres ont eu lieu, toutes allant dans le sens de notre position : les Etats membres ont la possibilité d'avoir de la flexibilité dans l'application de ces règles, notamment en utilisant le point 19 de l'annexe V (« *DENRÉES ALIMENTAIRES AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DÉCLARATION NUTRITIONNELLE : [...]* 19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles



*quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final. »).*

La stratégie adoptée par la FNEC est de demander que la France (la DGCCRF) décide de considérer les produits fermiers, quel que soit le circuit de commercialisation comme des produits entrant dans cette dérogation, en argumentant que :

- Les produits laitiers fermiers sont fabriqués à partir de lait provenant directement de la ferme, non standardisé ; par définition, leur composition nutritionnelle est très variable et les analyses ponctuelles ne sont jamais représentatives.
- Les analyses de ces composantes coûtent très chères, en relation au chiffre d'affaires et revenu des ateliers de transformation fermière.
- Les producteurs fermiers ne fondent pas leur stratégie de différenciation sur les allégations nutritionnelles, mais sur les qualités intrinsèques à un produit fabriqué entièrement à la ferme, entre autres.

**Attention : certains producteurs reçoivent dès maintenant des demandes provenant des centrales d'achat de GMS exigeant l'étiquetage nutritionnel de leurs produits. Indépendamment de ce qui est négocié actuellement, l'étiquetage nutritionnel n'est obligatoire qu'à partir de décembre 2016. Les GMS ne peuvent donc pas l'exiger sous prétexte réglementaire.**

## Formations

**La Chambre d'Agriculture de Charente** propose plusieurs formations (lieu à définir en fonction de la localisation des participants) :

- «**Mettre en place le Guide des Bonnes Pratiques en fromagerie : une obligation**» : les 13 et 20 janvier 2015.
- «**Les autocontrôles en production fromagère fermière : les obligations, leur mise en place, le décryptage des analyses, et la mise en place des procédures à la suite des résultats**» : le 10 mars 2015.

*Renseignements et inscriptions :  
Harmony BOUTIN - Tél : 05.45.84.09.28*

**Le CFPPA de Melle** organise des formations sur la réglementation des ateliers fermiers : **Réglementation applicable aux ateliers fromagers, mise en place de l'HACCP par l'utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Notions d'aménagement d'une fromagerie.**

- session n°1 : 12, 13 et 14 janvier 2015
- session n°2 : 22, 23 et 24 juin 2015

*Renseignements et inscriptions :  
Amélie TASSIN - Tél : 05.49.27.24.44*

**ACTALIA, ENILIA et FRESYCA** ont élaboré en commun un catalogue de formations :

- **Flore d'intérêt laitier** : Intégrer flore commerce et lactosérum et intégrer la présure. Les 20 et 21 janvier 2015. Animation FRESYCA, Organisation ENILIA.

- **GBPH** : Sur 1,5 jours en 2 fois. Le 10 février et le 24 février 2015. Animation et organisation ENILIA.
- **La gestion des effluents de fromagerie.** Une demande qui émane du terrain. Animation et organisation ACTALIA. Vendredi 13 février 2015. Animation et organisation ACTALIA.
- **Les bases de la technologie fromagère** (d'une durée de 4 jours) : tous laits, toutes technologies (pâte molle, lactique et pressée). Du 6 au 9 octobre 2015. Animation et organisation ACTALIA.
- **Produits frais (fromages, yaourt), beurre et crème.** Sur 3 jours. Du 27 au 29 octobre 2015. Animation et organisation ACTALIA.
- **Pâte pressée** : sur 4 jours, à l'ENILIA (nécessité d'apprendre aux producteurs le décaillage manuel). Du 15 au 17 novembre 2015. Animation FRESYCA et organisation ENILIA.
- **Accidents de fromagerie** : sur 3 jours. Une journée sur les accidents de coagulation, une sur le salage, une autre sur l'affinage. Avec un volet sur la maîtrise de ces accidents. Possibilité aux participants de ne participer qu'à un seul jour. Du 1 au 3 décembre 2015. Animation et organisation ENILIA.

*Renseignements et inscriptions :  
pour ACTALIA : Catherine REYNAUD - Tél : 04.92.34.78.43  
pour ENILIA : Emmanuel AUDEBERT - Tél : 05.46.27.69.00*

**Attention : inscriptions avant le 15 décembre 2014 pour cette formation.**

**FRESYCA** : Tél : 05.49.07.74.60 ou 06.85.50.45.05 - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directeurs de publication : Cyril BALLAND et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Virginie VENOT BONNET