

Note au réseau

14/09/2020

Quelle communication pour les fromages au lait cru ?

En mai 2019, les fromages au lait cru ont fait l'objet de recommandations officielles de consommation, établies par les autorités sanitaires, vis-à-vis des publics sensibles. Les autorités sanitaires recommandent aux populations fragiles de ne pas consommer de lait cru ni de fromages au lait cru, à l'exception des fromages à pâte pressée cuite. Ces préconisations concernent les jeunes enfants, particulièrement ceux de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Dès lors, la FNEC avait réagi en rencontrant à plusieurs reprises les autorités sanitaires pour les alerter sur les conséquences négatives de ces recommandations sur la filière fermière et au lait cru, et avait entamé aux côtés de la FNPL, du CNAOL, du CNIEL et de l'ANICAP, une démarche visant à déployer une communication équilibrée afin d'éviter des initiatives (notamment de la distribution) d'étiquetage anxiogène via un logo ou pictogramme visant les femmes enceintes et les jeunes enfants.

Cette réflexion collective dans laquelle nous avons été fortement impliqués a conduit à deux dispositifs, tous deux validés par les pouvoirs publics.

1. Un site internet : www.fromagesaulaitcru.fr



Ce site complet et équilibré est le site de référence sur les fromages au lait cru, car il met en avant les spécificités des fromages au lait cru, mais aussi les bénéfices santé et les recommandations de consommation. Ce site, élaboré par les interprofessions laitières CNIEL et ANICAP, a reçu l'aval du Ministère de l'Agriculture. Producteurs de lait cru ou de fromages fermiers au lait cru pourront renvoyer les consommateurs vers ce site et utiliser les arguments qui y sont développés pour communiquer auprès du grand public.

2. Une démarche d'étiquetage harmonisée

La profession laitière, la grande distribution et les pouvoirs publics (DGAL et DGCCRF) se sont mis d'accord sur des recommandations d'étiquetage qui concernent les fromages au lait cru commercialisés en pré-emballé et en libre-service, à l'exception des fromages à pâte pressée cuite, des fromages à petites étiquettes et des fromages fermiers, moyennant deux mentions, une courte et une longue établies en concertation avec les pouvoirs publics, renvoyant notamment vers le site www.fromagesaulaitcru.fr.

3. Qu'en est-il pour les fromages fermiers ?

Comme proposé fin novembre 2019 par courrier par le CNIEL, l'ANICAP et le CNAOL aux pouvoirs publics (DGAL et DGCCRF), en lien avec la FNEC :

« Pour les produits de petites dimensions ne permettant pas la reprise des mentions, les fromages fermiers et les pâtes pressées cuites, des modalités particulières de l'information du consommateur seront prévues, avec par exemple le renvoi vers le site internet www.fromagesaulaitcru.fr. », l'apposition de la mention d'étiquetage (courte ou longue) sur l'étiquette n'est donc pas obligatoire.

N'hésitez pas à nous faire remonter tout problème rencontré sur le terrain, ainsi que vos besoins en outils de communication sur les fromages au lait cru (plaquettes, flyers, stickers...), afin de pouvoir répondre à votre demande rapidement.

Pour plus d'informations, retrouvez le dossier « Défense du lait cru » sur notre site www.fnec.fr