FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

Terme fermier :
Historique et perspectives

Laurence Gueit, productrice fermière, ex-présidente de la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres (FNEC)

1953 : Première définition du « fromage »

- **Décret n°53-1S048 du 26 octobre 1953**

Titre 1er – Dispositions générales, Article 1er

La dénomination **« fromage »**, accompagnée ou non d'un qualificatif ou d'une dénomination de fantaisie, est réservée au produit, fermenté ou non, obtenu par la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou de leur mélange, suivie d'égouttage, et contenant au minimum 23 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

1971 : Révision décret 1953

- **Décret n°71-925 du 18 novembre 1971**, en ce qui concerne les fromages « Suisse » et les « Fromages de chèvre »

Titre III – Fromages à pâte molle et à pâte pressée dits fromages fermentés, Article 10 bis

Les dénominations **« Fromage de chèvre »** ou **« Bleu de chèvre »** sont réservées aux fromages de forme et de poids variables, préparés exclusivement avec du lait de chèvre. Ces fromages doivent contenir au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessication.

+ Définition du « mi-chèvre » et des formes réservées au chèvre.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

1988 : Nouveau décret et première définition fermier

- **Décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 sur 4 critères :**
  - fromage fabriqué par un producteur agricole
  - selon des techniques traditionnelles
  - à partir du seul lait de l'exploitation
  - sur le lieu même de celle-ci

"Fermier" ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

1998-2000 : de nombreuses réflexions sont engagées

- 1998 : l'APCA entame un travail sur les fiches techniques par production fermière

- 1999 : **Décret fermier** inscrit dans la Loi d'Orientation Agricole

  « […] pour bénéficier d'un label agricole, l'utilisation du qualificatif "fermier" ou de la mention "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" ou de toute autre dénomination équivalente est subordonnée au respect des conditions fixées par décret. »

- 1999-2000 : début du groupe de travail fermier toutes espèces
  - Abouti à un tableau descriptif de la production fermière
  - En parallèle de ce que fait l'APCA et la FNAPF (FN CIVAM et CP)

2001-2003 : Des avancées mais pas de décret fermier

- La définition réaliste (simple à appliquer et à vérifier) pour **ne pas risquer d'exclure** certains **producteurs de la filière**
- Possible et risqué : supprimer la définition dans le décret 1988
  - le décret fermier pourrait s'appliquer à la filière lait, mais risque d'un terme fermier moins adaptée à notre filière.

→ Essayer de **modifier le décret fromage**

- 2001 : La proposition FNEC/FNPL est à retravailler sur
  - La mise en fabrication immédiate après la traite
  - Le lait cru
  - Le transport ou stockage
- 2003 : Avis de l'AFFSA sur le décret fromage

2004 : Révision décret 1988 et projet de décret fermier

- Modifier le décret fromage :
  - **Position n°1 :** garder la définition du décret de 88 en l'étendant à l'ensemble des produits laitiers fermiers et aux affineurs qui collectent des fromages répondants à cette définition pouvant ainsi garder l'appellation « fermier ».
  - **Position n° 2 :** si nécessaire inscrire des conditions plus précises, du type d'un cahier des charges (travaillé en 1999-2000)

- Initialement les **PLF n'étaient pas inclus** dans le décret fermier car le décret fromage de 1988 est antérieur
  - Mai 2004 : FNEC/CNAOL exprime les revendications de la filière
  - Juillet 2004 : les PLF seront de fait concernés par le décret fermier
  - Sept. 2004 : réunion des acteurs de la filière pour se positionner

2007 : Précisions sur l'affinage par un nouveau décret

- Principaux débats :
  - Étiquetage du nom du producteur sur l'étiquette des fromages affinés par les affineurs
  - L'affinage des fromages fermiers par des affineurs

- Bilan et décision :
  - Le Décret fromages sera publié en l'Etat
  - En parallèle, il est nécessaire de faire un travail d'expertise sur l'identification.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

2007 : Précisions sur l'affinage par un nouveau décret

- **Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères**
- **Projet de décret « horizontal » sur le fermier abandonné**

"Fermier" ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

Cependant, lorsqu'un système d'identification des produits est mis en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole.

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

2009 : Premier recours

- **Décret n°2007-628 du 27 avril 2007**
- **28 octobre 2009** : le Conseil d'État donne raison au recours engagé par les corses à la sortie du décret en 2009

"Fermier" ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

~~Cependant, lorsqu'un système d'identification des produits est mis en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole~~

2013 : Nouveau décret

- **Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013, entre en vigueur le 1er janvier 2014**

Article 9.1

La dénomination **« fromage fermier »** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, l'étiquetage comporte les mentions prévues au 5° du A de l'article 12.

Article 12.A.5°

La mention **« fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement »** suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

2015 : Deuxième recours

- **Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013**
- **Avril 2015** : le Conseil d'État donne raison au recours corse

Article 9.1

La dénomination **« fromage fermier »** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. ~~Lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, l'étiquetage comporte les mentions prévues au 5° du A de l'article 12.~~

Article 12.A.5°

~~La mention **« fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement »** suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.~~

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

2015 : Deuxième recours

- **Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013**
- **Avril 2015** : le Conseil d'État donne raison au recours corse

- **Décembre 2015** : Réunion à la DGCCRF avec tous les acteurs et proposition de trois rédactions de décret sans consensus

- Texte toujours en vigueur aujourd'hui :

La dénomination **« fromage fermier »** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

L'historique en bref

- 1953 — Décret n°53-1S048 du 26 octobre 1953 : définition de « fromage »
- 1971 — Décret n°71-925 du 18 novembre 1971 : ajout de « fromage de chèvre »
- 1988 — Décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 : terme « fermier »
- 1999 — Loi d'Orientation Agricole de 1999 : projet de décret fermier
- 2007 — Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 : précisions sur l'affinage
- 2009 — **Premier recours** corse accordé le 28 octobre 2009
- 2013 — Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 : nouvelle formulation
- 2015 — **Deuxième recours** corse accordé le 17 avril 2015

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

Perspectives : Trouver un consensus

La dénomination **« fromage fermier »** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

→ La situation actuelle permet donc l'affinage à l'extérieur, sans pour autant d'étiquetage et d'encadrement de cette pratique

L'objectif est de faire avancer la discussion :

- D'une part en estimant les volumes de fromages fermiers affinés à l'extérieur hors signes de qualité
- D'autre part par la compréhension de la situation corse par l'administration via des visites de terrain

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

Merci de votre attention !

Remerciements à Jean-Claude Le Jaouen et Kacem Boussouar pour leur contribution

Pour plus d'informations www.fnec.fr et @EleveursChevres