



**VOUS DEFENDRE**

Guide Européen de Bonnes  
Pratiques d'Hygiène  
en production de fromages et de  
produits laitiers artisanaux  
Secteur concerné :

Producteurs fermiers, artisans  
Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network

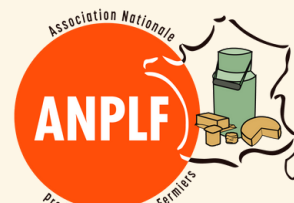
**VOUS AIDER**

**VOUS INFORMER**

# MANIFESTE

## POUR LA DÉFENSE DE LA FLEXIBILITÉ FERMIÈRE

Et la reconnaissance du travail d'accompagnement des producteurs  
laitiers fermiers à la gestion des risques sanitaires



En novembre 2024, la Direction Générale de l'Alimentation publiait une version révisée de la note de flexibilité de 2018 intitulée Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers. Cette note, rédigée en collaboration avec notre association est destinée aux ateliers transformant moins de deux millions de litres de lait par an. Elle permet notamment de limiter les enregistrements au quotidien, l'utilisation de matériaux traditionnels (cuve en cuivre, bois,...) et de nombreuses adaptations de conception de fromagerie nécessaires aux ateliers fermiers.

Dans sa nouvelle version publiée fin 2024, cette fois sans concertation avec notre association, le ministère impose une nouvelle exigence remettant en cause les plans d'autocontrôles de la majorité des producteurs laitiers fermiers :

“ *Il est attendu que le suivi de la qualité microbiologique du lait matière première évolue vers une fréquence mensuelle.* ”

### Le sentiment général est la sidération. Pourquoi cette nouvelle exigence d'analyse ?

Les professionnels et les techniciens ne comprennent pas cette nouvelle obligation trahissant un manque de confiance dans notre filière, pourtant exemplaire de professionnalisme et de dialogue.

#### Parce que le règlement (CE) 853/2004 européen l'exige ?

Pas évident, ce règlement précise bien que les fréquences d'analyses inscrites en annexe peuvent être adaptées sans compromettre la réalisation des objectifs du règlement (10.3). Ces dites adaptations sont justement encouragées (10.4) pour permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles, de surcroît dans des zones isolées. Exemple en est la transformation fermière et artisanale, particulièrement de produits au lait cru qui bénéficiait jusqu'alors d'une dérogation d'une analyse minimum par trimestre en France.

#### Parce qu'il y a une escalade des crises sanitaires en production laitière fermière ?

Au contraire, nous sommes de bons élèves ! Selon les données de la MUS, en 2023 et en 2024, plus de 50% des non conformités transmises aux autorités sanitaires sur les fromages au lait cru concernaient des produits encore sous le contrôle des producteurs. L'administration centrale conclue elle-même « Globalement une bonne appropriation des obligations déclaratives L.201-7 » c'est-à-dire de l'article 50 de la loi EGALIM de 2018. Nous pourrions ajouter à cela le travail d'accompagnement de nos associations assurant à minima un point de contact, d'information et de formation des producteurs et pour certaines jusqu'au ramassage et à la gestion conjointe des non conformités.

#### Parce que les producteurs laitiers fermiers ne sont pas assez contrôlés, il faut donc des gages pour prouver à l'administration que nous assurons la qualité des produits tout au long de l'année ?

La preuve de notre gestion est l'accompagnement que nous avons construit. Le monde agricole traverse actuellement une crise profonde, où les surtranspositions réglementaires et les contrôles administratifs ont déjà plusieurs fois été pointés du doigt, assez pour être reconnus par l'exécutif dans la Circulaire Barnier de novembre 2024 imposant le Contrôle unique. Dans un tel climat, les producteurs laitiers fermiers ne sont pas épargnés. Après 10 ans de croissance de notre filière nous constatons de nombreux départs sur les dernières années. Ajoutons maintenant le triplement des coûts de fonctionnement entraînés par l'augmentation des ramassages d'échantillons de lait et nous affaiblirons pour de bon nos associations. Tous ces coûts devront se répercuter sur nos adhérents déjà fragilisés. Tout cela sans parler de la pression psychologique supplémentaire des non conformités à gérer qui se multiplieraient...

## Est-ce possible à mettre en place ?

Pour nos structures et nos partenaires, cela n'est pas possible pour deux raisons

- **Coût financier** : elle conduirait au doublement voire au triplement du coût annuel des analyses, sans même inclure le coût du travail supplémentaire nécessaire à la préparation des échantillons et au suivi des résultats.
- **Contraintes et coûts logistiques** : de nombreux fermiers sont isolés géographiquement et les laboratoires déjà consultés nous assurent qu'ils ne pourront assurer ces nouveaux ramassages.



Sylvain Bernard, Frédéric Blanchard et Marie-Eve Mayeur devant la Direction Générale de l'Alimentation à Paris le 6 mai 2025

## Est-ce pertinent pour assurer la sécurité de nos produits ?

Aucune étude scientifique ne fait le lien entre charge élevée des germes indicateurs d'hygiène dans le lait et risque sanitaire.

Pour être pertinente, l'analyse de lait doit être faite dans de bonnes conditions et donner un résultat rapidement. Dans la réalité, chez un fermier, l'échantillon ne sera pas toujours assez représentatif et le résultat de l'analyse plus long à revenir que l'observation faite directement en cuve. Ainsi, un grand nombre d'analyses sans interprétation et utilisation de celles-ci pour redresser la barre et gérer les non conformités ne servira à rien. Nous nous basons sur les bonnes pratiques décrites dans le GBPH européen et les résultats d'analyses sur produits finis (sauf pour le cas particulier du risque E.coli STEC que nous ne recherchons pas en routine). Dans ce cas, il n'est pas démontré de lien entre charge E.coli dans le lait et risque de contamination STEC. Les bonnes pratiques d'hygiène en élevage et à la traite sont donc des moyens plus pertinents au quotidien.

De manière générale, ce n'est pas la meilleure stratégie de suivi au quotidien. En particulier dans les petites exploitations et pour les produits pasteurisés.

Pour nous, il est bien plus pertinent de mettre 150 € dans une adhésion plutôt que dans ces analyses supplémentaires. Nous exigeons donc la reconnaissance du caractère particulier des producteurs ayant fait le choix d'être accompagné/ formé dans leur gestion du sanitaire.

**Nous sommes des professionnels responsables** faisant le choix éclairé des moyens à mettre en œuvre pour atteindre nos objectifs en terme de qualité : le sens premier du Paquet Hygiène. Pour nous, il n'y a pas de preuves technique ou scientifique justifiant l'augmentation de la fréquence des analyses de lait cru matière première.

**Nous jouons un rôle primordial en tant que réseau coordonné de structures expérimentées dans le soutien et l'accompagnement des éleveurs laitiers fermiers et artisans à la gestion du risque sanitaire.** Plus encore, nous pouvons dire que, pour beaucoup, nous assurons le rôle clé d'organisation des ramassages d'échantillons et d'interprétation des analyses. La proposition coup de tonnerre des analyses mensuelles aura donc eu pour effet de réaliser cette force et de nous questionner sur la pertinence du renforcement de ce moyen de contrôle pour tous dans la maîtrise du risque.

Pour toutes ces raisons nous refusons d'accompagner la mise en place des analyses mensuelles pour tous. La fréquence de ramassage doit être progressive et évoluer en fonction de l'historique, des volumes transformés et du chiffre d'affaire de l'entreprise.

**NOTRE REPONSE : Investir dans l'appui individuel et l'optimisation des analyses permettant de maintenir des coûts abordables pour les producteurs adhérents et accompagnés.**

