



16ème législature

Question N° : 12472	De M. Didier Le Gac (Renaissance - Finistère)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse > Usage et réglementation du terme « fermier » pour les produits laitiers	Analyse > Usage et réglementation du terme « fermier » pour les produits laitiers.
Question publiée au JO le : 31/10/2023 Réponse publiée au JO le : 16/01/2024 page : 365		

Texte de la question

M. Didier Le Gac attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'usage du label « fermier » pour les produits laitiers. Un produit laitier « fermier » désigne un produit fait à la ferme par un agriculteur qui maîtrise toute la chaîne de valeur, de la production du lait à la commercialisation du produit fini. Pourtant, aujourd'hui, seul le fromage dit « fermier » bénéficie d'une reconnaissance réglementaire. La définition du fromage fermier est celle d'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. Ainsi, si un producteur fabrique d'autres produits laitiers comme le beurre, la crème ou les yaourts, selon les mêmes principes, il peut certes utiliser le mot « fermier » pour désigner ses produits mais ceux-ci ne bénéficient pas du même cadre réglementaire protecteur. En effet, selon la réglementation française le terme de fermier désigne un élevage et une transformation spécifique mais ne désigne pas la vente de ces produits. Il s'en suit que de nombreux professionnels de l'agro-industrie se sont engouffrés dans cette brèche en rachetant des coopératives d'affinage connues et en labelisant leurs fromages comme étant « fermiers » alors qu'ils étaient produits hors-ferme et que pour certains, ils ne répondaient pas aux critères exigés pour une certification en AOP ou IGP. Plus récemment, ce sont des *start-up* qui se sont lancés dans la location de container pour faire fabriquer des yaourts, des glaces et bientôt des fromages dans les fermes. Dans ce cas-ci, le fermier ne choisit ni son prix de vente, ni ses clients. Or dans ce cas-ci, le terme « fermier » est également utilisé. C'est par exemple le cas de la marque « J'achète fermier », propriété de la société « Né d'une Seule ferme » qui a pour actionnaire des acteurs majeurs de l'agro-alimentaire ou de la grande distribution. Cette société loue des containers « nano-usines » aux agriculteurs qui fabriquent des yaourts en respectant recette, emballage mais également prix de cession. Une fois la transformation effectuée, la société reprend les produits pour les commercialiser. C'est pourquoi il lui demande ce que le Gouvernement entend faire pour que le terme « fermier » puisse continuer d'appartenir aux producteurs laitiers qui élèvent, transforment et maîtrisent la commercialisation de leur production finale à leurs clients : revendeurs, consommateurs directs ou affineurs AOP/ IGP.

Texte de la réponse

Le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères comporte, à l'article 9-1, une disposition indiquant que « 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 ». Il est toutefois admis, sous certaines

conditions, que l'affinage d'un fromage fermier puisse être réalisé hors de l'exploitation, par un affineur, sans pour autant que cela remette en cause le caractère « fermier » du fromage. Afin que le consommateur puisse avoir connaissance de cette pratique au moment de son acte d'achat, l'article 6 de la loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires a modifié l'article du code rural et de la pêche maritime relatif à l'utilisation de la dénomination « fermier » pour des fromages affinés en dehors de l'exploitation. Cette nouvelle disposition prévoit, que 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 selon des modalités fixées par décret. Un projet de décret est ainsi en cours d'élaboration par les services du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et du ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique. Ce projet fait l'objet de nombreuses consultations des différentes filières concernées, avec les représentants desquelles les services des deux ministères chargés de cette question ont des échanges fréquents. S'il n'existe pas, pour les autres produits laitiers, de définition réglementaire, la jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère du terme « fermier » en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits. En outre, dans le cadre des contrôles réalisés par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le producteur doit à tout moment être en capacité de justifier par un système de traçabilité le respect des conditions prévues. Enfin, lors de ces contrôles, il est à noter que, par extension, pour les produits laitiers tels que les yaourts et les laits fermentés, les règles applicables sont similaires aux règles relatives aux fromages fermiers. Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui sait l'importance de la mention « fermier » pour les producteurs, suit avec une très grande attention l'évolution des règles l'encadrant et reste attentif aux éventuelles nécessités d'encadrement de cette mention.