



# RAPPORT D'ACTIVITE 2024

Assemblée Générale

03/12/2024



**VOUS DEFENDRE**



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



**VOUS AIDER**



Producteurs fermiers artisanaux  
European and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network

**VOUS INFORMER**



**LA FORCE D'UN RÉSEAU NATIONAL**

**L'INDEPENDANCE D'ACTION AU SERVICE DE TOUS LES PRODUCTEURS LAITIERS FERMIERES**

# Sommaire

- **Les dossiers techniques et syndicaux ralentis par la dissolution**
  - Terme fermier, protéger notre valeur ajoutée : le décret hors ferme encore repoussé
  - Loi AGECE : retour du Salon de l'emballage
  - Loi EGALIM : une relance du Ministère en début d'année
  - Victoire : les nouvelles DLC usuelles enfin reconnues
  - Lait cru : crise Morbier et relance d'une communication anxiogène dans les cantines
  - Echanges avec la DGAL et révision de la note de flexibilité Lait et produits laitiers
- **Les réalisations du groupe des techniciens ANPLF**
  - Bilan d'étape – deux ans d'animation
  - Une reconnaissance de notre guide de gestion de crise par l'administration !
  - Métrologie : des contrôles très exigeants en moyens
  - Une nouvelle note sur les glaces
- **La communication en baisse en 2024**
  - L'animation du site internet et de la page Facebook, une activité chronophage
  - Un documentaire France 5 sur les produits laitiers fermiers à venir ?
- **De beaux projets aboutis et lancés avec nos partenaires**
  - FACE Network : réflexion sur un projet de guide sur les plans d'autocontrôles
  - La Fondation pour la biodiversité fromagère : publication du Livre Blanc
- **Une réflexion approfondie sur le fonctionnement de l'association pour mieux appréhender le départ de Frédéric**
  - Enquête sur le futur de l'ANPLF et Séminaire TRAME de septembre 2024
  - Création de 4 futures Commissions présentées en détail pendant l'AG



L'activité 2024  
DOSSIERS  
TECHNIQUES  
&  
SYNDICAUX



## Projet de décret étiquetage « fromage fermier » en cas « d'affinage hors ferme »

### Où en sommes-nous ?

Toujours pas de publication du décret d'application depuis la loi de 2020...

#### Rappel des épisodes précédents...

- Début 2024 : la DGCCRF soumet la version du décret à laquelle l'ANPLF et le CNAOL se sont opposés à la Commission européenne
- 18 mars 2024 : la Commission européenne émet un avis circonstancié

Obligeant la France à revoir sa copie

- 15 mai 2024 : la DGCCRF réunit à nouveau, pour avis, les professionnels :
  - L'absence du nom du producteur reste un point de désaccord majeur pour l'ANPLF
  - Les AOP demandent des règles différenciées /non AOP
- Septembre 2024 : l'ANPLF propose une position de compromis à la nouvelle ministre allant dans le sens des AOP
- Décembre 2024 : rencontre du CNAOL

#### Blocage ?

L'ANPLF souhaite maintenant travailler à proposer une définition plus large du terme fermier reconnaissant tous les produits laitiers



Le 25 septembre 2024

Lettre à Mme. La Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers défend depuis sa création en 2016 le terme « FERMIER ».

Pour nous, 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. Notre slogan est « J'éleve, je transforme, je vends ».

Depuis 2020, la loi autorise l'utilisation du terme « FERMIER » par les affineurs « 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 en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret ».

Cependant, jusqu'à ce jour, le décret d'application n'a toujours pas trouvé de consensus au sein de notre filière et ce vide juridique nourrit l'incertitude et une perte de transparence pour les consommateurs.

En janvier 2023, nous interpellions déjà votre prédécesseur dans une lettre ouverte, afin d'alerter sur l'élargissement de la labellisation « fermière » à des fromages affinés en dehors de la ferme en dehors du cadre traditionnel des AOP et IGP. Nous constatons que rien n'est fait et que d'autres opérateurs industriels s'emparent de la valeur ajoutée du terme « FERMIER ».

Face à ce constat et aux nombreux autres combats à mener pour les producteurs fermiers, nous souhaitons aujourd'hui aller dans le sens d'une proposition de compromis.

Ainsi, le terme « fermier et affiné en dehors de la ferme », sans mention obligatoire du producteur fermier, ne doit pouvoir être utilisé que par des filières garantissant des usages traditionnels, en conformité avec les attentes du texte de loi. Ainsi, son usage en cas d'affinage à l'extérieur doit être réservé uniquement aux produits labellisés AOP ou IGP, soumis à des cahiers des charges strictes et interdit dans tout autre cas.

Le terme « FERMIER » doit continuer d'appartenir aux producteurs laitiers qui élèvent, forment et maîtrisent la commercialisation en conservant la responsabilité au produit final vendu à ses clients : revendeurs, consommateurs directs ou usages traditionnels AOP/IGP.

En 2024, nous représentons plus de 7000 producteurs. Notre filière traditionnelle, autonome et dynamique, qui sait défendre ses marges, mérite respectée et préservée !

Je vous prie d'agréer, Madame la Ministre, l'expression de notre très haute considération.

## Loi AGEC – participation au Salon de l'emballage de Rennes

### [EVENEMENT]

## Recyclage, réduction des emballages et optimisation de sa consommation d'eau à l'honneur au CFIA de Rennes

### Le point sur les emballages avec CITEO

**Les chiffres, où en est-on ?** 90 % des emballages mis sur le marché sont recyclables en 2024 dont 65% des plastique. 89% sont triés par les ménages, un sur deux le sont systématiquement. Enfin 71% de ces emballages triés seront finalement recyclés. 4 nouveaux stands de tris des plastiques sont en cours de lancement.

**Les objectifs pour 2040 ?** En France, la loi AGEC fixe une fin du plastique à usage unique. Elle recommande la méthode 3R : recyclabilité – réduction – réemploi. Recyclabilité, en changeant son matériel d'emballage. Réduction, en augmentant la taille de son produit. Réemploi ? (voir article suivant...). Dès 2030, 100% des plastiques devront être recyclables.

### Quels emballages seront encore autorisés en 2030 ?

Papier, carton, verre, plastiques recyclables ou biosourcés type PET, PE, PP et PS.

*En beurre par exemple, la plupart des papiers plastiques sur le marché en ce moment seront interdits. Quid du bois ? Les réflexions sont toujours en cours au niveau européen, à priori il y aura des dérogations possibles. A prévoir : la fin des films plastiques pour les lots de produits !*





## LOI EGALIM : de nombreuses interpellations sans réponses

**Où en sommes-nous ?**

**Pas de retour des producteurs sur les contrats premier acheteur et CGV en 2024...**

M. Gabriel ATTAL  
Hôtel de Matignon  
57 rue de Varenne  
75 700 PARIS SP 07

A Paris, le 27 février 2024

### Contexte...

- Début 2023 : nouvelles exigences de contractualisation Inadaptés au modèle fermier
- Début 2024 : révolte des agriculteurs, le gouvernement Lance une commission parlementaire sur EGALIM

### CONSULTATION DES PROFESSIONNELS – EGALIM 4

#### Défendre la fin des obligations de contractualisation écrite pour les producteurs laitiers fermiers !

##### CONTEXTE



Suite au soulèvement des agriculteurs ce début d'année, le gouvernement a lancé une plateforme, que vous pouvez télécharger sur vos smartphone (Android ou IOS) en tapant AGORA Gouv. Cette consultation a pour but d'orienter les dispositions de la future loi EGALIM 4.

L'ANPLF vous invite à télécharger cette application et répondre à cette consultation en nombre pour montrer la force de notre réseau et obtenir réponse à nos demandes !

**ETAPE 1 :** Cliquer sur participer sur la consultation présentée ci-contre,

Rémunérer les agriculteurs et partager la valeur : quelle action des professionnels ?



### Suite des consultations ?

Pas de réponses du ministère depuis la dissolution

### Lettre ouverte à Gabriel Attal, Premier Ministre

Monsieur le Premier Ministre,

Depuis 2023 sont entrés en vigueur les nouveaux termes des articles L-631-24 à 26 du Code Rural et de la Pêche Maritime et l'article L. 443-8 du code du Commerce modifiés par la loi dite EGALIM 2 du 18 octobre 2021. Cette loi avec pour objectif d'équilibrer les relations commerciales entre producteurs et les autres acteurs du secteur alimentaire impose maintenant à tous les producteurs laitiers fermiers vendant leurs fromages, yaourts et autres produits laitiers à des intermédiaires la contractualisation écrite obligatoire.

Plus de 7000 producteurs laitiers fermiers français élèvent leurs animaux, produisent et transforment leur lait et commercialisent eux-mêmes leurs produits. Parmi eux, près de 30% commercialisent tout ou partie à la grande distribution, le plus souvent localement magasin par magasin et plus marginalement via des centrales d'achat, près de 10% travaillent avec des grossistes. Avant EGALIM, la contractualisation se faisait sans formalisme et sans difficulté pour imposer des prix rémunérateurs. Aujourd'hui, le mot d'ordre est le renforcement des contrôles et de la loi.

**L'ANPLF s'inquiète, la loi met déjà en difficulté les producteurs fermiers dans leurs relations commerciales en imposant des termes contractuels complexes et inutiles pour notre filière. Maintenant, nous sommes en plus menacés de sanction.**

**Le passage par la contractualisation écrite ajoute une lourde charge administrative et financière aux nombreuses déjà existantes.**

Nous saluons l'objectif de cette loi : améliorer la rémunération des agriculteurs. Cependant, en tant que producteurs transformateurs, nous garantissons nous-même notre prix du lait. A l'inverse de son objectif, EGALIM fragilise les producteurs fermiers en complexifiant les relations clients et en augmentant notre dépendance à l'accompagnement. Notre priorité doit rester celle de produire de bons produits en garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs et non de relire obligatoirement des contrats commerciaux inintelligibles.

**EGALIM a été décidée sans consulter la filière laitière fermière et ne lui est pas adaptée. Aujourd'hui, nous demandons à déroger aux exigences de contractualisation pour tous les produits laitiers fermiers, transformés et vendus par la ferme.** Notre demande propre à la filière fermière n'a à ce jour pas été reconnue par le ministère malgré plusieurs rencontres provoquées dans l'année 2023. Cela est pourtant extrêmement simple à mettre en œuvre et permettrait de libérer des moyens de contrôle pour les filières qui en ont vraiment besoin

... autonome et dynamique, qui sait défendre ses marges mérite être écoutée.

## La DLC usuelle de 28 jours approuvée pour les yaourts et une nouvelles DLC pour les faisselles - résultat de notre plaidoyer de 2020 à 2022

Catégorie de produit	DLC usuelle**
Beurre cru dont pH < 4.7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4.7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 7 jours
Crème crue avec ferment ajouté (indigène ou commercial)	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts et autres laits fermentés (bifidus, gwell ou gros lait, lait ribot...)	≤ 28 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits en portions ou râpés <b>sans</b> atmosphère modifiée (film étirable, poches scellées)	≤ 10 jours
Produits en portions ou râpés <b>sous</b> atmosphère modifiée ou <b>sous vide</b>	≤ 21 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) - conditionnement étanche à l'air (couvercle ou capsule scellée)	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) - conditionnement <b>non</b> étanche à l'air (couvercle ou capsule non scellée)	≤ 7 jours
Lait emprésuré	≤ 7 jours
Fromages frais de type faisselles et fromages blancs - base crue	≤ 15 jours
Fromages frais de type faisselles et fromages blancs - base pasteurisée	≤ 28 jours



**A noter, les desserts lactés avec couvercle non scellé conviennent pour une DLC à 21 jours**

## Défendre le lait cru en 2024 – présentation à l'AG de l'ADPF



**AG constitutive de l'ADPF le 8 octobre 2024**



Process Alimentaire / Qualité / E. coli : une nouvelle crise repositionne les stec dans le viseur des autorités

Microbiologie

### E. coli : une nouvelle crise repositionne les stec dans le viseur des autorités

18 décembre 2023 - Stéphanie PERRAUT



Après une série de retraits-rappels portant sur des morbiers, raclettes et tommes, les autorités rappellent les recommandations sanitaires quant aux fromages au lait cru. Les bactéries E. coli productrices de shigatoxines reviennent sur le devant de la scène tant en France qu'à l'international, où le Codex Alimentarius vient de s'enrichir de nouvelles lignes directrices.



### Note

relative à la prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans

*Courrier DDPP Finistère du 28 août 2024*

**Paroles de producteurs fermiers >> [www.anplf.com/laitcru](http://www.anplf.com/laitcru)**





## Rencontre de la DGAL et révision de la note de flexibilité

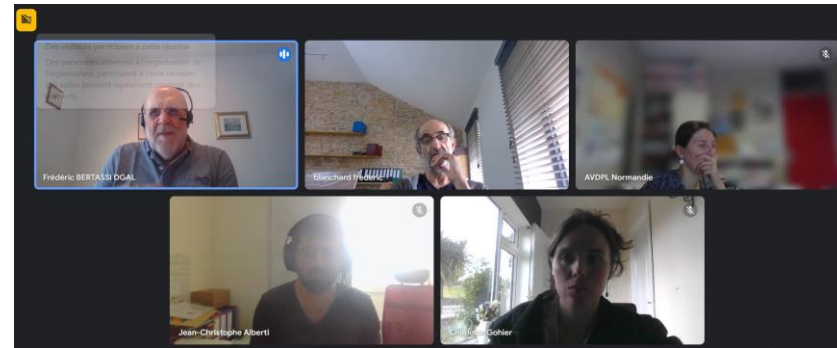


### Deux rencontres de la DGAL en 2024 :

- 10 avril : bilan des inspections 2022 avec le nouveau chef de bureau,
- 2 juillet : échanges avec Frédéric Bertassi, référent DGAL fermier sur la future révision de la note de flexibilité

### PRÉSENTATION DU BILAN DES INSPECTIONS 2022 CHEZ LES PRODUCTEURS FERMIER TRANSFORMANT LE LAIT

DGAL  
Le 10 avril 2024



**« La non-conformité ce n'est pas le mauvais résultat – c'est quand il n'y a rien de mis en place derrière » Frédéric Bertassi**

***Bilan: nous recevons régulièrement les nouvelles informations de la DGAL concernant les mises à jour réglementaires. Cependant, nos nombreux arguments – financiers, logistiques - portés par l'ANPLF allant contre l'augmentation des exigences sur les analyses du lait matière première, n'ont pas été entendus. La note de flexibilité révisée a été publiée fin novembre.***

*Elle cite l'ANPLF mais exige que les analyses du lait matière première tendent vers une analyse par mois en incluant les critères Staph/Ecoli pour les produits au lait cru*



L'activité 2024  
**LES REALISATIONS  
DU GROUPE DES  
TECHNICIENS**



## Bilan des réunions de 2023 à 2024

5 réunions  
en 2023

5 réunions  
en 2024

Constat : les rendez-vous sont plus fréquents que pendant les années précédentes mais il n'y a pas eu de temps de formation en physique organisé.

De 7 à 15 participants – plus nombreux en 2023  
- un groupe régulier de 9 personnes en 2024  
(26 dans la liste mail)

***Une journée technique à Paris prévue le mercredi 19 mars 2025 !***

Nouveau : Des présentations à thème pendant les AG (visio ou physique)



## Notre « Guide de gestion d'une crise sanitaire » reconnu !

**Contexte:** publication d'un nouveau guide de gestion des alertes sanitaires par la DGAL (plus de 100 pages...) - l'ANPLF publie son interprétation de 12 pages dédiée à la production laitière fermière dans les mois qui suivent la publication.

➤ **Victoire en 2024 !**

**Notre guide a été reconnu par le référent fermier de la DGAL et nous avons déjà des retours de son utilisation par des inspecteurs en Bretagne ou en Poitou-Charentes**

Note d'info



anplf.info@gmail.com

**Guide de gestion de  
crise en production  
laitière fermière**

### Sommaire

Présentation du guide.....	2
Rappel réglementaire.....	3
Définitions du guide.....	3
Suis-je en situation de non-conformité ?.....	4
Etapas de gestion d'une non-conformité.....	5
Evaluation de la situation.....	5
Mise en place des mesures correctives en cas de détection de non-conformité.....	6
Mise en place des mesures de retrait.....	6
Mise en place du rappel aux consommateurs.....	7
Comment communiquer ?.....	7
Information de l'administration.....	7
Comment et quoi transmettre ?.....	7
Quand informer de la non-conformité ?.....	7
Fin de la situation d'alerte.....	8





## Métrologie, des contrôles très exigeants en moyens


En juillet 2024, participation à un contrôle des fraudes avec l'ARVD

**VERIFICATION DES POIDS ET VOLUMES**  
(Fiches procédures – Fiche contrôle METROLOGIQUE)  
Poids à contrôler régulièrement avec la balance KERN / Volume avec le Becher doseur 1 litre agréé  
-- 1 FICHE TRACEE de vérification des poids et volumes par semaine --

**LES CONTROLES AU VOLUME**

**BOUTEILLES DE LAITS ET SOUPES :**

Volume à 1 litre = remplir à hauteur de la collerette sous bouchon (repère vert sur l'image = 1,05 litre)  
Contrôle visuel de remplissage à 1 litre (cf consigne visuelle -->)  
Le liquide doit être au-dessus de la consigne repère rouge  
Objectif : avoir systématiquement plus de 1 litre dans chaque bouteille  
Si la hauteur de remplissage est sous le repère visuel mini rouge : pas de mise en vente de la bouteille  
*Méthanage volume à chaque nouveau lot de livraison de bouteilles*



En plus du contrôle au volume, une vérification au poids peut être réalisée en fonction des masses volumiques : 5 contrôles par lot  
Poids de toré bouchon + bouteille + étiquette : 36,5 g en 1 / 46,8g en 2 /  
Masse volumique moyenne du lait : 1030 g par litre  
Masse volumique moyenne de la soupe : 1020 g par litre  
Vérification occasionnelle si doute sur le volume ou bouteille déformée :  
Lait : bouteille remplie > 1066,5 grammes mini en 1 / 2107 g en 2 /  
Soupes : bouteille remplie > 1056,5 grammes minimum

**LES CONTROLES AU POIDS**

**BEURRES :** poids GRANDE FEUILLE 4g -> poids minimum Beurre 500g emballé : 504 g  
Poids PETITE FEUILLE 3g -> poids minimum Beurre 250g emballé : 253 g  
poids minimum Beurre 125g emballé : 128 g

**YAOURTS :** poids minimum brut plein (pot vide + opercule = 5 g) : pot rempli > 131 g  
Objectif : avoir systématiquement plus de 126g net dans chaque pot  
Vérification : échantillonnage par pesée minimum de 3 pots dans chaque série de yaourt (1 série = 1 parfum)  
*Méthanage tare pot + opercule à chaque nouveau lot de livraison pots au répositoir*

**FROMAGE BLANC 230 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 11 g) : pot 230g rempli > 241 g  
**FROMAGE BLANC 480 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 18 g) : pot 480g rempli > 498 g  
**FROMAGE BLANC 3 kg :** poids minimum brut plein (seau vide + couvercle = 310 g) : seau 3kg rempli > 3130 g  
**FROMAGE aux Herbes 200 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 11 g) : pot 200g rempli > 211 g  
Objectif : avoir systématiquement plus de 230g, 480g et 2800g nets dans chaque pot. Chaque pot est pesé au remplissage  
Vérification : échantillonnage par pesée enregistrée de minimum 1/10 des pots à chaque fabrication  
*Méthanage tare pot + couvercle à chaque nouveau lot de livraison pots au répositoir*

**CREME FRAICHE 180 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 10 g) : pot 20cl rempli > 190 g  
**CREME FRAICHE 480 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 18 g) : pot 50cl rempli > 498 g  
**CREME FRAICHE 2800 g :** poids minimum brut plein (pot vide + couvercle = 130 g) : seau 3l rempli > 2930g  
Objectif : avoir systématiquement plus de 180g, 480g et 2800g nets dans chaque pot (20cl, 50cl, 3 litres)  
Vérification : échantillonnage par pesée enregistrée de minimum 1/10 des pots à chaque fabrication  
*Méthanage tare pot + couvercle à chaque nouveau lot de livraison pots au répositoir*

## Note d'info



- N°8 -  
18 Juin 2024

animation@anplf.com

### Sommaire

Pourquoi une note spécifique à la métrologie ? .....	2
Définition .....	2
Quelle marge d'erreur ? .....	3
La bonne balance .....	4
L'étiquetage .....	5
Contrôle par l'administration .....	5
Annexe : Protocole de contrôle des poids .....	6
Annexe : Fiche d'enregistrement des non conformités de pesées .....	6

**Préambule : ce document a été présenté à la DGCCRF qui nous a fait part de ce retour**  
« Les textes réglementaires imposent une obligation de résultats concernant la conformité de la quantité indiquée sur les préemballages et le guide de bonnes pratiques liste les points critiques et préconise les moyens à mettre en œuvre pour arriver à cette obligation de résultats. Il vous appartient de vous inspirer de ce [document](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/bocccrf/2014/14_06/guide_autocontrôle_metrologique.pdf) ([https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/bocccrf/2014/14\\_06/guide\\_autocontrôle\\_metrologique.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/bocccrf/2014/14_06/guide_autocontrôle_metrologique.pdf)) pour développer votre note qui en l'état ne répond pas entièrement aux exigences de la réglementation. » 6 juin 2024

L'ANPLF considère que le guide général produit en 2014 par la DGCCRF n'est pas adapté à la production laitière fermière car trop exigeant en terme de moyen. Comme rappelé dans la réponse de la DGCCRF, la réglementation impose seulement des obligations en terme de résultats. Il appartient donc à vous producteur de décider des moyens qui conviennent à votre mode de production.



## Une nouvelle note sur les glaces



Association Régionale des Vendeurs Directs  
de Produits Laitiers des Hauts de France



Règlementation applicable aux  
Glaces alimentaires fabriqués à la ferme  
Version du 27.02.2024

### Table des matières

1. Définition .....	2
(Source : Code des pratiques loyales des glaces alimentaires) .....	2
1.1. Définition Générale .....	2
1.2. Terminologie .....	2
1.2.1. Les matières grasses alimentaires .....	2
1.2.2. Les protéines non laitières .....	2
.....	-



**Utilisation de l'indication du Poids net minimum revendiquée par la Confédération Nationale des Glaciers de France**



# L'activité 2024 COMMUNICATION



**J'éleve**

**Je  
transforme**



**Je vends**

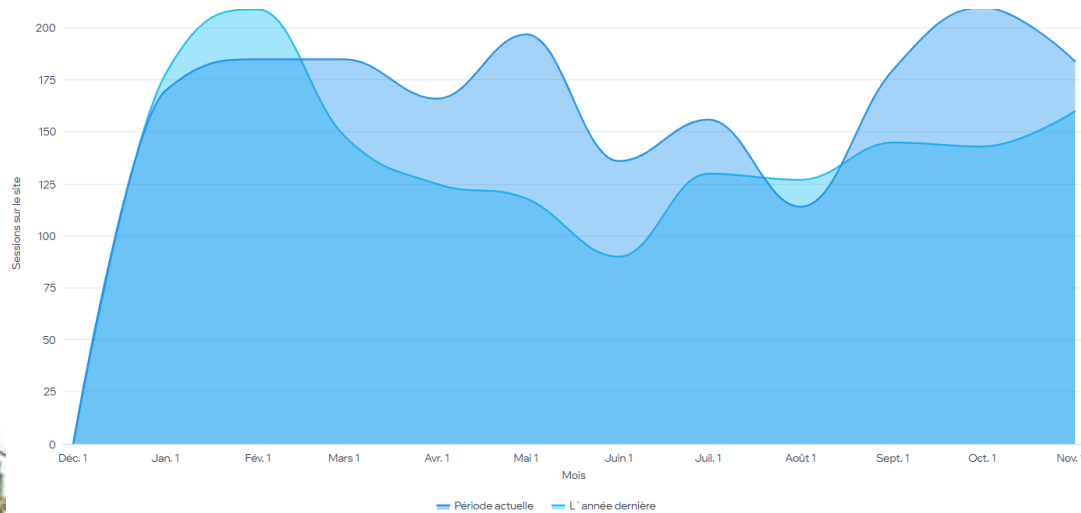
**[anplf.com](http://anplf.com)**

## Page FACEBOOK & Site internet



Cette page remplace la page ANPLF (accès perdus en 2022)

[Abonnez-vous !](#)



**La gestion de ces réseaux demande beaucoup de temps que nous n'avons pas toujours...**





## Lettre d'Info et presse

### LA LETTRE

15 mars 2024 N° 28

Lettre d'information à l'attention des membres et partenaires de l'ANPLF



Une lettre publiée en 2024  
(4 en 2022)

#### [ACTUS ANPLF]

### Arrivée de nouveaux membres !

En 2024, deux nouvelles associations rejoignent notre réseau.

Située dans la Bas-Rhin, l'APFM regroupe une quarantaine de producteurs fermiers de Montagne dont une vingtaine transformant le lait. Spécialisée dans la gestion des prairies naturelles, l'association, portée par la Chambre d'agriculture d'Alsace, participe à la promotion des produits fermiers de Montagne. En 2023, ils organisaient aux côtés du CETA des producteurs de Munster fermier, un concours riche dans sa diversité de produits, auquel l'ANPLF participait en tant que jury.



5

Projet de documentaire sur les  
produits laitiers fermiers  
(contactés en mai 2024)



# L'activité 2024 LES PARTENARIATS





## FACEnetwork

*Congrès 2023 en Norvège  
à Oslo, le goût à l'honneur,  
6 représentants s'y sont  
rendus pour l'ANPLF !*

[Inscrivez-vous pour recevoir la  
Newsletter !](#)



**20 sont des associations de producteurs, basées dans  
16 pays > 4000 producteurs directement représentés  
dont près de 2000 en France**

## En 2024

### Le partenariat continue !

- **Frédéric Blanchard** est membre du Bureau de FACEnetwork en tant que Vice-président
- **Laurent Charle** (AMF) participe au groupe Technologie de FACE pour l'ANPLF
- **Charlotte Gohier** participe au groupe Marketing de FACE pour l'ANPLF et anime depuis fin 2023 le groupe Hygiène – Appel à projet en cours de préparation pour un Guide sur les plans d'autocontrôles



**A prévoir : vote d'une augmentation des  
cotisations (2025 = 12€, 2026 = 13€ et 2027 = 14€ )**



## La fondation pour la biodiversité fromagère



- Créée à l'initiative du rédacteur en chef du magazine Profession Fromager
- Regroupe des crémiers, des industriels, des scientifiques et aussi des représentants des producteurs
- **Objectif = promouvoir le lait cru, financer la recherche,...**
- L'ANPLF est présente dans des groupes de travail & dans le Comité exécutif (1 voix pour l'ANPLF / 20 membres)

Suivi par Charlotte et Marie-Eve

Publié en octobre 2024 >> [Fondation lait cru - Le replay de l'après-midi du colloque Livre Blanc à l'Académie de Médecine](#)

Suivi par Rémi





# L'activité 2024

## LE FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION



# Préparation du départ de Frédéric accompagné par TRAME



Annonce départ Frédéric pour fin 2024  
et décision d'un accompagnement par  
une structure externe

Lancement d'un questionnaire en mars 2024

Séminaire stratégique en  
septembre 2024

*Restons ferme,  
soyons fermiers!*

Une nouvelle équipe à monter !



JOUR 1

Qui sommes-nous ?  
A quoi voulons nous  
travailler ensemble ?

JOUR 2

Travailler avec la  
FNEC ?  
Nos actions  
prioritaires ?

# CREATION DE 4 COMMISSIONS DE TRAVAIL



**TERME FERMIER**  
Rémi

**COMMUNICATION**  
Jean Michel



**HYGIENE /  
REGIMENTATION**  
Marie-Eve

**PARTENARIATS**  
Nicolas/ Hélène



# L'activité 2024 À nous d'écrire la suite !

