



RAPPORT D'ACTIVITE 2021

Assemblée Générale

09/11/2021



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

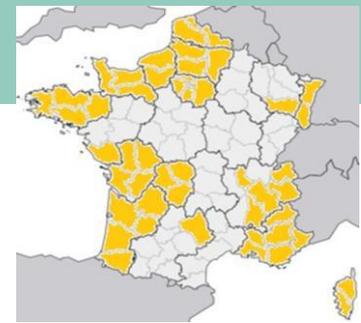
L'INDEPENDANCE D'ACTION AU SERVICE DE TOUS LES PRODUCTEURS LAITIERS FERMIERES

Sommaire

- **L'ANPLF en 2021**
- **L'activité en détail**
 - **Des nouveautés dans le fonctionnement de l'association**
 - **Les dossiers techniques et syndicaux**
 - La validation des DLC et DDM
 - Le guide de gestion des alertes et la plateforme Rappel Conso
 - Le germe STEC
 - Le dossier-type de demande d'agrément
 - L'instruction technique « denrées prêtes à manger »
 - Le document ANPLF sur les autocontrôles
 - Le terme fermier
 - Le lait cru
 - L'enquête interne sur la représentation des producteurs laitiers fermiers
 - **La campagne de communication J'élève Je transforme Je vends**
 - **La formation de formateurs au GBPH**
 - **Les actions menées avec des partenaires**
 - FACEnetwork
 - La Fondation pour la biodiversité fromagère



L'ANPLF en 2021 – Composition & gouvernance



21 structures 980 producteurs

ADVD d'Aveyron	20
APF Isère	129
APMF des Vosges	78
ARVD Hauts de France	133
Assoc. des prod. caprins et bovins laitiers 04	27
Association caprine du Rhône	6
Association des PLF de Bretagne	132
AVDPL NORMANDIE	120
Brebis Lait Provence	35
Casgiu Casanu	21
CETA des producteurs de munster fermier	100
Fermes laitières et fromagères d'Ile de Fr.	24
FR CAP - Chevriers Nv. Aquitaine Vendée	20
Invitation à la ferme	27
SELF 83 syndicat du Var	20
Synd. cap. et From. fermier des Hts Alpes	10
Synd. prod. et transf. lait de brebis Corrèze	3
Syndicat caprin de la Drôme	8
Syndicat caprin des Bouches du Rhône	18
Syndicat caprin des Savoies	45
Syndicat des chevriers du Vaucluse	4

-- à confirmer

● Rémi Seguin - Secrétaire

● Frédéric Blanchard - Président
● Pascale Francillon

● Stéphane Menigoz - Trésorier

◆ Laurent Bauduin
◆ Alexandra Garnier

◆ Solenn Suc

◆ Nicolas Fontaine

◆ Nelly Lazzarini

● Christine Chaize

◆ Florence Denison

◆ Jean-Michel Péard

◆ Marion Hassine

Marie-Henriette Hemelsdael (membre associée)
- Trésorière -Adj.

BUREAU (6)

CONSEIL D'ADMINISTRATION (14)



L'ANPLF en 2021 - Organisation

Assemblée Générale

1 réunion / an

↑ Rapporte à

Conseil d'administration

(14 membres en 2021)

- Prend les décisions, administre l'association
- Travaille par échanges de mails et visioconférences

↑ Rapporte à

Bureau

(6 membres)

- Assure la gestion opérationnelle
- Travaille par échanges de mails et visioconférences

Echanges d'informations /
demandes d'avis, d'expertises

Groupe des techniciens et animateurs des structures ANPLF

(40 membres en 2021)

- Lien permanent entre les techniciens via **Google Groupe** : leur permet de poser leurs **questions techniques/sanitaires/réglementaires** (> 60 questions posées en 2021 !); **d'échanger des informations intéressantes pour tous** ; etc.

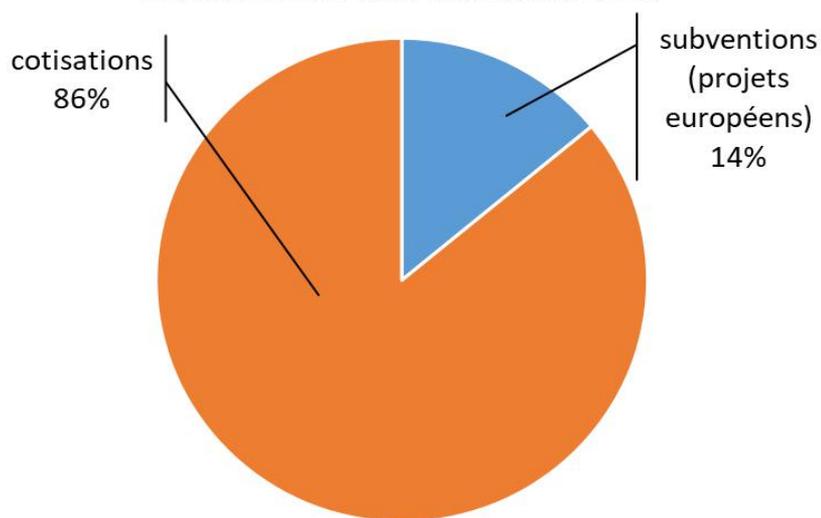
- 1 réunion (présentielle) prévue / an



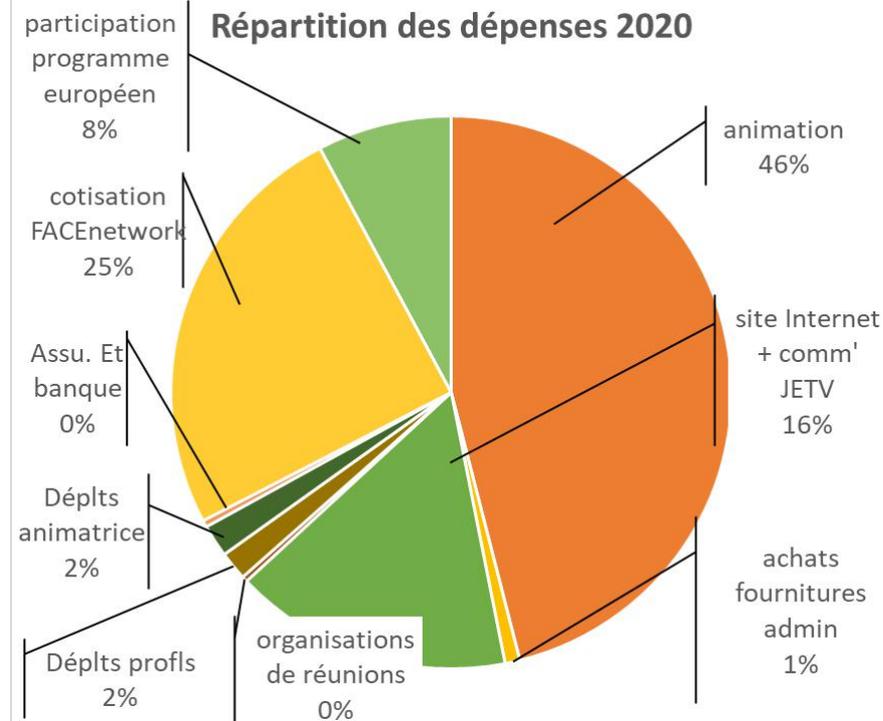
L'ANPLF en 2021 – Répartition du budget

- ▶ Le budget de l'ANPLF provient quasi exclusivement des cotisations de ses membres
- ▶ Il permet de financer un mi-temps d'animation, des frais de déplacement, ainsi que quelques actions – en particulier depuis 2020 : les outils de communication J'élève- Je transforme- Je vends

Provenance des recettes 2020



Répartition des dépenses 2020



L'activité 2021 FONCTIONNEMENT



2 nouveautés en 2021 dans le fonctionnement de l'ANPLF

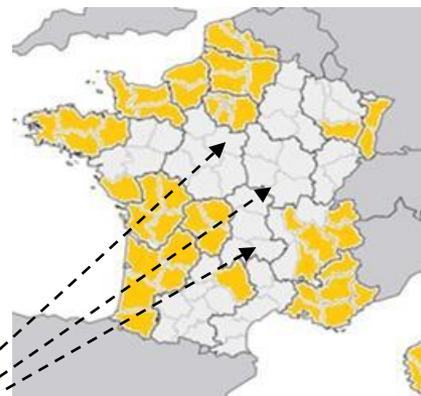
1- L'ANPLF a modifié ses statuts (AG extraordinaire du 18/02/2021)

➤ Les **adhésions individuelles** sont **désormais possibles**

- **Concerne seulement les départements/régions où il n'y a pas de structure membre de l'ANPLF**
- Montant de la cotisation : 80 €/an

➤ Les membres de droit (invités à l'AG) sont limités à 3 :

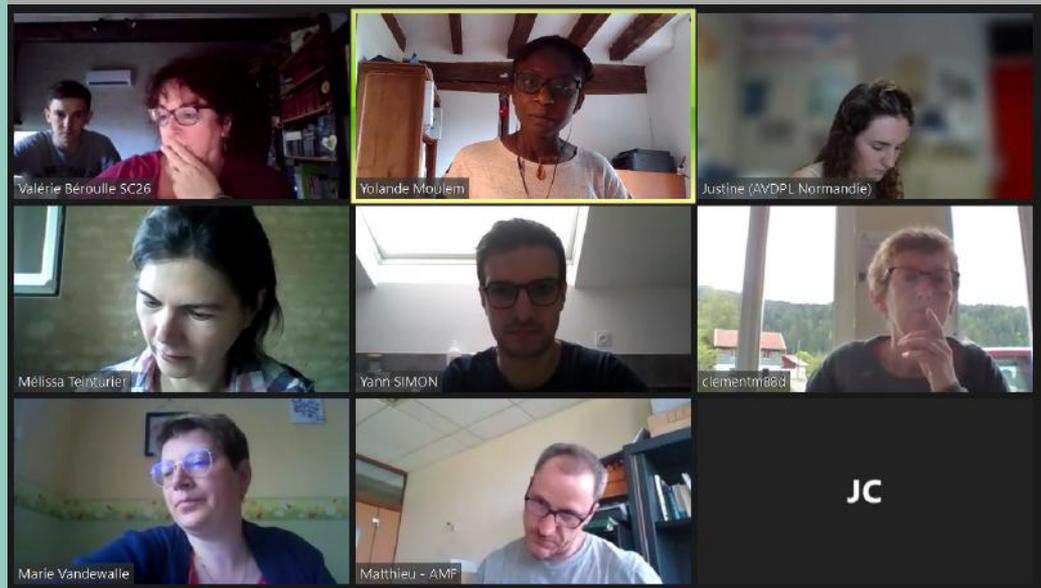
- FNSEA + Confédération Paysanne + Coordination Rurale



2- **L'ANPLF salariée** son animatrice depuis le 1^{er} mars 2021

Elle est mise à disposition de FACEnetwork pour la moitié de son temps (par convention)

L'activité 2021 DOSSIERS TECHNIQUES & SYNDICAUX



Instruction technique DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) du 29/12/2020 sur la **durée de vie des aliments (DLC/DDM)**

Quoi de neuf avec cette IT ?

- ▶ Pour les produits à DLC (yaourts, crèmes desserts, beurre, crème, faisselles,...), l'IT fixe des « **DLC usuelles** » :
- Si les producteurs appliquent ces « **DLC usuelles** », ils n'ont pas besoin de valider les DLC de leurs produits, mais "seulement" de les vérifier via des analyses « régulières »
- Si les producteurs n'appliquent PAS les **DLC usuelles**, ils doivent valider leurs **DLC avec des études de vieillissement** (rupture de températures pendant la conservation, puis analyses en n=5 et), puis les vérifier régulièrement (en n=1)
- ▶ Pour les produits à DDM (fromages,...), le texte prévoit des « **vérifications régulières** » via des analyses microbiologiques

Rappel: avant cette IT:

- Les dates étaient fixées par le producteurs sans directive de l'administration
- On faisait une analyse à DLC au démarrage d'un produit, mais pas de vérifications...
- Les DDM faisaient l'objet d'analyses organoleptiques, mais pas microbiologiques



L'ANPLF a réalisé une **enquête**, via ses structures membres
-> 260 producteurs y ont répondu.

Conclusions :

> 25 à 30% des producteurs sont concernés par des DLC plus longues que les « **DLC usuelles** »

> Plus précisément : les « **DLC usuelles** » conviennent aux produits vendus en direct, mais pas toujours à ceux vendus en circuits plus longs

Un document ANPLF de recommandations est en cours de préparation



A noter !
L'IT fixait initialement une DLC usuelle de 21 jours pour les **yaourts** >> à la demande de l'ANPLF, elle passe à **28 jours**

Plateforme **Rappel Conso** mise en place par la DGCCRF

République Française
Liberté
Égalité
Fraternité

Kappel Conso
Le site des alertes de produits dangereux

Accès Pro Plus RSS Accessibilité FAQ

Recherche

Rappels liés à l'oxyde d'éthylène (sésame, psyllium, épices, glaces, etc.) : pour un récapitulatif de ces rappels par familles de produits, voir également ici : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/sesame-psyllium-epices-et-autres-produits-rappels-comprenant-ces-ingredients>

3343 Rappels :

- Alimentation (2714)
- Automotiles et moyens de déplacement (427)
- Bébés-Enfants (hors alimentaires) (70)
- Hygiène-Beauté (13)
- Vêtements, Mode, EPI (35)
- Sports-loisirs (6)
- Maison-Habitat (36)
- Appareils électriques_Outils (25)
- Équipements de communication (1)
- Autres (16)

GOURMANDE AU CHORIZO • Briogel
Risques : Autres contaminants chimiques
Motif : PRESENCE DE CONTAMINANTS CHIMIQUES
Céréales et produits de boulangerie 14/10/2021

saumon fumé Ecosse • Maison Lucas
Risques : Listéria monocytogènes (agent responsable de la listériose)
Motif : présence listéria monocytogènes
Produits de la pêche et d'aquaculture 14/10/2021

- Applicable depuis le 1^{er} avril 2021
- Pour informer les consommateurs sur les retraits/rappels de produits (alimentaires ou non)
- **Cette démarche ne remplace pas l'obligation de notifier les alertes en direct aux clients et à la DDPP.** Elle est à effectuer « en plus » ...

L'ANPLF a écrit à la DGCCRF pour demander des aménagements du dispositif

Ce que nous avons obtenu :

- le producteur peut déléguer à sa structure technique la charge de faire cette déclaration
- il n'est pas obligatoire d'indiquer un numéro de téléphone > l'adresse email convient
- en revanche, la DGCCRF a refusé que les fiches d'alertes soient retirées du site une fois le danger écarté. Elle souhaite que le public puisse accéder à des informations exhaustives sans limite de durée...

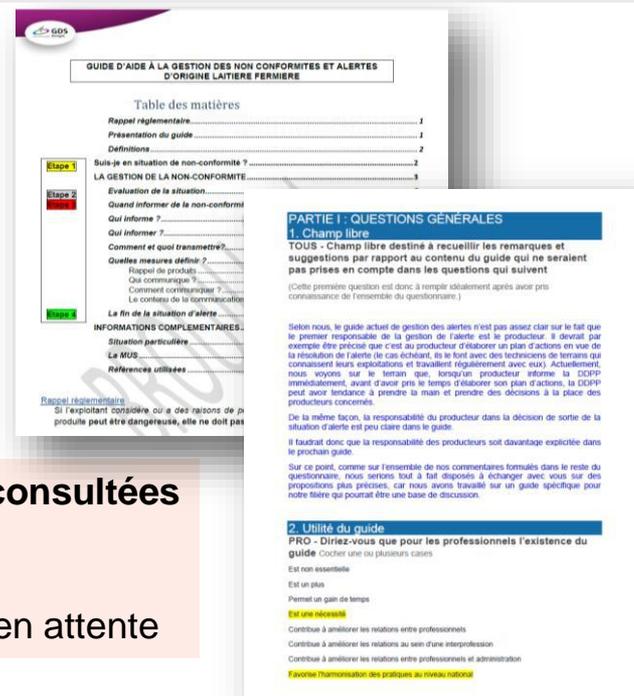
Guide de **gestion des alertes sanitaires**

- Pour rappel : en mai 2020, le groupe technique ANPLF a validé un projet de **Guide de Gestion des alertes élaboré par le GDS Bretagne** à la demande de l'association APLF de Bretagne
- **Mais ce travail a été mis en attente** car : **la MUS** (Mission des Urgences Sanitaires du Ministère de l'Agriculture) est en train de travailler sur le même thème ! (révision du précédent guide datant de 2009)
- A ce jour : **l'ANPLF a été intégrée parmi les organisations consultées** sur le projet de la MUS
- 1^{er} tour de consultations : été 2020
- 2nd tour de consultations : juin 2021 ... et document final encore en attente

• Notre avis sur le projet de document de la MUS ?

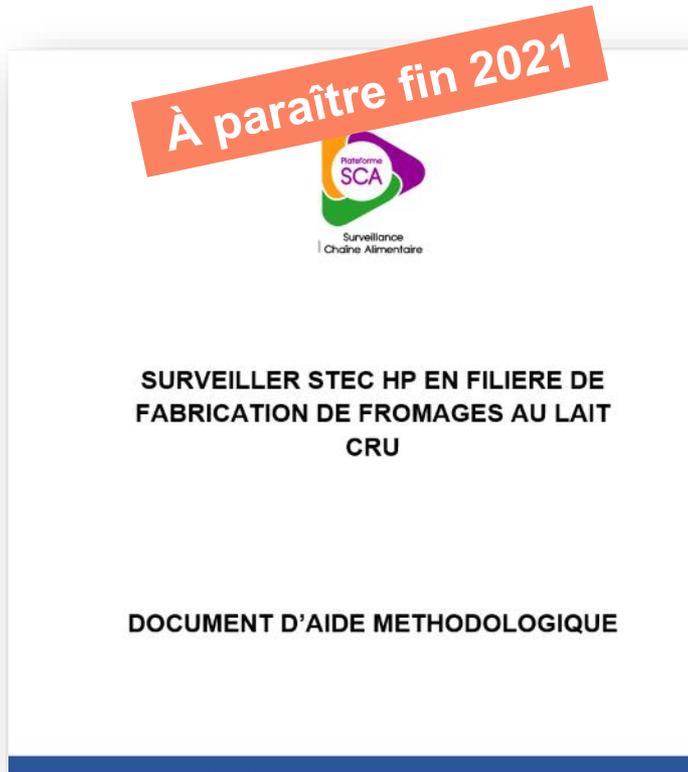
Sur le fond : des **contraintes administratives renforcées**. Ex : « obligation de transmettre à la DDPP des informations **formalisées et exploitables** de traçabilité sous 24h »

Sur la forme : ce guide s'annonce difficile à utiliser >> la dernière version de document proposé fait **100 pages, dont 19 annexes...**



- **L'ANPLF envisage de retravailler sur son propre document...**

Document d'aide méthodologique **STEC** de la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire



- En 2019, la DGAL a mis en place un groupe de travail spécifique sur la surveillance de STEC en filière produits au lait cru, dans le cadre de sa plateforme « surveillance de la chaîne alimentaire » (= organisations publiques, privées, organisations agricoles, chercheurs, etc). L'ANPLF y participe.
- Ce que l'ANPLF a défendu (et qui a été accepté !) : STEC ayant une prévalence très faible dans les produits laitiers (< 1%), il est statistiquement très peu probable de détecter une contamination (si elle est présente) dans un lot en analysant en n=1. Or, compte tenu du coût de l'analyse, il est impossible pour les producteurs fermiers d'aller au-delà.

En revanche, ce qui est adapté pour les fermiers :

1. En routine, prévention des contaminations fécales via les **bonnes pratiques d'élevage + analyses E.coli sur lait et fromages**
2. En cas de dérives des résultats E.coli : **révision des pratiques avec l'aide d'un technicien, etc...**

Rappel : Qu'est ce que STEC ? Il s'agit d'E.coli pathogènes car ils ont acquis des facteurs de virulence, tels que la capacité de synthétiser des toxines (STEC) et/ou la capacité d'adhérer à la muqueuse du colon humain (EHEC). Parmi la centaine de STEC isolées à ce jour, seulement 5 sont considérés en France comme hautement pathogènes pour l'Homme, causant, selon les individus, des symptômes allant de la simple diarrhée jusqu' à des atteintes rénales sévères.

Dossier-type de demande d'agrément

Dossier type d'agrément communautaire pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Etabli le :A :

Nom du responsable légal de l'établissement :

Signature du responsable légal de l'établissement :

I. Note de présentation de l'entreprise

I.1 Organisation générale

Fournir la demande d'agrément

Adresse de l'atelier principal :

Adresse des ateliers annexes d'utilisation :

Possibilité de recours à (syndicat d'appellation d'origine de défense sanitaire, etc.) :

Oui Non
Si oui, préciser :

Dossier d'agrément simplifié V2 mars 2021

Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers ou artisanaux

Important :

Le dossier de demande d'agrément doit être accompagné du formulaire de demande d'agrément dûment complété. Ce formulaire (Cerfa n° 13983) est disponible sur le site « mes démarches » (https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do).

Ce dossier est déposé dans le cadre :

d'une demande d'agrément initial,

d'une demande simplifiée d'agrément d'un nouveau produit laitier,

d'une mise à jour d'un agrément existant dans ce cas préciser le motif :
(modifications importantes des locaux, de leur aménagement ou de leurs équipements, ainsi que du volume d'activité)

Fait à :

Nom et signature du/des responsable(s) :

Précisions :

Ce dossier avec l'ensemble des pièces jointes constitue votre demande d'agrément. Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre établissement. Les supports utilisés lors des enregistrements sont également à conserver afin de pouvoir être présentés lors des contrôles sur site. Il en est de même pour l'ensemble des résultats d'analyses d'autocontrôles.

Il est important de tenir à jour ce dossier en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits, ...) et d'en informer votre DDecPP.

La mise en cohérence de ce dossier-type d'agrément fermier ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version de 2007, ni ne requiert leur mise à jour sur la base de ce dossier. En revanche toute nouvelle démarche d'un atelier existant devra utiliser ce document

Publié le 28/10/2021

- Le précédent « dossier-type » de demande d'agrément datait de 2007
 - Depuis plusieurs années, chaque technicien l'a largement aménagé
 - **En 2019, l'ANPLF a fait des propositions de révision du dossier-type** > depuis lors, plusieurs aller-retours entre DGAL et ANPLF
- **Conclusions** : le résultat est mitigé : des améliorations (mises à jour...), **mais aussi des lourdeurs administratives** exigées par la DGAL. Exemple : la partie sur la « production du lait » comporte maintenant des questions très détaillées, redondantes par rapport à la fiche production du lait du GBPH...

Projet d'Instruction technique DGAL **denrées prêtes à être mangées (PAM)**

Que veut dire « denrées PAM » ?

Cette notion transversale était déjà dans le règlement européen sur les critères microbiologiques (rglt. n°2073 de 2005) > Catégorie spécifique / Listeria et Salmonelles

→ Déf. : « denrées alimentaires que le producteur destine à la **consommation humaine directe**, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux »

Pourquoi cette nouvelle IT ?

Selon la DGAL, « l'Europe » demande une réglementation spécifique PAM...



Quels sont les principaux points qui posent problème dans ce projet d'IT ?

- Des **analyses de surface Listeria** sont exigées en routine
- On demande aux producteurs de définir leurs **plans d'autocontrôles en 3 phases** :
 1. Échantillonnage de référence (validation, au démarrage)
 2. Échantillonnage allégé (routine)
 3. Échantillonnage renforcé (en cas de problème)
- Il est prévu que les **producteurs débutants fassent 30 autocontrôles** en n=5 avant de pouvoir passer à n=1 !

Suite à ce projet de texte, l'ANPLF a décidé d'accélérer son travail sur son propre document sur les autocontrôles...

Document ANPLF « Comment construire son plan d'autocontrôle en production laitière fermière ? »

Face aux différentes nouveautés réglementaires allant dans le sens de :

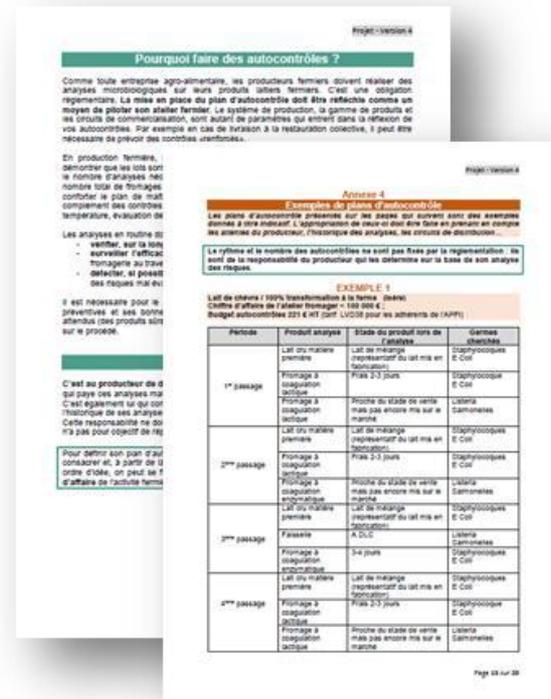
- plans d'autocontrôles plus lourds (davantage d'analyses)
- augmentation des contraintes administratives

L'ANPLF propose :

Son propre document de référence adapté aux spécificités des fermiers

- ✓ Elaboré avec les techniciens de ses structures membres
- ✓ En phase avec le GBPH, la réglementation européenne et les mesures de flexibilité acquises par la filière depuis des années

►► Il sera soumis aux participants à l'AG 2021



Etiquetage Fromage fermier : où en est-on ?

Rappel du contexte :

- 10 juin 2020 : « Loi sur la transparence de l'information sur les produits alimentaires » → fromages cédés en blanc à des affineurs peuvent être étiquetés « fermiers »
- **Annnonce de la parution prochaine d'un décret d'application**
- 29 Décembre 2020 > la DGCCRF consulte l'ANPLF (entre autres) sur un projet de décret*
- 11 Février 2021 > audition de l'ANPLF par les 2 Députées rapporteuses de la « Loi transparence... » (Mme Bessot Ballot, LREM et Mme Blin, LR)
- Plus aucune nouvelle de ce dossier depuis février 2021...

* Contenu du projet de décret de déc. 2020

- **Accord écrit** entre producteur et affineur
- Ajout de la mention « **fabriqué à la ferme puis affiné par ...** »

La position défendue par l'ANPLF

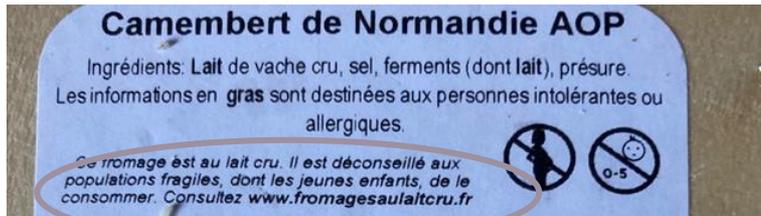
1. « *Accord écrit* » : oui... mais seulement si les producteurs ont les moyens de négocier (ex : clause de non dépendance....)
2. Nom et adresse du producteur sur l'étiquette (ou n°CE)
3. Limites de distances producteur – affineur
4. Limites de volumes par affineur
5. Atelier de transformation : propriété du producteur
6. Régulation des mots « ferme », « fermier » dans les marques



Étiquetage Lait cru : où en est-on ?

Rappel du contexte :

- Printemps 2020 : accord entre la profession laitière (CNIEL, ANICAP, CNAOL), la grande distribution et les pouvoirs publics (DGAL et DGCCRF) sur un étiquetage « warning » pour le lait cru :



« Ce fromage est au lait cru. Il est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants, de le consommer. Consultez www.fromagesaulaitcru.fr »

La position ANPLF :

- Nous rappelons que cet étiquetage « warning » est une demande des interprofessions et de la distribution et **PAS une obligation réglementaire** !
- Nous recommandons à nos membres, en cas de demande de la part de distributeurs ou d'autres clients, **d'orienter les demandeurs vers le site Internet de l'ANPLF :**

<https://www.anplf.com/laitcru>

Informations sur les bienfaits du lait cru pour la santé, s'appuyant sur des études scientifiques

Paroles de producteurs fermiers
Mai 2021

Les produits au lait cru C'est tout bénéfique !

Les producteurs fermiers fabriquent leurs fromages et autres produits laitiers à partir de lait cru. Le flore microbienne naturellement présente dans le lait cru donne à ces produits une richesse organoleptique et une typicité spécifiques. Cette typicité de goût, de nombreuses études ont démontré des effets bénéfiques pour la santé.

Les statistiques montrent que les produits au lait cru ne sont que très rarement impliqués dans des intoxications alimentaires, au maximum, dans 3% des cas. Des aliments tels que le monde, les œufs, les produits transformés prêts à consommer ou le saumon fumé, sont bien plus souvent concernés par des alertes sanitaires.

La consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections.

Pour les 5, 6 ans, dont on parle tant aujourd'hui, les connaissances sont très précises. Mais elles sont extrêmement rares, et le lait cru représente seulement 0,3% des cas documentés, le viande hachée, 54%.

de personnes. Chaque année, 15 000 personnes sont hospitalisées et 1 000 personnes meurent en 500000.

Plus de 2 millions souffrent d'allergies et les chocs anaphylactiques sont en augmentation constante.

Les allergies et infections respiratoires sont l'une des premières causes de mortalité chez l'enfant. La consommation de lait cru, si elle était diffusée aux jeunes enfants, permettrait de réduire de près de 30% ces affections.

Notre plaquette « **Les produits au lait cru, c'est tout bénéfique !** » est à la disposition de tous les producteurs, téléchargeable sur notre site

<https://www.anplf.com/laitcru>

Enquête interne sur la **représentation des producteurs fermiers**

A l'origine de ce dossier : des questions de producteurs concernant la **cotisation ANICAP** (interpro. nationale caprine) :

- Publication d'un communiqué en septembre 2020
- Enquête en décembre 2020 / janvier 2021 :
- 15 questions pour recueillir les avis des producteurs sur la représentation nationale des fermiers :
 - 115 réponses // 38% mixtes et 62% fermiers exclusivement
 - 83% disent qu'ils ne se sentent pas représentés par les interprofessions...

Le CA de l'ANPLF n'a pas souhaité publier les résultats de l'enquête mais ils sont disponibles en interne (éléments d'information qui pourront être utilisés pour alimenter des réflexions internes...)

Producteurs laitiers fermiers, donnez votre avis !

Cette enquête s'adresse à tous les producteurs laitiers fermiers, en lait de vache, de chèvre ou de brebis, installés partout en France. Nous l'avons élaborée dans le but de recueillir vos besoins et vos attentes en tant que producteurs fermiers, et aussi pour vérifier si vous vous sentez bien représentés, informés et défendus par les organisations nationales.

Que vous soyez cotisants ou non à une structure, votre avis nous intéresse ! Soyez nombreux à nous répondre et donnez nous le maximum d'éléments afin que nous puissions bien vous représenter et défendre vos intérêts, notamment auprès des décideurs publics.

Il s'agit d'une enquête anonyme et rapide à remplir (une quinzaine de questions). Elle donnera lieu à une synthèse dont vous serez destinataire si vous nous laissez votre adresse e-mail en fin de questionnaire.

Nous vous remercions d'avance de votre contribution !

Par ailleurs, nous avons besoin de votre aide pour diffuser cette enquête à un maximum de producteurs fermiers : N'HESITEZ PAS A TRANSMETTRE CE QUESTIONNAIRE A D'AUTRES PRODUCTEURS FERMIERS !

L'ANPLF est l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers
Pour en savoir plus sur l'ANPLF, consultez notre plaquette : <https://www.anplf.com/qui-sommes-nous>
Pour nous contacter directement : info.anplf@gmail.com

***Obligatoire**

1- Votre code postal *

Votre réponse

L'activité 2021 LA CAMPAGNE DE COMMUNICATION



Un logo pour se démarquer Une charte pour expliquer ...

Pour permettre aux consommateurs de **faire la différence** entre les fromages issus du « circuit affineurs » et les fromages des producteurs fermiers « indépendants »: le logo « **J'élève Je transforme Je vends** » >>>



Derrière ce logo, il était nécessaire de **préciser** : quels modes de production ? Quel état d'esprit ? ...

<<< **Charte des producteurs laitiers fermiers**

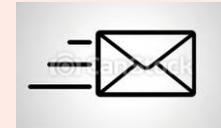
2020 : création et envoi de supports de communication

En 2020, l'ANPLF a envoyé à chacune de ses 20 structures

2 autocollants / producteur > 2 106 au total

100 flyers / producteur > 105 300 au total

1 affiche / producteur + 1 / structure > 1 073 au total



Pour redistribution à chaque producteur

Autocollants
10*10



À coller sur des équipements visibles par les clients (par exemple, vitrine, table, balance, etc.),

affiches A3



À afficher par exemple dans un point de vente, ...

flyers A5



A déposer sur des stands de marché ou dans les points de vente à côté des produits, afin que les consommateurs intéressés puissent les prendre et/ou les consulter

« format jpeg carré »



adapté à la publication sur les réseaux sociaux...

2021 : plaquette + témoignages de producteurs



Paroles de producteurs fermiers
Mai 2021

**Les produits au lait cru
C'est tout bénéfice !**

Les producteurs fermiers fabriquent leurs fromages et autres produits laitiers à partir de lait cru. La flore microbienne naturellement présente dans le lait cru donne aux produits laitiers fermiers une richesse organoleptique et une typicité spécifiques de chaque ferme. Mais au-delà de cette typicité de goût, de nombreuses études scientifiques démontrent ses importants effets bénéfiques pour la santé.

Les bénéfices des produits au lait cru sur la santé sont considérables

La consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections. La microflore du lait cru favorise le renforcement du microbiote intestinal.

Une étude scientifique récente (PRIS 2018) et très complète permet de citer ses bénéfices :

- L'asthme touche environ 4 millions de personnes. Chaque année, 15 000 personnes sont hospitalisées et 1 000 personnes meurent en hôpital.
- Plus de 2 millions souffrent d'allergies et les chocs anaphylactiques sont en augmentation constante.
- Les otites et infections respiratoires sont l'une des premières causes de mortalité chez l'enfant. La consommation de lait cru, si elle était diffusée aux jeunes enfants, permettrait de réduire de près de 30% ces affections.

Les statistiques montrent que les produits au lait cru ne sont que très rarement impliqués dans des infections alimentaires, au maximum, dans 3% des cas. Ces aliments tels que le fromage, les œufs, les produits transformés prêts à consommer ou le saumon fumé, sont bien plus souvent concernés par des souches pathogènes.

👉 La consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections. 👉

Pour les 2/3, cela, doit se faire lentement. Les consommer souvent, et en très très petites quantités, et le lait sera représenté seulement 0,3% des cas documentés. Je demande, 50%, 1

Plaquette "paroles de producteurs fermiers" sur les bénéfices du lait cru

> à télécharger et imprimer depuis le site internet de l'ANPLF :
<https://www.anplf.com/parolesdeproducteursfermiers>

2 témoignages de productrices sous format audio

But des témoignages = illustrer la diversité du secteur

➤ À écouter/voir sur le site internet et sur le facebook ANPLF
<https://www.anplf.com/general-6-1>

Tous nos témoignages

Des producteurs fermiers vous racontent leur histoire ...



"Je suis Brigitte Brodier, Fromagère fermière en Seine et Marne"

Élever, transformer et vendre, c'est beaucoup de travail, mais c'est compensé.



"Je suis Pascale Francillon, Fromagère fermière en Isère"

Pour moi, « producteur fermier » c'est une profession et un choix de vie.

L'activité 2021 FORMATION DE FORMATEURS AU GBPH

Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène

**en production de fromages et de
produits laitiers artisanaux**

Secteur concerné :

Producteurs fermiers et artisans

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



Version du 20 Décembre 2016



5 participants à la session de mai 2021
(3 techniciens + 2 producteurs)



Formation de formateurs : aider les producteurs laitiers fermiers à construire leur plan de maîtrise sanitaire avec le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

ORGANISEE PAR L'ANPLF, sur la base des outils du programme européen [Teacheesy](#)

6 & 7 mai 2021
Visioconférence Zoom

Formation au guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) européen 6 & 7 mai 2021 – Visioconférence Zoom



Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) a été rédigé par des producteurs et des techniciens fromagers de terrain issus d'une dizaine de pays européens différents. Il se veut un outil pratique pour aider les producteurs à réaliser leur plan de maîtrise sanitaire (PMS), mais ceux-ci doivent être accompagnés. C'est pourquoi les rédacteurs du GBPH ont aussi conçu un dispositif de formation : un kit d'une cinquantaine d'outils (fiches techniques, diaporamas, vidéos, jeux, ...) - les outils Teacheesy - utilisables par les techniciens et formateurs pour rendre plus efficacement leurs formations de producteurs.

...ance du contenu et de l'état d'esprit du GBPH,
...r aider les producteurs à construire leur PMS,
...change avec d'autres techniciens sur des méthodes pédagogiques
...adaptées aux attentes des producteurs.

Public :
Techniciens et formateurs en transformation fromagère et laitière fermière

Objectifs :
Savoir transférer aux producteurs fermiers les clés pour construire leur Plan de Maîtrise Sanitaire, en s'appuyant sur le GBPH européen.

Méthodes pédagogiques :
Diaporamas et échanges.
Présentation et tests d'outils pédagogiques spécifiques (quizz, vidéos,...).
Mise à disposition du kit complet de support de formation Teacheesy

Intervenants :
Yolande Moulem (ANPLF)
Frédéric Blanchard (Producteur Laitier Fermier, Président de l'ANPLF)
Marie Vandewalle (ARVD)

Conditions :
Coût : 150 € (net de TVA) – prise en charge possible par les fonds de formation
5 modules Zoom (de 2h ou 1h30 chacun) sur 2 journées consécutives (cf. programme page suivante).

Teacheesy



Partnership with
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



L'activité 2021 LES ACTIONS MENEES AVEC DES PARTENAIRES



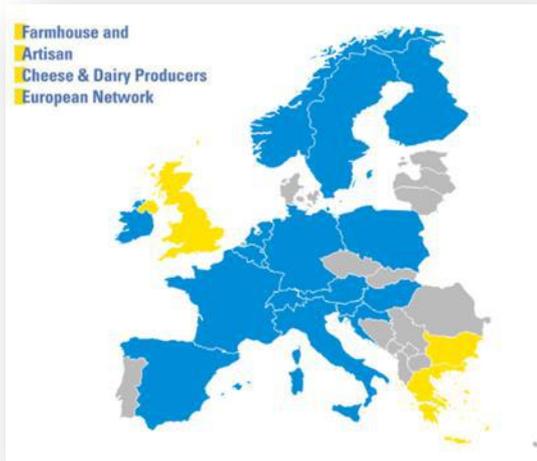
FACEnetwork

~40 organisations dans 19 pays : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Slovénie, Suède, et Suisse

**20 sont des associations de producteurs, basées dans 17 pays
> 4000 producteurs directement représentés**

6 structures françaises :

l'ANPLF, la FNEC, la Maison Régionale de l'Élevage de PACA, l'Institut de l'Élevage, ACTALIA et la Fédération des Fromagers de France



En 2021...



INFO DAY organisé en visio et en français par l'ANPLF en janvier 2021 >>
La plateforme www.itinere.eu est en place: les producteurs peuvent s'inscrire pour recevoir des stagiaires français ou européens ou tout simplement **échanger avec d'autres producteurs** en France ou dans le reste de l'Europe.



+ en 2020/21, FACE a pris le temps de réaliser une « **réflexion stratégique** » et commence à mettre en place des solutions pour **améliorer son fonctionnement, se renouveler en termes de projets**, etc.... À suivre !

La fondation pour la biodiversité fromagère

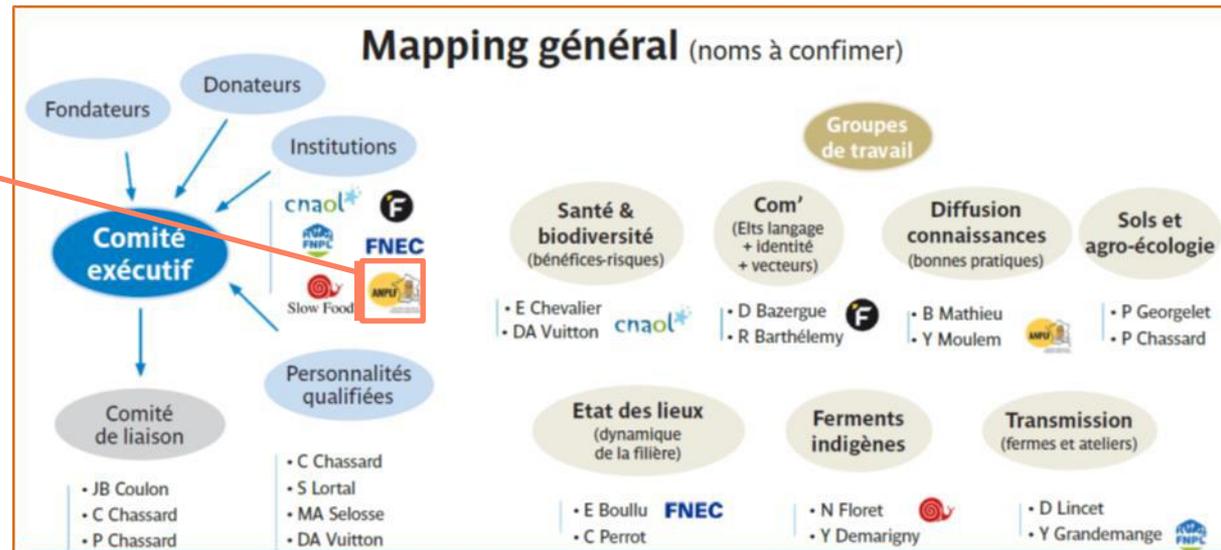


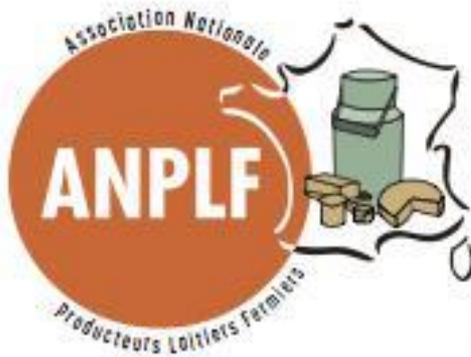
- Créée à l'initiative du rédacteur en chef du magazine Profession Fromager
- Regroupe des crémiers, des industriels, des scientifiques et aussi des représentants des producteurs
- Objectif = promouvoir le lait cru, financer la recherche,...
- **Plusieurs réunions en 2021** (visios + une plénière à Tours le 14 sept 2021) : **pour lancer la Fondation** (*feuilles de route des groupes, recherche de moyens humains et financiers, ...*)

- L'ANPLF est présente dans des groupes de travail & dans le Comité exécutif

➔ 1 voix pour l'ANPLF / 20

➔ **L'ANPLF s'est engagée « sous réserve »** : à voir si la fondation tient compte des intérêts de la filière fromagère





Pour plus d'infos www.anplf.com

Des infos accessibles à tous :

- Nos newsletters
- La plaquette de présentation de l'ANPLF
- Les présentations des structures membres
- La charte des producteurs laitiers fermiers
- Les communiqués ANPLF
- Des dossiers avec des documents « indispensables » (lait cru, GBPH...)
- Etc...



Des infos réservées aux membres (via mot de passe) :

- Des comptes rendus de réunions
- Des notes réglementaires et techniques (ex: note étiquetage...)
- Etc...

