

LA MENTION PRODUITS « FERMISERS »

RÉGLEMENTATION



Table des matières

Produits fermiers pris en compte dans la loi Egalim.....	2
Les œufs fermiers	3
Les viandes de volailles fermières.....	4
La viande de gros bovins et la viande de porc	4
Les fromages fermiers (y compris les fromages blancs)	5
Les produits sans réglementation spécifique	6
Shéma récapitulatif des produits « fermiers ».....	7

Produits fermiers pris en compte dans la loi Egalim

DANS LA LOI EGALIM

La mention “fermier” / “produit de la ferme” / “produit à la ferme”, ne sera prise en compte dans les 50% que pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production : cela concerne uniquement les œufs de poule, les viandes de volailles et les fromages.

Les **œufs de poule** peuvent avoir la mention « fermier » s'ils sont produits sous le label bio quant aux **viandes de volailles** elles aussi doivent être produites sous Label Rouge ou autres SIQO (Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine).

⇒ Sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale.

En conséquence, la mention « fermier » est très intéressante à mettre en avant :

- surtout **pour les producteurs de fromages** car ils n'ont pas l'obligation d'être déjà sous SIQO ;
- **tout comme pour les producteurs d'œufs de poule et de viandes de volailles** qui ont une petite production (destinée à la vente directe et locale).

A noter :

La viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc peuvent toutes deux avoir la mention « fermier » si elles bénéficient déjà d'un SIQO (Label Rouge, AB, IGP).

Les œufs fermiers

Points importants :

- Avant l'utilisation du qualificatif « fermier » ou des mentions « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », **avoir fait la déclaration à la direction départementale de l'équipement et de l'agriculture ou à la direction départementale de l'agriculture et de la forêt** du département de l'exploitation concernée.

- Les poules pondeuses sont élevées **selon le mode de production biologique.**

- L'exploitation où sont élevées les poules pondeuses répond aux caractéristiques suivantes :
 - l'exploitant est **propriétaire des poules pondeuses** assurant la production des œufs et est responsable de la conduite de l'élevage;
 - **l'exploitant produit des céréales utilisées pour l'alimentation** des poules pondeuses **ou s'approvisionne auprès d'exploitations agricoles situées dans le département ou les départements limitrophes;**
 - la production d'œufs ne constitue pas la seule source de revenu de l'exploitant;
 - le nombre de poules pondeuses présentes sur l'exploitation **n'excède pas 6000;**
 - les œufs sont **ramassés et triés manuellement et quotidiennement** soit directement dans les pondoirs, soit après leur évacuation directe des pondoirs jusqu'à une table de tri.

- L'étiquetage des emballages d'œufs porte l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses

Pour en savoir plus...

- Arrêté du 25 mars 2009 fixant les modalités de la déclaration préalable à l'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus gallus.

- Décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus gallus.

- Annexe II du règlement (CE) no 589/2008

Les viandes de volailles fermières

Points importants :

- la mention « fermier » ou toute autre mention équivalente est **réservée aux seuls produits label rouge, AOC/AOP ou issus de l'agriculture biologique**. A noter, le terme « Fermier » peut être associé à « élevé en plein air » ou « élevé en liberté ».
- Les conditions d'élevage fixent entre autre par type de volatile une surface minimum par oiseau, une taille maximale des bâtiments, un accès extérieur permanent pendant la journée, un type d'alimentation, un âge minimal avant abattage....

Pour en savoir plus...

- Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 définit dans son article 1 1 les modes d'élevage et leurs appellations autorisées (hors agriculture biologique) ainsi que dans son annexe V les conditions d'élevage correspondant.
- Article L644-14 du Code Rural et de la Pêche Maritime

La viande de gros bovins et la viande de porc

Pour avoir la mention « fermier » il faut que ces viandes bénéficient en premier lieu d'un SIQO (comme le Label Rouge).

Les fromages fermiers (y compris les fromages blancs)

Points importants :

- 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.**
- un fromage fermier peut être affiné hors de la ferme, à condition que le processus d'affinage soit en conformité avec les usages traditionnels et que l'information du consommateur soit assurée sur ce point.

Pour en savoir plus...

- Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. Article 9-1 sur la dénomination " fromage fermier.
- Cet article a été modifié par le Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 qui se substitue à celui de 2007 : *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".*
- Loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires permet l'élargissement de la mention fermier aux fromages fabriqués en dehors de l'exploitation sous conditions avec l'article L. 641-19 du code rural et de la pêche maritime.

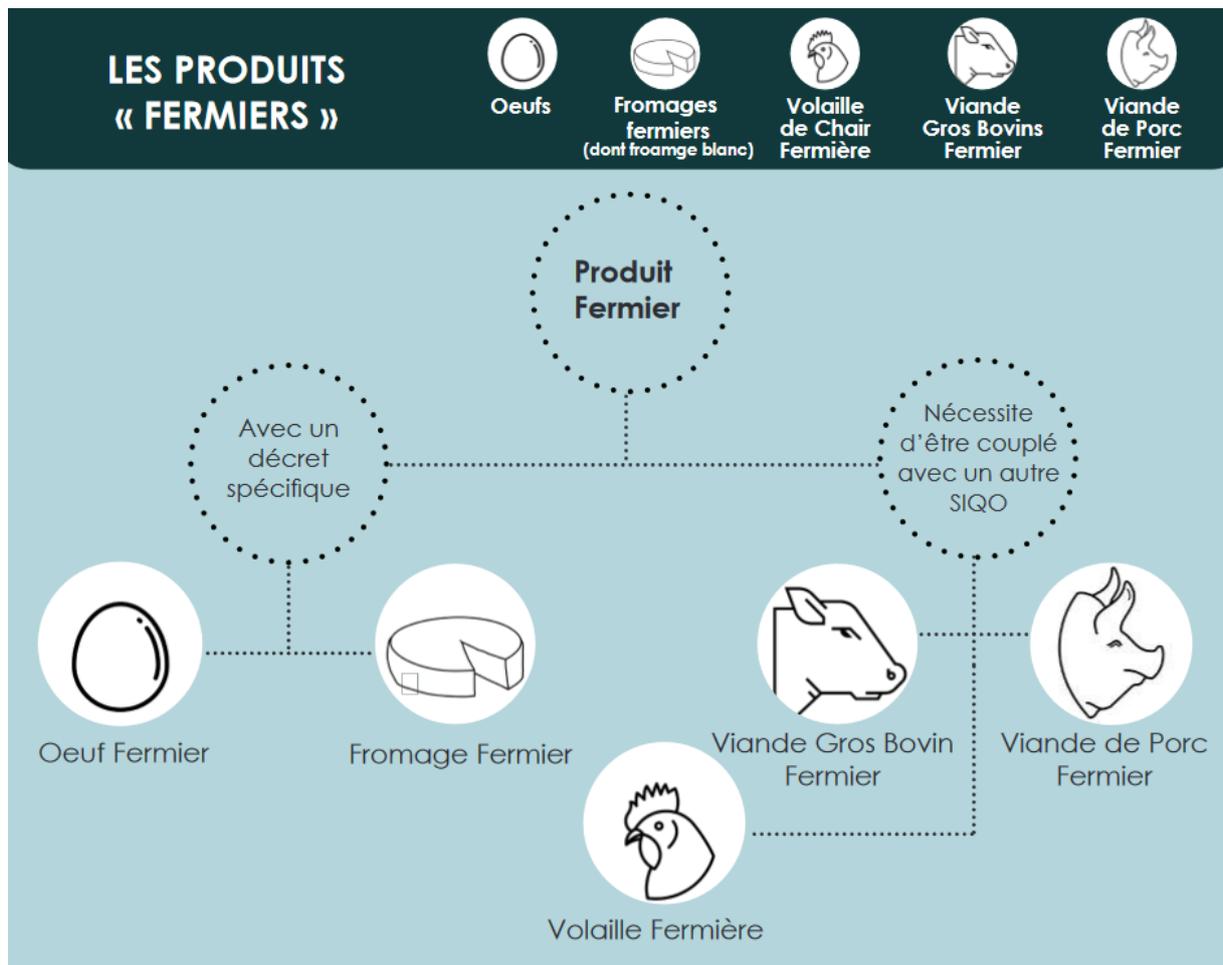
Les produits sans réglementation spécifique

La mention « fermier » pour les produits sans réglementation spécifique NE SERONT PAS COMPTABILISES DANS LES 50% DES PRODUITS DE QUALITE ET DURABLES DE LA LOI EGALIM ;

Pour la DGCCRF l'emploi des termes « ferme » ou « fermier » « implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme » où les préparations doivent être réalisées « suivant des méthodes de production traditionnelles (exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation ». (Arrêt de la Cour d'appel d'Agen du 8/10/1992).

Par exemple, pour tous les autres produits laitiers (hors fromages et fromages blanc), ils peuvent avoir la mention « fermier » s'ils sont produits et transformés sur une exploitation agricole avec des techniques traditionnelles de transformation, le lait du ou des troupeaux présents sur l'exploitation et à la présence du lieu de transformation sur le lieu de traite.

Shéma récapitulatif des produits « fermiers »



(source : Auvergne-Rhône-Alpes-Gourmand, association régionale soutenue par le conseil régional Auvergne Rhône Alpes et l'Etat)