



Appellation « Produit Fermier »

Circuits courts & diversification

Manon BOULARD

Conseillère & Animatrice en circuits courts et diversification

2701 Route d'Orléans, 18230 Saint-Doulchard

Tél. : 02 48 23 04 59

Mobile : 06 30 69 86 59

@ : manon.boulard@cher.chambagri.fr

centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
CHER**

Sommaire

- Définition « Produit Fermier »
- Les exceptions qui confirment la règle
- La volailles
- Le fromage
- Les œufs
- Le miel



Définition « Produit Fermier »

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers mais des lignes directrices.

Le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, peut être utilisé de manière générale pour les produits si :

- la matière première est issue de l'exploitation agricole ; ou de fermes voisines sous la condition d'un contrôle direct par l'exploitant ;
- la transformation s'effectue sur cette exploitation, voire dans un atelier situé en dehors de l'exploitation mais dans lequel l'agriculteur est associé ;
- les préparations sont réalisées de façon traditionnelle, non industrielle.
- l'exploitant est détenteur du produit jusqu'à la mise sur le marché,
- un intermédiaire de vente maximum entre l'exploitant et le consommateur final,
- le terme peut être utilisé pour des produits possédés par une association de producteurs si l'association emploie moins de 10 personnes et à un chiffre d'affaires inférieur à 2 M €.





Les exceptions qui confirment la règle

4 produits bénéficient d'un encadrement législatif :

- la volaille,
- le fromage,
- les œufs
- le miel.

Le terme fermier peut également être utilisé pour les produits vendus avec la reconnaissance d'un signe officiel de qualité (AOC, AOP, IGP, Label Rouge).

L'emploi de ces signes de qualité est soumis à l'application de cahiers des charges définissant les modes de production et de transformation et font l'objet de contrôles par des organismes tiers habilités.



La volaille

Les mentions « fermier-élevé en plein air » ou « fermier – élevé en liberté » ne peuvent en principe être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un Label Rouge, d'une appellation d'origine ou du signe « agriculture biologique » (art. L. 644-14 du code rural).

Toutefois, par dérogation, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle, destinées à la vente directe ou locale mentionnées à l'article L. 654-3 du code rural.

Cette dernière référence renvoie au statut sanitaire (Articles D654-2 à D654-5), c'est-à-dire aux limites applicables aux tueries de volailles, soit :

- un nombre d'animaux abattus ne dépassant pas 500 équivalents poulet par semaine et 25 000 équivalents poulets par an
- une commercialisation dans un rayon de 80 km auprès du consommateur final ou d'un commerce de détail local (arrêté du 10 octobre 2008).

Des conditions spécifiques d'élevage sont à respecter. Les volailles doivent être élevées de manière traditionnelle sur l'exploitation, en liberté ou semi-liberté et nourries essentiellement avec des céréales. En cas d'abattage à la ferme, les locaux doivent répondre aux exigences sanitaires.



Le fromage

« Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est 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.

Pour toutes les productions fromagères, qu'elles bénéficient ou non d'une garantie officielle de qualité ou d'origine, la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier », ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, est réservée aux producteurs transformant :

- selon des techniques traditionnelles,
- le lait de leur seul troupeau,
- sur le lieu de traite de celui-ci, et vendant au consommateur final.

Ces dispositions sont précisées dans l'article 13 – 7° du décret n°2007-628 du 29 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.



Les œufs

Le décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 définit les 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.

Ces derniers devraient être issus d'exploitations répondant aux caractéristiques suivantes :

- les poules sont élevées selon le mode de production biologique ou selon le mode d'élevage traditionnel identifié par la mention « œufs de poules élevées en plein air »
- les céréales utilisées pour l'alimentation des poules proviennent de l'exploitation ou d'une exploitation située dans le même département ou dans les départements limitrophes,
- le producteur est propriétaire des poules et est responsable de la conduite d'élevage,
- la production d'œufs ne constitue pas la seule source de revenu,
- le nombre de poules pondeuses sur l'exploitation n'excède pas 6 000,
- 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.



Le miel

La DGCCRF a précisé que le recours au terme fermier pour le miel est considéré comme abusif, étant donné que « le statut d'agriculteur du propriétaire des ruches n'a aucune influence sur la qualité du miel, qui ne peut être distingué des produits récoltés dans des conditions similaires ».

Appellation « Produit Fermier »

Circuits courts & diversification

Manon BOULARD

Conseillère & Animatrice en circuits courts et diversification

2701 Route d'Orléans, 18230 Saint-Doulchard

Tél. : 02 48 23 04 59

Mobile : 06 30 69 86 59

@ : manon.boulard@cher.chambagri.fr

centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
CHER**