



OCTOBRE 2015

Réponse FDA

La Food and Drug Administration (FDA) des Etats Unis a lancé un appel à commentaires publique sur une possible révision des règles d'importation des fromages au lait cru et notamment de la « règle des 60 jours ». Elle invite à exposer les autres manières d'assurer la sécurité sanitaire des fromages au lait cru. Le CNIEL a décidé de répondre pour la filière laitière française, en exposant notamment la gestion intégrée des risques sanitaires tout au long de la chaîne de production et la démarche préventive des opérateurs. Les démarches de gestion des risques de quelques filières fromages au lait cru seront annexées à la réponse pour appuyer l'argumentation. Le CNAOL remercie les filières contributrices ! La France apportera aussi une réponse allant dans le même sens. Le CNIEL et le CNAOL suivront attentivement les suites données à cette enquête.

Groupe profession-administration

Le groupe profession administration s'est réuni le 20 octobre à la Maison du lait. En présence de différents représentants des AOP, du service sanitaire du CNIEL (Choreh Farrokh, Fanny Tenenhaus-Aziza), de la DGAI, d'ATLA, la rencontre fut l'occasion de consolider la réponse à l'enquête publique FDA, de faire un point sur le projet de lignes directrices STEC et d'avoir des informations sur la mise en transparence des contrôles en 2016.

AGENDA

3 novembre : journée écosystèmes microbiens (CNIEL, Maison du lait)

10 - 11 novembre : AG OriGIn au Brésil

24 novembre : Comité national INAO

25 novembre : Comité de pilotage LactiQO

10 décembre : Conseil d'Administration CNAOL à Toulouse (Sisqa)

AG CNAOL à Rocamadour : le lait cru, une pratique exigeante mais qui vaut le coup !

Les 1^{er} et 2 octobre dernier, l'AOP Rocamadour accueilli l'Assemblée Générale du CNAOL.

Ce rendez-vous a rassemblé plus de 240 participants, avec quasiment toutes les AOP laitières représentées.



A l'occasion des débats internes le jeudi après-midi, 3 sujets ont été abordés.

1- Campagne de communication AOP : les ODG présents ont tout d'abord confirmé unanimement l'engagement des ODG dans un programme de communication sur les AOP ambitieux.

2- Usage du terme fermier : un état des lieux a été fait de la situation, avec notamment la difficulté d'obtenir un consensus sur le projet de décret permettant l'usage avec un affinage en dehors de l'exploitation. L'Assemblée a confirmé les orientations déjà prises par le CNAOL pour obtenir par la voie réglementaire ou législative la préservation de l'usage du terme fermier avec un affinage extérieur au moins pour les AOP (au regard de l'antériorité de ces usages dans les appellations) et sans apposition du nom du producteur.

3- Suivi des dossiers sanitaires : une présentation de la situation des programmes et de l'actualité sur les STEC a été faite. Un exemple de démarche amont sur la qualification de pratiques en production de lait cru a été présenté : PAss lait cru en filière Reblochon.

Pour le colloque, le choix a été fait de traiter du lait cru et ses contributions positives, tant sur le goût, la santé, la biodiversité, que sur la préservation de spécificités culturelles. Les quatre intervenants à la table ronde (Marie-Christine Montel - chercheur à l'INRA Aurillac, Mathieu Bergougnoux - producteur fermier d'AOP Rocamadour, Joël Alpy - éleveur et producteur de lait en AOP Comté et Morbier et Pierre Marty - fromager en AOP Camembert de Normandie) ont pu témoigner sur leur préoccupation permanente de qualité sanitaire ainsi que sur les avantages du lait cru. Car ce dernier continue de progresser en France, pour atteindre 195 351 t en 2014 (+ 6 % en 10 ans). Et, fait notoire, les 3/4 de ces volumes sont produits sous AOP !



En plus des intervenants à la table ronde, les échanges ont été enrichis par des témoignages vidéo de professionnels, de consommateurs et d'experts. Merci à toutes les personnes qui ont participé !

Les présentations et les actes du colloque seront bientôt disponibles pour vous permettre d'avoir une vision exhaustive de ce moment. Le groupe CNAOL sur la valorisation du lait cru reprendra dans les prochaines semaines les différents éléments pour proposer des supports de valorisation.