

**En 2010 en France, 107 000 producteurs pratiquent la vente directe ou en circuits courts de proximité, soit un paysan sur cinq. Pour ces producteurs/transformateurs/vendeurs, la Confédération paysanne, pionnière sur ces dossiers, demande :**

- la reconnaissance et la protection officielle des produits et des producteurs fermiers,
- l'adaptation des normes d'hygiène européennes pour les petits ateliers fermiers,
- le maintien ou la création d'abattoirs et ateliers de transformation adaptés et répartis en nombre suffisant sur tout le territoire,
- le soutien spécifique aux initiatives collectives de transformation et de commercialisation.



Confédération Paysanne

# RELOCALISATION

## Autonomie pour les paysans, produits de qualité pour les consommateurs

### >> Reconnaissance et protection des produits et des producteurs fermiers

#### CONTEXTE

Le terme « fermier » ou « produit de la ferme » constitue une **mention valorisante**<sup>1</sup>. Cette mention avait été définie clairement par décret pour les œufs de poules, mais il a été abrogé. Il existe d'autres définitions pour les fromages et les volailles (Label Rouge).

La définition globale prévue par la LOA de 1999 n'a pas été établie, car le projet de décret fermier a été abandonné en 2005. Il n'existe donc aucune définition officielle des produits fermiers.

Définition issue du projet de décret de 2005 : « les matières premières principales et fondant la particularité du produit ont été produites et, le cas échéant, transformées ou conditionnées sur une exploitation agricole placée sous le contrôle d'un producteur. Les productions animales « hors sol » sans parcours sont interdites. Des critères de taille d'exploitation, de taille d'atelier de production et de conditions de production et de transformation doivent être respectés. »

#### ENJEUX

Face à ce vide juridique, de multiples définitions par productions existent. L'hétérogénéité entre les différents produits fermiers ou se réclamant comme tels, couplée aux récupérations par l'agro-industrie, sont des sources de tromperie pour les consommateurs, les agriculteurs et les pouvoirs publics. **Il est donc indispensable de définir clairement et de manière globale les règles d'utilisation des termes « fermier » et « ferme ».**

Une politique fermière globale s'impose afin de créer et de maintenir des emplois et de l'activité économique sur des territoires dynamisés, tout en sauvegardant les traditions culinaires françaises et en participant au mouvement mondial de reconnaissance de la qualité fermière.

#### PROPOSITIONS

■ Nous souhaitons obtenir une **définition des produits fermiers** au niveau national (loi d'avenir agricole) et européen (règlement qualité).

■ Nous demandons la **création d'un «Office fermier»** : son rôle serait de proposer des politiques adaptées aux spécificités de la production fermière voire d'intervenir sur les marchés des produits fermiers pour assurer l'honnêteté de leur commercialisation. Le fonctionnement de cet office s'inspirerait des offices interprofessionnels existants (établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture). Il pourrait soit être partie intégrante de FranceAgriMer, soit en être indépendant. Il permettrait d'accompagner l'organisation collective des producteurs fermiers et de reconnaître leur statut.

<sup>1</sup>L'utilisation par un producteur n'est pas soumise au respect d'un cahier des charges ni au contrôle par un organisme certificateur, contrairement aux signes de qualité. Les règles d'utilisation doivent être définies par la loi ou décret.



Crédits photo : Idoki

### >> Adaptation des normes d'hygiène pour les fermes et ateliers fermiers impliqués dans les circuits courts

A l'issue des rencontres européennes sur les circuits courts en 2011-2012, un texte commun aux trois délégations de la Coordination Européenne Via Campesina (Autrichiens, Espagnols et Français) a été construit. Il a été présenté le 20 avril, lors de la conférence « Agriculture locale et circuits courts » organisée par la Commission européenne (DG Agri et la DG SanCo).

#### CONTEXTE

Partout en France, les circuits courts se développent sous des formes variées. Malgré cet engouement pour ces nouvelles formes de commercialisation, les producteurs engagés dans cette voie rapportent au quotidien de nombreux problèmes. Ces problèmes sont bien souvent vécus comme des

attaques particulières ou personnelles par les paysans, car ils varient entre les départements, les projets et parfois d'une ferme à l'autre sans qu'ils puissent se référer à une législation claire et précise. En particulier, **les problèmes liés aux normes d'hygiène relèvent d'une réglementation européenne et nationale non adaptée aux spécificités des circuits courts.**

## ENJEUX

La Confédération Paysanne revendique l'agrément européen (plein et entier) adapté à l'échelle des fermes et ateliers fermiers impliqués dans ces modes de commercialisation au travers de la flexibilité, sur le modèle des exigences portées dans la note de service sur les produits laitiers fermiers<sup>2</sup>.

## PROPOSITIONS

■ **Nous souhaitons travailler à l'identification et à la reconnaissance des bonnes pratiques paysannes d'hygiène nécessaires et suffisantes assurant une qualité sanitaire irréprochable de nos produits.** Ceci afin de créer des outils, supports de formation (Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène Paysannes par production) qui feront référence dans l'ensemble des régions de France et ainsi donneront fin aux régimes dérogatoires et aux inégalités qu'ils provoquent.

De plus, il est évident que personne n'ira défendre la création de circuits courts mettant en danger la santé des consommateurs. Nous reconnaissons que le passage à une obligation de résultat plutôt qu'une obligation de moyens représente une avancée importante pour nos ateliers fermiers. Mais cela ne suffit pas à lever tous les freins à la mise en place d'ateliers de transformation et de commercialisation.

■ **Nous demandons une progressivité dans les conditions exigées à la construction des outils de transformation et de commercialisation sans remettre en cause les exigences en termes d'hygiène et de qualité sanitaire des produits.**

Les investissements matériels nécessaires à la mise en place de ces outils doivent pouvoir être envisagés de façon collective, sans que cela passe par la création de structures industrielles et des investissements qu'elles impliquent. Là aussi le principe de la flexibilité doit être appliqué pour parvenir à l'obligation de résultat.

Face au désengagement de l'État dans le travail d'accompagnement à l'hygiène (la DCSPP effectue désormais un contrôle de second rang – c'est-à-dire un contrôle des contrôles effectués) et devant le développement des circuits courts, il est indispensable pour les paysans de connaître et maîtriser l'hygiène et la réglementation qui s'y rapporte.

■ **Des moyens et des formations complètes et sérieuses en hygiène alimentaire et maîtrise des risques sanitaires devraient être fortement recommandés aux paysans** afin que le processus de « la Fourche à la Fourchette » soit fait dans les meilleures conditions possibles et que les circuits courts ne soient plus une simple niche commerciale, mais une réelle solution pour notre avenir.

<sup>2</sup>DGAL, Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers, 7 novembre 2011.

## >> Maintien et création d'abattoirs de proximité

### CONTEXTE

Le Plan d'équipement en abattoir mis en place en 1960 avait pour objectif de fixer les conditions d'implantation, de fermeture et de gestion des abattoirs. Il a encouragé la modernisation et la restructuration des abattoirs, avec une accélération en 2005, la conformité à la réglementation européenne (Paquet Hygiène) devenant l'argument sanitaire d'élimination des petits abattoirs. Pourtant, **le Paquet Hygiène permet une flexibilité pour les petites structures, les méthodes traditionnelles de production ou les régions isolées, mais cette possibilité n'a pas été mise en œuvre par la France.** En Autriche par exemple, des abattoirs à la ferme existent et permettent aux éleveurs de valoriser localement leur production.

L'argument économique a aussi conduit à la suppression du service public de l'abattage et à la concentration des abattoirs privés, l'activité d'abattage étant considérée comme peu rentable.

Dans le cadre de la mise en place des commissions interrégionales en 2012 et face au développement des circuits courts ainsi qu'au besoin des éleveurs dans de nombreuses régions, **la Confédération paysanne défend le maintien et la création d'abattoirs de proximité**, qu'ils soient municipaux, à la ferme ou mobiles.

### ENJEUX

**La proximité entre le lieu d'élevage et celui d'abattage est indispensable pour le maintien des fermes à taille humaine sur tout le territoire.** La proximité n'est pas qu'une notion de distance, elle recouvre plusieurs critères : dynamique locale, économique (différents corps de métier qu'on réintègre dans le territoire), environnementale (moins de transports) et bien-être animal (moins de stress pour les animaux).

### PROPOSITIONS

- **L'État et les collectivités locales doivent soutenir le maintien et la création d'abattoirs de proximité**, avec des financements publics. La mise en place d'abattoirs à la ferme doit être encouragée, en prenant l'exemple d'autres pays européens (Autriche, Allemagne...).
- **La responsabilité de l'éleveur doit être reconnue** : dans les circuits longs, la responsabilité est diluée. Dans les circuits courts, l'éleveur est responsable de la qualité sanitaire de ses produits.
- **L'abattoir est un outil pour la valorisation de la viande** : les éleveurs doivent se réapproprier l'ensemble de la chaîne (acteurs, fonctionnement et qualité du produit).

### Maintien de l'abattoir de Saint-Girons par la Confédération paysanne de l'Ariège

Grâce au travail de la Confédération paysanne pendant deux ans, l'abattoir de Saint-Girons, menacé de fermeture, a été sauvé ! Une SCIC a été créée et financée par un immense élan de solidarité départementale. Le volume est remonté de 600 tonnes en un an, 10 emplois directs ont été maintenus, et ceci, sans aucune aide de la chambre d'agriculture actuelle, qui défendait en 2010 la fermeture du site. Le fait d'être structuré en 5 collèges (éleveurs, grossiste, bouchers, élus et salariés) permet à l'abattoir de tirer son épingle du jeu. Les problèmes de chacun sont analysés et des solutions collectives sont apportées.

Les éleveurs souhaitent créer avec les bouchers un marché d'animaux gras dans le cadre de la Foire exposition de Saint-Girons afin de développer la notoriété et la promotion de la viande locale. Le chevillard et des distributeurs sont prêts à suivre.

Cette expérience réussie intéresse d'autres éleveurs qui viennent prendre des conseils pour maintenir leur abattoir local.