



EN CAS D'ACHAT DE FORMULES NON RÉFÉRENCÉES AFC

Des formules à la carte ou des matières premières distribuées en l'état peuvent être proposées, sous réserve d'obtenir du fournisseur les garanties suivantes, à chaque livraison :

- Respect de la liste positive des matières premières
- Attestation d'origine pour le maïs (France)
- Attestation OGM < 0,9% pour le soja et le colza, basée sur des résultats d'analyses.

C'est à chaque producteur de s'assurer du respect de ces exigences, et d'en apporter la preuve lors des audits ! Si les éléments fournis ne permettent pas d'attester ces garanties, le producteur s'expose à un manquement.



© Crédit photos : AFTalp - Images&Associés et AFTalp - Laurent MADELON - Savoiétimes - Stéphane Godin - CGC - © Gige-studiovision (Comté).

LES FABRICANTS D'ALIMENTS ET FOURNISSEURS DE MATIÈRES PREMIÈRES ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE



QUEL BÉNÉFICE AI-JE À ACHETER UN ALIMENT AFC ?

Un aliment complémentaire AFC vous exempte de fournir les garanties «non-OGM» lors des contrôles : vous n'avez pas besoin de demander à votre fournisseur des attestations OGM < 0,9% pour le colza ou le soja, ou des attestations d'origine France pour le maïs.

Dans le cadre des formules AFC, c'est le collectif AFTalp - URFAC qui vérifie ces éléments pour vous ! En achetant un aliment portant la mention AFC, le contrôle et l'engagement sont pris et assumés collectivement par AFTalp-URFAC. Lors des audits, les preuves de mise en place de plan de surveillance interne aux entreprises de fabrication d'aliments sont vérifiées : l'origine des livraisons de maïs est tracée, et les résultats des analyses internes de soja et de colza sont examinées.

CONTACTS / Céline Pignol (AFTalp - cpignol@savoicime.fr)
Pascal MERCIER (URFAC - p.mercier@urfac.fr)

AFTalp
association des Fromages Traditionnels
MAISON DU REBLOCHON
BP 55
74230 THONES

URFAC
UNION RÉGIONALE DES FROMAGES
SOUS APPELLATION COMTÉS
1 RUE DE LA MAISON
DU COMTÉ
39800 POLIGNY



Alim'Info

La démarche Aliment du bétail



2023 / 2024

Fromages de Savoie et de Franche-Comté



Édito



ALPES FRANCHE COMTÉ Aliments certifiés

ÉDITO DES PRESIDENTS

La démarche Aliments du bétail AFC « Alpes-Franche-Comté » regroupe nos 12 appellations fromagères AOP et IGP de Savoie et de Franche-Comté. Grâce à ce collectif qui nous engage, nous faisons le choix de réunir nos forces pour répondre aux enjeux liés à l'alimentation des troupeaux laitiers. Nous pouvons d'ailleurs nous satisfaire des bons résultats des différents suivis que nous réalisons tout au long de l'année (audits sur les sites de fabrication, analyses des formules référencées) : c'est le signe que les engagements pris sont compris et respectés.

Au-delà de ces engagements, nous travaillons collectivement aux réponses que nous souhaitons apporter sur différents enjeux émergents.

Lors de la campagne 2022-2023, nous avons travaillé sur les sujets suivants :

- Démarche Duralim et relocalisation des matières premières

Les actions engagées depuis plusieurs années autour de la relocalisation des matières premières nous permettent aujourd'hui d'apporter des réponses aux enjeux actuels :

Une stratégie a été définie matière par matière première, avec des engagements forts pour les céréales et leurs coproduits notamment, qui doivent obligatoirement être issus du tiers Est de la France ;

De nouvelles questions sont apparues ces derniers mois autour de l'origine des déshydratés, avec une raréfaction des produits (pulpe de betterave et luzerne) d'origine France. La commission reste vigilante sur le sujet, et a, pour la campagne 2023-2024, élargi le périmètre de l'origine à l'Europe.

Un engagement sur les sources de protéine, adapté à chacune des matières premières. Le plus gros chantier est sans conteste l'origine du soja. Pour le moment, nos filières se sont engagées dans des démarches « non déforesté » pour le soja importé du Brésil. A noter que l'origine Brésil est aujourd'hui mineure dans les importations de soja non OGM, les principaux pays fournisseurs étant principalement l'Inde et le Nigéria.

- L'adhésion courant 2022 à la démarche nationale Duralim nous permet d'apporter de la méthode et des connaissances sur l'évolution des démarches nationales et internationales qui visent également à renforcer la durabilité des matières premières agricoles.

- Enjeu sanitaire et risque Listeria

Depuis plusieurs mois maintenant, et parce que le lait cru est un des fondamentaux de nos filières fromagères, nous avons constitué un groupe de travail interne chargé d'améliorer la maîtrise du risque Listeria dans les aliments du bétail.

À ce titre, une étude a été réalisée en partenariat avec l'association Nutriaccess qui regroupe les fabricants d'aliments intervenant localement et le SNIA, syndicat national des fabricants d'aliments, qui a mis à notre disposition une partie de son équipe scientifique. L'objectif final de cette étude est de mieux comprendre d'une part la prévalence du risque de contamination dans les aliments du bétail, d'autre part de comprendre l'origine d'éventuelles contaminations, pour finalement mettre en place une procédure de gestion des éventuelles contaminations, qui soit validée scientifiquement et transversale à tous les opérateurs.

Nous continuerons à travailler ensemble ces prochains mois sur ces sujets majeurs, parce que nous souhaitons que notre démarche permette de répondre aux enjeux d'amélioration continue de nos pratiques.

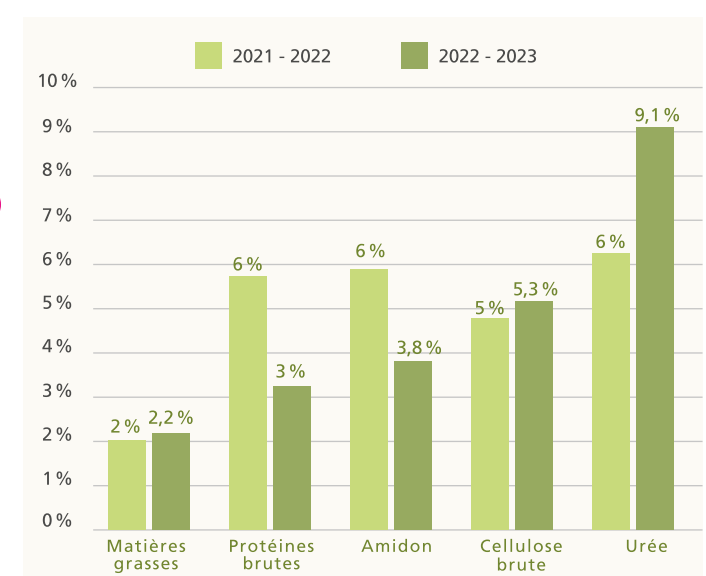
Le Président de l'AFTAIP, Jean-Luc Duclos
Le Président de l'URFAC, Éric Février



ENCORE DE BONS RÉSULTATS POUR LES ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES ALIMENTS AFC

Sur les 523 formules inscrites pour la campagne 2022-2023, 452 fabrications ont été analysées.

- **93% des analyses ne présentent aucun écart.** Tous les critères analysés respectent les tolérances réglementaires. On retrouve un niveau de résultat **satisfaisant**. On note une amélioration par rapport à la campagne précédente, qui avait connu de manière un peu exceptionnelle une dégradation des résultats due au contexte compliqué des matières premières.
- 6% des analyses présentent 1 écart sur les critères analysés.
- 1% présente 2 écarts sur les critères analysés.



Le graphique ci-dessus présente les taux de non-conformité par critère analysé. Tous les critères sont globalement maîtrisés, avec plus de 95% de conformité pour la majorité d'entre eux. On note toutefois une dégradation sur la mesure du taux d'urée pour les formules qui peuvent en recevoir (1 échantillon sur les 11 en IGP concerné soit 9,1%).

QUELLE EST LA GARANTIE DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE D'UN ALIMENT AFC ?

Chaque formule inscrite est analysée au moins une fois au cours de la campagne sur ses valeurs physico-chimiques. Suivant la catégorie dans laquelle l'aliment complémentaire est inscrit, sont vérifiés :

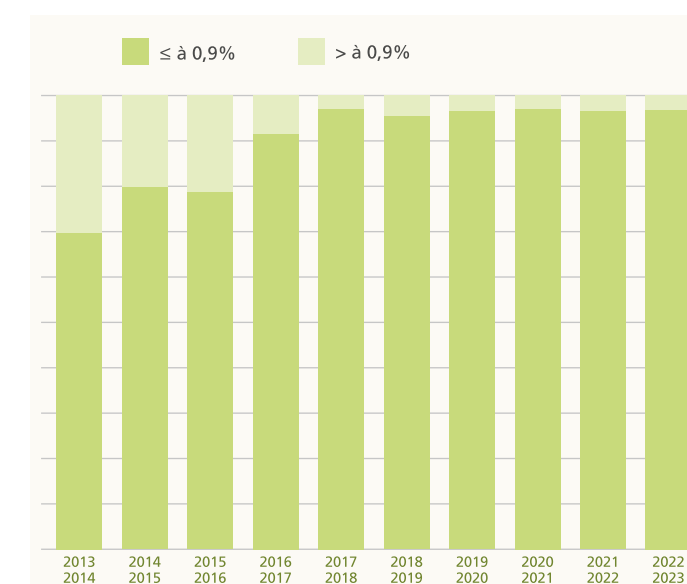
- La teneur en **amidon**
- La teneur en **protéines** (MAT : Matière Azotée Totale)
- La teneur en **cellulose brute**
- La teneur en **matière grasse**
- La teneur en **urée** pour les formules qui ont le droit d'en contenir (IGP de Savoie uniquement)

L'objectif est de vérifier que les valeurs annoncées au moment de l'inscription et sur les étiquettes sont bien respectées.



MAÎTRISE DES OGM : LES BONS RÉSULTATS SE CONFIRMENT

Un suivi analytique est réalisé sur la **maîtrise du risque OGM**. Les OGM sont recherchés matière première par matière première, et doivent respecter le plafond de contamination fortuite fixé par la réglementation générale à 0,9% maximum. Afin de donner de la crédibilité au dispositif, le cahier des charges AFC prévoit un plan de retour en conformité pour les entreprises qui auraient des résultats non-conformes, ainsi qu'un plan de sanction, le cas échéant.



74 aliments ont été analysés sur la campagne 2022-2023.

Les bons résultats constatés confirment ceux de ces dernières campagnes : plus de 98% des aliments sont conformes.

SUIVI DU RISQUE «BUTYRIQUES» DES ALIMENTS DU BÉTAIL

Les questions sanitaires sont au cœur des préoccupations de nos filières au lait cru. Les aliments du bétail font eux aussi l'objet d'une attention particulière, notamment avec le suivi des **spores butyriques**. Les matières premières identifiées à risque et analysées lors de la campagne 2022-2023 sont les **drèches de blé et le son**. Les résultats mettent en évidence que le suivi de ce critère reste stratégique : 8% des matières premières analysées présentent toujours des résultats supérieurs à 100 spores par gramme de produit fini.

Le suivi des butyriques reste maintenu sur l'ensemble des matières premières à risque.

MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISÉES ET CLASSIFICATION DES FORMULES

Les formules référencées sont élaborées à partir de matières premières de qualité, définies dans le cahier des charges AFTAIP-URFAC sous forme d'une liste positive.

Les formules référencées tiennent compte des spécificités de chacun des cahiers des charges AOP ou IGP, notamment sur la liste des matières premières et sur les différentes associations possibles (formules avec ou sans luzerne déshydratée par exemple). Toutefois, elles respectent toutes des exigences techniques minimum : pour cela, elles sont classées par catégories, selon leur usage dans la ration.

- **CONCENTRÉ ÉNERGÉTIQUE** Composé de 2 de céréales au minimum.

	MAT /Kg Brut	MG /Kg Brut	CB /Kg Brut	Amidon /Kg Brut
Mélange de céréales	≤ 13%	≤ 3,5%	≤ 5%	≥ 55%
Correcteur énergétique	≤ 13%	≤ 3,5%	≤ 8%	≥ 40%

- **CONCENTRÉ DE PRODUCTION** Composé de 2 céréales et de 2 sources de protéines au minimum.

	Valeurs attendues	MAT /Kg Brut	MG /Kg Brut	Amidon /Kg Brut
Concentré de production Conforme Beaufort	UFL > 0,89 PDIN / UFL : 95 à 125 PDIE / UFL : 95 à 125	16%	≤ 5%	≥ 35%
Concentré de production	-	> 13% à ≤ 23%	≤ 5%	-

- **CONCENTRÉ UNIQUE** Composé de 2 sources de protéines minimum.

	MAT /Kg Brut	MG /Kg Brut
Concentré unique	> 23% à ≤ 28%	≤ 5%

- **CONCENTRÉ RICHE EN PROTÉINES** Composé de 3 sources de protéines minimum.

	MAT /Kg Brut	MG /Kg Brut
Concentré protéique	> 28%	≤ 5%

- **CONCENTRÉ RICHE EN MATIÈRE GRASSE**

Aliments riches en Matière Grasse	MAT /Kg Brut	MAT /Kg Brut
Les concentrés uniques	> 23% à ≤ 28%	5 à 8%
Les concentrés riches en protéines	> 28%	5 à 15%

- **CONCENTRÉ RICHE EN CELLULOSE** Composé de 2 aliments déshydratés minimum.

	MAT /Kg Brut	MG /Kg Brut	CB /Kg Brut	Amidon /Kg Brut
Concentré riche en cellulose	> 9% à ≤ 18%	≤ 5%	> 16% à ≤ 23%	≤ 9%