

Fromages au lait cru : les filières saluent l'écoute de la ministre de l'Agriculture et appellent à bâtir un plan national de sauvegarde

À la suite du courrier d'alerte adressé aux pouvoirs publics en septembre dernier, les représentants de la filière des fromages au lait cru ont été reçus lundi 12 janvier 2026 par Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, accompagnée de son directeur de cabinet adjoint et des services de l'État (DGAL, DGPE).

Cette rencontre a réuni les cinq organisations signataires du courrier d'alerte : INAO, [CNAOL](#), et les 3 interprofessions laitières : [CNIEL](#), [ANICAP](#) et [France Brebis Laitière](#). Les organisations se félicitent d'avoir été reçues, écoutées et entendues, et saluent la qualité des échanges, marqués par une volonté partagée de travailler collectivement à la pérennisation des fromages au lait cru.

Le lait cru, un pilier fragile du modèle fromager français

Le lait cru constitue le socle historique, culturel et économique de nombreux fromages français, en particulier sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Il est au cœur de savoir-faire reconnus, d'une diversité de goûts et d'une forte valeur ajoutée territoriale. Des milliers de producteurs de lait et de fromages fermiers, d'ateliers de transformation et d'entreprises en vivent, souvent dans des zones rurales et de montagne où les alternatives économiques sont limitées.

Pourtant, cette filière est aujourd'hui fragilisée par une multiplication des crises sanitaires, qui appelle un besoin d'harmonisation et de mise en cohérence des mesures de gestion des risques entre acteurs économiques et services de l'état, et des conséquences économiques

parfois lourdes pour les producteurs et les transformateurs. Malgré l'engagement constant des acteurs et le travail collectif afin de viser un haut niveau d'exigence en matière de qualité et de sécurité sanitaire, certaines situations peuvent remettre en cause la poursuite même de la fabrication au lait cru. Sortir du lait cru est, dans la plupart des cas, un choix qui entraîne une perte de valeur, de typicité et de lien au territoire.

Vers un plan de sauvegarde du lait cru

Au cœur des échanges avec la ministre, les organisations ont réaffirmé la nécessité d'un plan de sauvegarde du lait cru, fondé sur une approche équilibrée entre viabilité économique des filières et préservation des savoir-faire tout en garantissant la sécurité alimentaire et sanitaire. Cette rencontre marque une première étape importante vers l'établissement d'une feuille de route ambitieuse. Elle a permis de s'accorder sur des constats et des priorités communes. En outre, la filière se félicite d'une reconnaissance politique à haut niveau des enjeux spécifiques du lait cru et ne peut que se satisfaire de voir la ministre, ses services et la filière animés d'une même volonté d'engager un travail étroit dans les mois à venir. Les discussions vont se poursuivre afin d'approfondir des leviers concrets, notamment en matière de recherche, d'accompagnement technique et économique, d'anticipation des crises sanitaires, de cohérence réglementaire et de communication sur les recommandations de santé publique.

Une mobilisation collective appelée à se poursuivre

Les organisations signataires resteront pleinement mobilisées et souhaitent inscrire cette dynamique dans la durée. Le prochain Salon international de l'Agriculture constituera un moment clé pour approfondir les échanges et faire un point d'étape sur les avancées avec l'ensemble des acteurs concernés par la construction de solutions partagées. Préserver les fromages au lait cru, c'est défendre un modèle agricole exigeant, une richesse patrimoniale unique et l'avenir de territoires entiers. Les filières appellent à transformer cette volonté commune en actions concrètes.

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/rencontre-ministere-lait-cru-janvier-2026>

List of links present in page

1. <https://www.produits-laitiers-aop.fr/>
2. <https://www.cniel.com/>
3. <https://anicap.org/>
4. <https://france-brebis-laitiere.fr/>