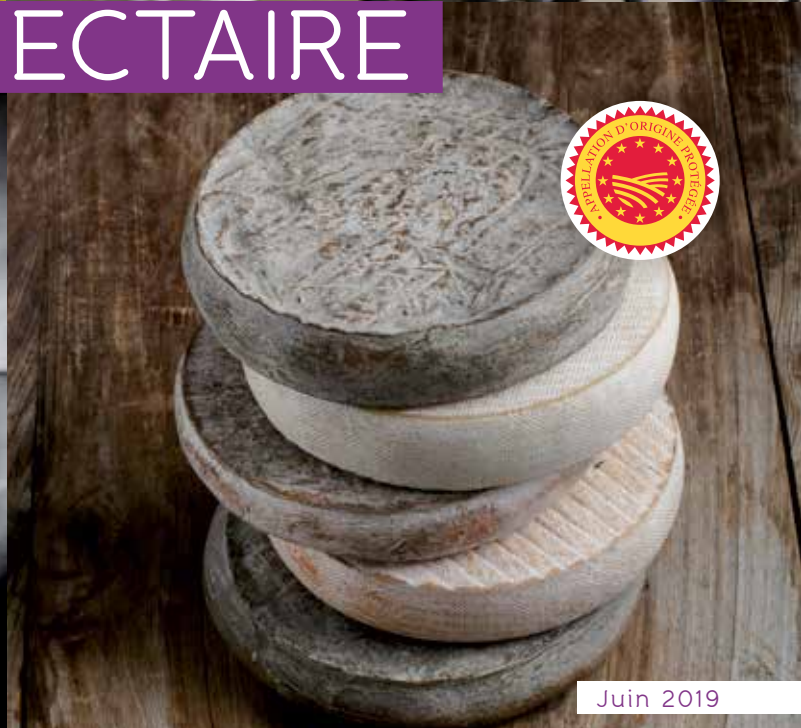




AOP

SAINT-NECTAIRE



Juin 2019

Tout ce que vous voulez savoir sur l'AOP Saint-Nectaire !

Avec 8,5 millions de Saint-Nectaire fabriqués sur les terres volcaniques des Monts Dore, à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, doté d'un cahier des charges très précis, ce fromage se classe actuellement au 3^e rang des AOP fromagères françaises au lait de vache et au 1^{er} rang des AOP fermières en Europe.

L'AOP Saint-Nectaire

Joyau du Sancy et du Cézallier

C'est au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne sur une surface de 1 800 km², l'une des plus petites d'Europe, que se fabrique l'AOP Saint-Nectaire. Conçu au cœur d'une exploitation fermière ou dans l'une des laiteries que compte l'appellation, le fromage Saint-Nectaire est un poids lourd dans l'économie régionale avec 2000 emplois directs et autant d'emplois indirects. L'AOP Saint-Nectaire contribue ainsi à faire vivre son territoire, en maintenant notamment une production laitière de montagne.

La production de l'AOP Saint-Nectaire permet par ailleurs un maillage du territoire avec des exploitations à taille humaine. C'est un véritable outil d'aménagement du territoire et de valorisation de l'espace rural, qui contribue à maintenir l'entretien des paysages et la biodiversité, tout en pérennisant l'emploi. Sans oublier qu'en garantissant l'origine, l'AOP rend ces emplois non délocalisables !

En résumé, l'AOP Saint-Nectaire est une filière viable, vivable et équitable.



◆ Découvrez tous ses secrets...

◆ Bon à savoir !

8,5 millions de Saint-Nectaire fabriqués / an • 859 exploitants individuels ou associés, dans 284 exploitations laitières et 205 exploitations fermières • 202 producteurs fermiers • 20 affineurs • 4 laiteries • 8 collecteurs de lait • 3^e AOP fromagère au lait de vache en France • 1^{re} AOP fermière en Europe • 2 000 emplois directs • 14 115 tonnes de Saint-Nectaire dont 7 537 tonnes de Saint-Nectaire fermier et 6 578 tonnes de Saint-Nectaire laitier

Une étude sur la structuration des filières fromagères auvergnates, entre 1881 et 1995, a été menée par Anne-Line Brosse en partenariat avec le Pôle Fromager du Massif-Central, dans le cadre d'une thèse de 3ème cycle. Cette étude a pour objectif de s'interroger sur l'héritage que représente cette appellation d'origine : opportunité ou fardeau ? Cahier des charges ou cahier des chances ?

3 grands axes de recherche ont ainsi été déterminés : les acteurs de la filière et leurs parcours de vie, l'histoire du Saint-Nectaire et l'inscription des nouvelles structures de production dans l'espace géographique et enfin la valorisation du Saint-Nectaire.

Les éléments de cette étude sont à retrouver dans le livre « Fromages d'Auvergne, une histoire d'hommes et de femmes » aux éditions Quelque part sur Terre...



Un fromage de légende

Si au Moyen-Age, les paysans réglèrent leur seigneur en « fromage de gléo » ou « fromage de seigle » (car affiné sur la paille de seigle), c'est à partir de 1651-1670 que le nom de « fromage de Saint-Nectaire » a fait son apparition. Il fut longtemps considéré comme un fromage de « pays », réservé à l'usage domestique des producteurs.

Au XVII^e siècle, le Maréchal Henry de Sennecterre donna à ce fromage ses lettres de noblesse, en l'introduisant à la table du Roi de France Louis XIV. Le Saint-Nectaire eut alors les faveurs du Roi Soleil qui le faisait venir à dos d'âne et avec force bateliers pour régaler sa cour.

Durant la première moitié du XX^e siècle, la production était uniquement fermière, caractéristique des petites et moyennes exploitations agricoles. Elle connut une régression entre 1929 et 1950 en raison de l'exode rural et de conditions de mécanisation déficientes.

Le Saint-Nectaire ne fit même pas partie de la première classification des fromages entreprise par le Ministère de l'Agriculture en 1934. Cette situation incita les producteurs à se regrouper afin de faire valoir leurs intérêts. Ainsi, en novembre 1935 fut créé le « Syndicat d'Élevage et d'Amélioration des Produits Laitiers des cantons de la Montagne de Besse et d'Issoire ».

En 1947, ce syndicat fonde la marque Saint-Nectaire. En 1954, il se transformera en Syndicat des producteurs de Saint-Nectaire.

Le fromage obtient l'appellation d'origine contrôlée l'année suivante (1955).

À partir de cette date, la production de lait augmente fortement (90 millions de litres en 1970). La délimitation de la zone de production du Saint-Nectaire supprime la concurrence de l'industrie laitière des autres régions de France.

Le marquage et l'engagement dans une démarche qualité renforceront la reconnaissance du produit et permettront une hausse des prix de vente indispensable à la survie des exploitations.

En 2018, la vente de Saint-Nectaire fermier et laitier dépasse les 14 000 tonnes, ce qui en fait la 3^e AOP fromagère française au lait de vache et la 1^{ère} AOP fromagère fermière d'Europe.

Des monts naît une merveille

◆ L'AOP Saint-Nectaire, soucieuse de son environnement

Loin des sentiers battus, l'Auvergne volcanique et ressourçante, s'offre aux regards. Ici tout n'est que paysages préservés, grands espaces et verdure oxygénante. La nature à l'état pur !
C'est dans cet écrin protégé, entre monts, vallons et tourbières que se fabrique l'AOP Saint-Nectaire.

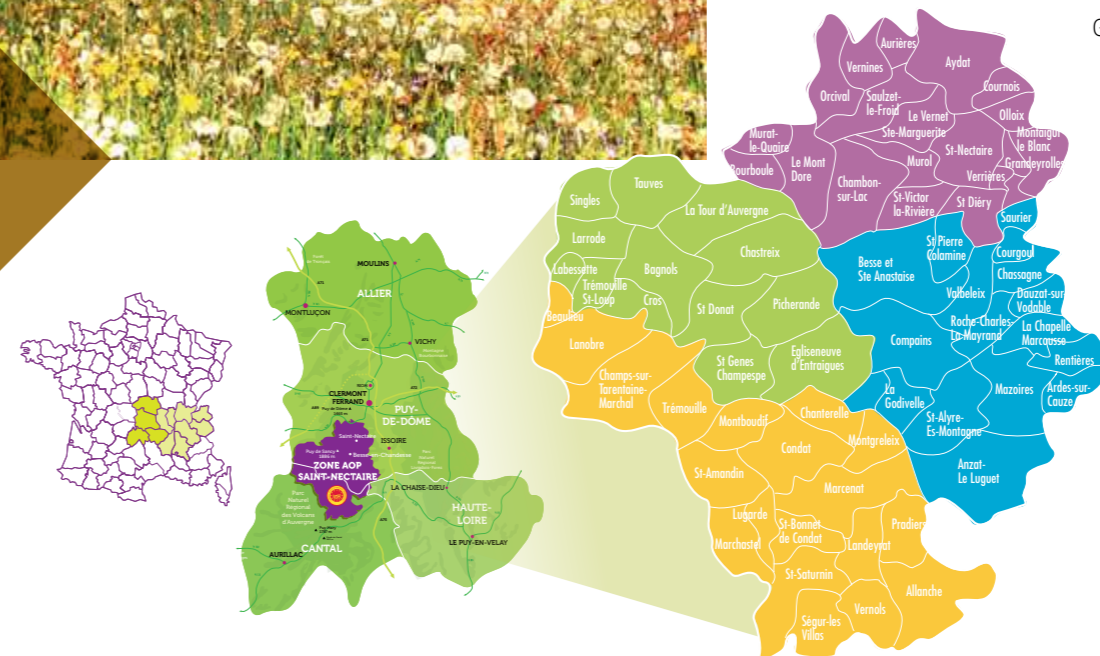
À cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, l'aire d'appellation du Saint-Nectaire, la plus petite d'Europe avec seulement 1 800 km², se situe sur les terres volcaniques des Monts Dore à une altitude comprise entre 800 et 1 500 m.

Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe y est omniprésente avec une variété aromatique des plus riches : thym serpolet, gentiane, aïrelles, cistre (fenouil des Alpes) ou encore achillée millefeuille.
Cette biodiversité exceptionnelle présente un enjeu environnemental indéniable et fait le bonheur des vaches qui pâturent les prairies. Le lait n'en est que plus riche et les fromages meilleurs.



Tour d'horizon des fleurs à haute valeur fromagère :

1. **Le Gaillet vrai** : 4 pétales jaune-citron et une odeur de miel et de tilleul sont les caractéristiques de cette plante autrefois utilisée pour faire cailler le lait.
2. **L'Achillée millefeuille** : cette plante herbacée vivace fleurit tout l'été et dégage un parfum musqué.
3. **Le Thym serpolet** : avec ses fleurs roses violacées, cette petite plante aromatique se retrouve à des altitudes élevées et parfume l'air pur des estives.
4. **La Bétouine officinale** : cette fleur rose pourpre régale les bovins qui apprécient le goût de ses feuilles aux arômes mentholés et camphrés.
5. **Le trèfle des Alpes** : les vaches raffolent de ce trèfle d'altitude qui donne un bon goût au lait.
6. **La Flouve odorante** : cette graminée en séchant donne au foin une suave odeur de vanille.
7. **La Gentiane Jaune** : symbole de l'Auvergne, les vaches ne mangent que ses imposantes fleurs jaunes. Caractéristique des prairies pâturées, la gentiane a besoin du piétinement des vaches et de la fumure pour se développer.
8. **La Cistre** : également appelée Fenouil des Alpes, cette plante d'altitude à l'odeur tenace de fenouil donne son goût de noisette au Saint-Nectaire. La présence de cette ombellifère indique que la prairie n'a pas reçu d'engrais.
9. **Le Sainfoin** : plante mellifère par excellence, le Sainfoin est utilisé comme plante fourragère et favorise la production de lait.



» Un cheptel de 30 000 vaches laitières sur la zone : Montbéliarde, Prim'Holstein, Abondance, Brune, Simmental Française, Salers et Ferrandaise.

L'AOP Saint-Nectaire soucieuse de son environnement

La richesse floristique des prairies naturelles et le maintien de cette biodiversité présente un enjeu à la fois environnemental mais aussi un gage de la qualité sensorielle de l'AOP Saint-Nectaire. C'est pourquoi le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire prévoit **une place prédominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches et un mode d'élevage extensif pour garantir la préservation des ressources naturelles et cette biodiversité.**

Concrètement, **les prairies naturelles** (prairies natives jamais retournées) **représentent 90 % de la surface en herbe.** L'AOP Saint-Nectaire prévoit **un lien fort avec le terroir.** Pour le renforcer, le cahier des charges précise que les 30 000 vaches, produisant le lait nécessaire à la fabrication du fromage Saint-Nectaire, doivent être **nées et élevées sur la zone d'appellation.** De même, **les fourrages distribués aux animaux doivent être produits sur la zone.** Sans oublier qu'en restreignant à la zone la collecte du lait, la fabrication, l'élevage des animaux... les émissions de carbone, notamment dues au transport, sont forcément réduites. Par ailleurs, cette place donnée à l'herbe dans le cahier des charges a une incidence directe sur les paysages.

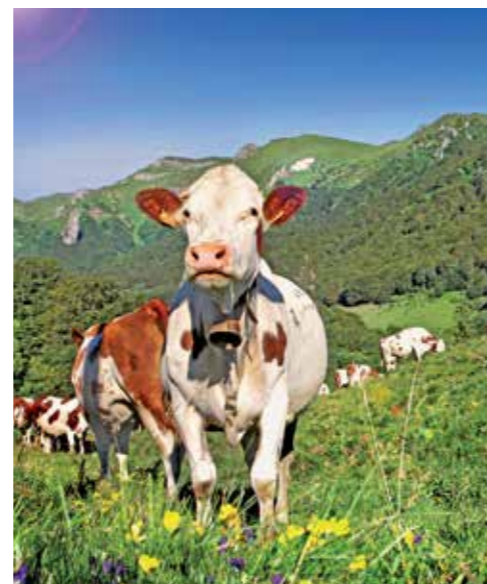
La conduite des troupeaux dans le cadre de ces pratiques (élevage extensif), contribue efficacement au maintien et à l'entretien des paysages ouverts, caractéristiques des paysages de montagne auvergnats.

Enfin, les prairies naturelles jouent un rôle important dans le stockage du carbone. A l'heure du dérèglement climatique, la possibilité, pour une activité économique, de compenser ses émissions de gaz à effet de serre par le stockage de carbone n'est pas négligeable.

Le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire intègre les principes de l'agro-écologie avec :

- La valorisation des ressources naturelles : l'herbe des prairies naturelles,
- L'économie du système de production : un chargement limité, une fertilisation modérée, une alternance fauche pâture, une grande diversité des milieux.

» Dans l'AOP Saint-Nectaire, l'estive (transhumance des bovins sur les grands espaces pastoraux du Cézallier et des monts Dore) est encore largement pratiquée, de mai à novembre. Les producteurs montent tôt le matin et en fin d'après-midi pour la traite en plein air. Le lait est alors immédiatement redescendu à la ferme pour être transformé en fromage. Ce système des estives permet de conserver l'herbe de la vallée en foin pour l'hiver. Outre l'intérêt économique agricole et touristique, d'un point de vue environnemental, les estives permettent de préserver une diversité floristique et faunistique intéressante.



Un cahier des charges précis, avec notamment :

- 69 communes de l'appellation situées en zone de montagne sur le Puy-de-Dôme et le Cantal
- Des exploitations laitières à taille humaine ayant au minimum 90 % de leur surface en prairies naturelles
- Des vaches nées et élevées sur la zone d'appellation
- 160 jours de pâturage au minimum par an
- La ration de base des vaches laitières est issue essentiellement de l'herbe des prairies naturelles de la zone d'appellation
- Il est interdit d'utiliser les cultures et aliments transgéniques
- Un plan de contrôle interne réalisé par l'Interprofession et un plan de contrôle externe effectué par Certipaq, validés par l'INAO.

De nombreuses contributions socio-économiques de l'AOP Saint-Nectaire à son territoire

(Données issues du mémoire d'ingénieur de Lucile Rouillard en 2015)

• CONTRIBUTION À LA DÉMOGRAPHIE DE LA ZONE :

La baisse de population est moins forte dans la zone AOP (-2.9 %) que dans les 35 communes limitrophes de la zone AOP (-3.9 %) entre les 2 recensements de 1999 et 2009. 1 habitant sur 6 de la zone AOP est directement lié au Saint-Nectaire en 2010.

• CONTRIBUTION AU MAINTIEN DU TISSU SOCIAL DE LA ZONE :

L'étude a montré la plus forte densité de certains équipements sur la zone AOP, à titre d'exemple :

Densité pour 10 000 habitants	Banques	Services postaux	Réparation autos et matériel agricole	Vétérinaires	Épiceries, supérettes
Zone AOP	9,0	14,6	17,9	4,9	16,0
Cantal + Puy-de-Dôme	6,4	4,7	13,7	2,1	5,5

(INSEE 2013)

Ces constats ne sont pas dus uniquement à l'AOP, mais l'AOP y contribue probablement fortement.

• CONTRIBUTION À L'EMPLOI :

Le nombre d'emplois directs est estimé à 1759 en 2014. Ceci représente 1.4 emplois directs / 100 000 L de lait transformé en Saint-Nectaire contre 1 emploi direct à l'échelle de la filière laitière nationale (CNAOL 2014).

• CONTRIBUTION À LA RICHESSE DU TERRITOIRE :

La production de Saint-Nectaire dégage un chiffre d'affaires de plus de 150 millions d'euros.



• CONTRIBUTION AU MAINTIEN D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE :

Même si, en dix ans, le nombre d'exploitations a baissé de façon identique sur la zone et en périphérie de la zone, le nombre d'UTA (Unités de Travail Agricole) a baissé de façon moindre en zone AOP, avec le développement plus important des structures sociétaires sur la zone (42%) que sur les 2 départements du Cantal et du Puy-de-Dôme (23%). Le Saint-Nectaire favorise le maintien d'exploitations structurées, créatrices d'emplois salariés, notamment en production fermière.

• DES PERSPECTIVES FAVORABLES AVEC LE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME :

Depuis de nombreuses années maintenant, l'Interprofession du Fromage Saint-Nectaire noue de nombreux partenariats avec l'Office de Tourisme du Sancy dans le cadre de ses actions de promotion du territoire, de valorisation du potentiel touristique du Sancy et de développement de l'image de son appellation fromagère.

Le développement du partenariat avec le tourisme est renforcé par l'inscription de la Chaîne des Puys / Faille de Limagne au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

En conclusion, du « cahier des charges » vers le « cahier des chances » :

Ces contributions positives ne doivent pas, bien sûr, estomper les contraintes de l'AOP. Mais que serait le territoire sans l'AOP Saint-Nectaire ? L'AOP Saint-Nectaire est une vraie chance pour le territoire, pour ceux qui y vivent, pour ceux qui en vivent.





L'autonomie fourragère

et la gestion de l'herbe dans l'AOP Saint-Nectaire



L'herbe est la première ressource du territoire de production du fromage Saint-Nectaire comme celle des prairies naturelles des monts Dore et du Cézallier dont la richesse et la diversité en altitude commencent par évoquer des images de balades champêtres et colorées.

Les prairies naturelles de la zone ne sont pas banales et peu de territoires possèdent cette richesse.

Elles sont façonnées par les conditions climatiques et géologiques locales et les pratiques des éleveurs qui les utilisent depuis toujours.

Elles présentent une diversité remarquable : on recense plus de 60 types de prairies naturelles différentes (1 type = une composition botanique définie).

Le diagnostic DIAM pour juger de cette diversité et valoriser tous ces atouts

Regarder ses prairies sur l'ensemble de son exploitation grâce à ce diagnostic DIAM permet d'appréhender les atouts de leur diversité. Les éleveurs qui ont réalisé ce diagnostic chez eux, ont trouvé une autre façon de répondre à des objectifs d'autonomie fourragère de qualité et en quantité suffisante. Ajuster ses pratiques sans mettre « toute son herbe dans le même panier » permet de gagner en flexibilité, en sécurité et en sérénité face aux aléas. Jouer sur la diversité de toutes ses prairies est un pari gagnant sur la qualité des produits : de l'herbe aux fromages, en passant par le lait, sans oublier les vaches.



UN CONCOURS PRAIRIES NATURELLES AOP SAINT-NECTAIRE pour mettre en avant la diversité et la multifonctionnalité des prairies naturelles de la zone AOP Saint-Nectaire !

Il s'agit de décrire et quantifier les services éco-systémiques et fonctionnels des systèmes fourragers à l'échelle du territoire. Ce programme vise à augmenter l'autonomie fourragère de l'exploitation tout en maintenant les services éco-systémiques rendus sur le territoire.

L'outil utilisé : le DIAM (DIAGnostic Multifonctionnel des prairies) : voir ci-contre

Deux étapes dans le concours :

- Une 1^{ère} sélection à l'échelle du système d'exploitation pour juger de l'équilibre entre les services agricoles et environnementaux. Un critère important : le lait produit à l'herbe de la zone AOP.
- Une 2^e étape consiste en l'évaluation d'une parcelle de fauche, selon la grille d'évaluation du concours général agricole des pratiques agro-écologiques.

Le jury :

Pour évaluer ces deux étapes, le jury est composé de 4 experts issus du service Fourrages de la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, de l'INRA et du Conservatoire Botanique National du Massif Central.

Pour en savoir plus :

Retrouvez le concours en dessin animé, la vidéo et la restitution du concours sur : www.youtube.com/AOPSaintNectaire



Questions-Réponses avec Bruno MARTIN,

Ingénieur de recherche au sein de l'Unité Mixte de Recherches sur les Herbivores à l'INRA de Theix (63), qui a notamment beaucoup travaillé dans les Alpes et en Auvergne, sur les interactions entre qualité des fromages et alimentation des animaux.

Quel est l'impact des prairies naturelles sur la qualité sensorielle et nutritionnelle des fromages Saint-Nectaire ?

B.M. : L'alimentation des vaches impacte le potentiel sensoriel et nutritionnel des fromages. Les terpènes, les caroténoïdes et les acides gras présents dans les fromages sont des exemples de marqueurs de l'alimentation des animaux qu'on retrouve dans les fromages (fermiers et laitiers).

- **Les terpènes** sont des composés contenus dans les plantes, connus avant tout en tant que constituants des huiles essentielles extraites de plantes aromatiques. Ils sont présents dans de très nombreuses espèces de plantes en plus ou moins grande quantité et réputés pour leurs propriétés odorantes lorsqu'ils sont à l'état concentré.
 - ◊ Les prairies naturelles de la zone de production de l'AOP Saint-Nectaire sont constituées de très nombreuses espèces végétales pourvues en terpènes (Achillée Millefeuille, Fenouil des Alpes ou Cistre par exemple). Une fois les plantes ingérées par les animaux, les terpènes sont libérés et passent directement dans le lait. On les retrouve en faible quantité dans les fromages. Ils n'ont vraisemblablement pas d'effet direct sur l'odeur et l'arôme des fromages mais ils présentent un grand intérêt en tant que traceurs de la biodiversité prairiale. Dans le fromage, ils constituent une sorte de signature aromatique de la prairie.
- **Les caroténoïdes** (carotènes et xanthophylles) sont des pigments jaunes ou oranges provenant directement des plantes. Ce sont des antioxydants précurseurs de la vitamine A ; ils sont indispensables au maintien d'une bonne santé des animaux et des hommes.

◊ Les prairies naturelles sont riches en caroténoïdes, notamment lorsqu'elles sont exploitées au stade précoce au pâturage. Les graminées productives à feuilles larges par exemple en sont richement pourvues. L'herbe verte pâturée est très riche en pigments (donc en caroténoïdes) : elle est responsable de la couleur jaune de la pâte des fromages (notamment à la mise à l'herbe).

- **Les acides gras** du lait ont une double origine : les plus courts sont synthétisés par la mamelle, les plus longs sont prélevés dans le sang par la mamelle, soit à partir des réserves adipeuses des animaux soit à partir de l'alimentation. Tous les acides gras ne se valent pas et certains sont pointés du doigt pour leurs effets négatifs sur la santé, en cas de consommation excessive (c'est le cas de l'acide palmitique, principale acide gras saturé). D'autres, qui proviennent notamment de l'alimentation des animaux, sont plutôt considérés comme bénéfiques pour la santé : **c'est le cas des acides gras insaturés**, comme les oméga 3 par exemple.
 - ◊ L'alimentation des animaux est le premier levier pour modifier la composition des acides gras du lait. La composition de la matière grasse du lait et donc des fromages varie en fonction du régime alimentaire des animaux. **On sait que c'est l'herbe pâturée qui apporte la proportion la plus élevée en acides gras insaturés dans le lait et donc dans les fromages.**

Peut-on augmenter la teneur en caroténoïdes dans les fromages ? Cette teneur varie-t-elle en fonction des prairies et du stade de végétation ?

B.M. : OUI, la teneur en caroténoïdes de l'herbe verte est plus élevée que celle du foin. La teneur en caroténoïdes de l'herbe dépend du pourcentage de graminée et du stade de végétation : les graminées consommées au stade précoce favorisent la teneur en caroténoïdes dans les fromages. Par contre, les caroténoïdes des fourrages (très sensibles aux ultra-violets) sont en parties détruits pendant le séchage et la conservation de l'herbe. Néanmoins, les fourrages à base d'herbe utilisés l'hiver contribuent également à la teneur en caroténoïdes du lait (tableau ci-dessous), contrairement à l'ensilage de maïs et à la plupart des aliments concentrés qui sont eux très pauvres en caroténoïdes.

Teneurs en carotènes des fourrages, des laits correspondants et coloration jaune des fromages (Coulon et Priolo 2002)

Fourrages	Foin séché au sol	Foin séché en grange	Foin + Ensilage d'herbe	Pâturage de printemps
Carotènes des fourrages (g/kg MS)	10	20	45	85
Carotènes du lait (µg/l)	75	80	130	220
Indice de jaune du fromage	20	25	25	30

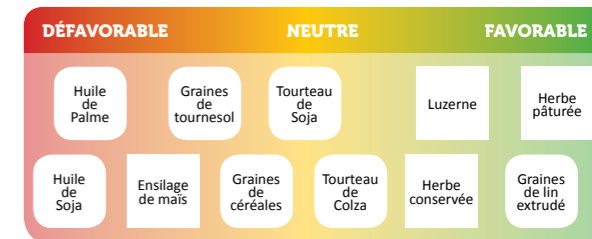
Peut-on favoriser la teneur en acide gras insaturés d'intérêt nutritionnel, dont le rôle sur la santé est reconnu ?

B.M. : OUI, les rations exclusivement à base d'herbe, permettent d'obtenir des fromages contenant moins d'acides gras saturés en comparaison à des fromages produits, par exemple, avec de l'ensilage de maïs. De plus, la teneur en acides gras insaturés d'intérêt nutritionnel, dont le rôle sur la santé est reconnu, augmente avec la diversité floristique (et notamment avec des prairies d'altitude, riches en dicotylédones) mais diminue avec l'avancée du stade de la végétation.

On comprend que l'herbe joue globalement un rôle clé sur la qualité des fromages, mais est-il possible de savoir si les types de prairies et le niveau de biodiversité floristique des prairies de la zone AOP Saint-Nectaire impactent la qualité des fromages ?

B.M. : OUI, les études ont clairement fait apparaître des modifications importantes des caractéristiques sensorielles des fromages en lien avec la composition botanique des prairies. Il a ainsi été clairement établi sur plusieurs types de fromages que le niveau de biodiversité floristique des prairies a un impact sur les arômes des fromages. En revanche, les mécanismes impliqués sont encore mal compris car très complexes. Les prairies naturelles d'Auvergne ont des compositions botaniques spécifiques et une grande diversité. Elles représentent donc bien un potentiel de différenciation de la qualité des fromages. On sait que la qualité des fromages affinés est un processus très complexe lié d'abord aux pratiques de fabrication et d'affinage. Toutefois, les effets de l'alimentation des troupeaux sur la composition du lait sont loin d'être négligeables avec des répercussions sur la qualité des fromages, soit directement (par exemple : passage des caroténoïdes de l'herbe au lait puis au fromage qui s'accompagne d'une coloration jaune de la pâte), soit indirectement (par exemple : dégradation de la matière grasse par les flores microbiennes : phénomène de lipolyse qui mène à la production de molécules odorantes : alcools et esters).

Classement des aliments en fonction de leur teneur croissante en acides gras oméga 3 :



Source : © AGRIDEA, septembre 2015, article no 2728-3, www.agridea.ch

+ **Pour aller plus loin...**

- Farruggia A. et al. *Quels intérêts de la diversité floristique des prairies permanentes pour les ruminants et les produits animaux ?* INRA, Productions Animales, 21 (2), 181 – 200, 2008.
- Coulon JB et al. *Facteurs de production et qualité sensorielle des fromages* INRA, Productions Animales, 2005, 18 (1), 49-62.



Le fromage

Avec sa forme ronde et généreuse, sa jolie croûte fleurie, sa pâte souple et tendre et son délicat goût de noisette, le Saint-Nectaire est fabriqué à partir d'un lait de vaches exclusivement produit sur la zone d'appellation selon des gestes et un savoir-faire ancestral.

◆ Caractéristiques :

- Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée à l'eau salée
- Il mesure 21 cm de diamètre, de 3,5 à 5,5 cm d'épaisseur et pèse environ 1,7 kg
- 12 à 13 litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'un Saint-Nectaire
- Un affinage de 28 jours minimum

◆ Fermier ou laitier, une affaire de goût

Fabriqué en laiterie avec du lait pasteurisé ou conçu au cœur d'une exploitation fermière avec du lait cru, le Saint-Nectaire, qu'il soit laitier ou fermier, offre une multiplicité de saveurs pour plaire au plus grand nombre.

AOP Saint-Nectaire fermier

Reconnu AOC en 1955, il est fabriqué au lait cru entier sur l'exploitation, deux fois par jour, juste après les traites du matin et du soir.

On reconnaît le Saint-Nectaire fermier à la plaque de caséine verte ovale apposée sur une de ses faces au centre.

AOP Saint-Nectaire laitier

Depuis 1963, date de reconnaissance de l'AOC Saint-Nectaire laitier, il existe, en parallèle de la production fermière, une production de Saint-Nectaire laitier, élaborée en laiterie avec du lait pasteurisé et standardisé en matière grasse. Le Saint-Nectaire laitier est identifié par une plaque de caséine carrée beige.

8 collecteurs de lait associés à l'AOP récoltent le lait au sein des exploitations et le livrent aux 4 laiteries chargées de sa transformation.

Pour ces deux productions, les soins apportés à la fabrication de ce fromage restent inchangés.





Secrets de

fabrication

du Saint-Nectaire fermier

◆ L'emprésurage

Le lait est emprésuré dès la fin de la traite, à une température de 32 à 33° C. Il peut être légèrement réchauffé ou refroidi selon les saisons. La dose de présure est de 30 ml pour 100 l de lait. La durée de coagulation varie de 25 à 45 minutes.

◆ Le décaillage

D'une durée d'environ 10 minutes, il est effectué dans la cuve de façon mécanique. Le tranche-caillé découpe régulièrement le caillé pour obtenir des grains d'une taille comprise entre celle d'un grain de blé et celle d'un grain de maïs. Il peut être fait manuellement avec un tranche-caillé spécifique, qui s'appelait autrefois « la menove ».

◆ Le repos

Dans la foulée du décaillage, il faut laisser reposer le caillé en fond de cuve durant 5 minutes.

◆ Le ramassage du caillé

Cette opération permet d'agglomérer les grains de caillé en un bloc homogène. Il se fait avec une pelle en inox, d'un mouvement lent et circulaire. Autrefois la pelle était en bois et s'appelait « l'attresadou ».

◆ Le moulage

Il intervient dès que le soutirage est effectué, afin de conserver une bonne température à la tomme. Le caillé est réparti dans de grands moules pour être mis en forme et pré-pressé sous la presse-mouleuse. Les fromages sont retournés. Le pré-pressage dure 2 à 7 minutes par fromage, selon l'égouttage de la tomme.

◆ La mise en moule et salage

Les fromages sont enveloppés d'une toile de lin qui recouvre le talon du fromage et une partie de sa surface. Les fromages sont salés au gros sel sur chaque face et disposés dans leur moule définitif (moule spécifique à l'appellation d'origine contrôlée Saint-Nectaire). La plaque de caséine servant d'identification à l'AOP est alors disposée sur chaque fromage. Le numéro d'atelier du producteur est inscrit sur cette plaque ainsi que le numéro de chaque fromage.

◆ Le pressage

Les fromages moulés sont disposés sous le presseur. Cette opération permet de terminer l'égouttage. La durée de pressage est au minimum de 8 heures à une température de 20 à 25 °C.

◆ Le démoulage - mise au froid :

Les fromages sont démoulés pour être stockés en chambre froide à une température entre 6 et 10 °C. La durée de stockage est de 8 jours maximum. Les fromages sont ensuite collectés par un affineur ou transférés dans une cave d'affinage.

Le Saint-Nectaire fermier, les spécificités du lait cru



Les fromages traditionnels sont appréciés pour leurs spécificités sensorielles mais ils demandent une vigilance de tous les instants lorsqu'ils sont au lait cru. Des chercheurs de l'INRA d'Aurillac et une équipe universitaire de Caen et de Besançon ont fait le point sur les bénéfices relatifs aux fromages traditionnels (artisanaux) au lait cru et sur leurs spécificités liées à ces bénéfices.

Les fromages traditionnels au lait cru pourraient avoir **un effet bénéfique sur la santé humaine.**

C'est ce que suggèrent les études montrant chez les jeunes (enfants/adolescents) un effet protecteur de la consommation de lait cru vis-à-vis des allergies, de l'asthme, du rhume des foies et de la sensibilisation atopique.

C'est ce que suggère aussi la composition particulière des laits de montagne, dont est issue la majorité de fromages traditionnels, en acides linoléiques conjugués (quantité élevée).

Ces acides sont connus pour avoir des effets bénéfiques sur la composition du corps, le profil lipidique sanguin, et le système immunitaire.

Très souvent issus de zones montagneuses, les fromages AOP au lait cru sont essentiellement fabriqués dans de petites unités de transformation et présentent une **diversité et des spécificités sensorielles qui ne peuvent être dissociées des spécificités du microbiote de ces fromages.**

De la production de lait à l'affinage, une large gamme de types de microorganismes (près de 400 espèces de bactéries, levures et moisissures qui se retrouvent dans les fromages) se développe permettant d'obtenir **richesse et intensité de flaveur** (saveur et arômes).

De même, les chercheurs ont prouvé que tous les microorganismes présents dans les fromages au lait cru **protègent efficacement les fromages traditionnels, à cœur et en surface, du risque pathogène *Listeria monocytogenes*.**

Par ailleurs, La surface des matériaux en bois traditionnels

servant encore à fabriquer (cuve) et affiner (planches) certaines variétés de fromages au lait cru présente des taux insignifiants ou indétectables des différents pathogènes redoutés. Cette surface est recouverte d'un biofilm microbien complexe, qui reflète le microbiote du lait cru pour celui des cuves, et le microbiote de la surface des fromages pour celui des planches. **C'est ce biofilm qui protège assurément du risque pathogène.**

Tous les efforts faits par l'organisation de la filière, par les plans de contrôle analytique et par une surveillance de tous les instants à tous les maillons de la filière, de l'élevage des vaches laitières à la sortie des caves de l'affineur via la traite, la fabrication et l'affinage, permettent d'affirmer que le lait cru garantit au fromage une diversité sensorielle inégalable tout en garantissant sa qualité sanitaire.

Source : « Fromages traditionnels : bénéfices associés à la richesse et à la diversité de leur microbiote », Marie-Christine Montel et al., International of Food Microbiology - 177 (2014) 136-154.





Affiné dans des caves naturelles ou artificielles, le Saint-Nectaire a ses exigences et prend son temps. Pour obtenir un fromage savoureux à la pâte souple et crémeuse, 3 conditions doivent être respectées : une température constante entre 6°C et 14°C, une hygrométrie importante (+ de 90%) et une ventilation régulière pour renouveler l'air. Sans oublier, une attention de tous les instants. Chaque fromage est unique et requiert un traitement particulier.

La durée minimum d'affinage est de 28 jours. Pendant cette période, le maître affineur apporte tous les soins nécessaires au fromage pour développer sa jolie croûte fleurie et ses arômes. Les fromages sont lavés à l'eau salée 2 à 3 fois durant les 15 premiers jours d'affinage. Les fromages sont ensuite régulièrement retournés et frottés une fois par semaine. Ces multiples attentions sont nécessaires au Saint-Nectaire pour développer sa croûte fleurie oscillant du gris au marron orangé et ce goût inimitable de noisette, reconnaissable entre tous.

Zoom sur

Sébastien Guillaume

Président du Syndicat des Affineurs
à Montaigut-Le-Blanc (Puy-de-Dôme)



L'affinage

une affaire de patience

Sur les 205 exploitations fermières :

- 126 produisent le fromage en banc, collecté par les affineurs
- 79 exploitations vendent en direct :
 - 30 sous forme de rétrocession sur une partie de la production.
 - 36 affinent une partie de leur production dans leurs propres caves.
 - 13 affinent toute leur production dans leurs propres caves.

L'affinage est une étape clé de la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire. C'est véritablement dans ce savoir-faire propre à l'affineur que réside le secret de sa saveur incomparable et de son onctuosité.

Les fromages sont généralement vendus en blanc quelques jours après leur fabrication à 20 affineurs de la filière AOP qui en assurent la « maturation ». Toutefois, de nos jours, des producteurs affinent directement une partie de leur production. Les affineurs spécialisés affinent 85 % de la production de Saint-Nectaire fermier.

L'activité d'affinage, si elle est intrinsèque à toute fabrication fromagère, apparaît comme une activité à part entière dans le cadre du système Saint-Nectaire.

L'affinage requiert un savoir-faire spécifique avec des gestes précis transmis de génération en génération.



C'est à Montaigut-le-Blanc, à proximité du célèbre village de Saint-Nectaire que se trouvent les plus belles caves d'affinage du fromage AOP Saint-Nectaire. Creusées par l'homme dans une coulée de lave au XIX^e siècle, elles servaient autrefois à entreposer le vin produit sur la multitude de coteaux qui entourent le village. Avec l'arrivée du phylloxéra vers 1880, les vignobles ont laissé place aux pommiers et les vins dans les caves ont peu à peu été remplacés par des fromages.

C'est dans ce cadre d'exception, à 6 m de profondeur, que Sébastien Guillaume, maître affineur, veille sur un trésor de fromage depuis une vingtaine d'années maintenant.

Pour lui, l'affinage est avant tout une affaire de famille et de passion ! Chez les Guillaume, en effet, les Saint-Nectaire sont affinés depuis 3 générations : son grand-père, Marcel a commencé l'affinage en 1924 puis a laissé la main à son fils avant que son petit-fils, Sébastien, ne reprenne l'affaire.

Tous les jours, pour Sébastien, c'est le même rituel : les fromages sont inspectés, retournés, frottés et salés si nécessaire.

« Le travail d'affineur requiert beaucoup de patience et d'attention. Nous devons constamment veiller à l'évolution des fromages et apporter les soins adéquats pour tirer le meilleur de nos produits ».

Toutefois, il a bien conscience de posséder un outil des plus performants dans le processus de maturation de ses fromages : sa cave.

« Avec une hygrométrie naturelle à 95 %, une température constante de 10°C et des cheminées d'aération permettant le renouvellement naturel de l'air, notre cave rassemble toutes les conditions idéales pour garantir une maturation parfaite de nos fromages ».

Une interprofession au service de la qualité



L'Organisme de Gestion de l'appellation St Nectaire, reconnu officiellement en 2008, a en charge l'évolution et le suivi du cahier des charges de l'appellation, son application et son contrôle et enfin la défense de l'AOP. L'Interprofession Saint-Nectaire assure aussi la mission de promotion de l'appellation. L'Interprofession regroupe l'ensemble des opérateurs (les 859 producteurs de lait et fromages, les 4 entreprises laitières, les 8 collecteurs et les 20 affineurs). Elle est gouvernée par un conseil d'administration constitué de 4 collèges : producteurs de lait, producteurs fermiers, affineurs, entreprises laitières et collecteurs de lait.

8 personnes travaillent au quotidien au service de l'appellation sur les missions suivantes :

- Appui à la technologie fromagère
- Encadrement de la maîtrise sanitaire
- Animation de la commission organoleptique et « gradage » des fromages (évaluation de la qualité des fromages des producteurs)
- Contrôle interne de l'AOP et relation avec l'organisme certificateur Certipaq
- Promotion de l'AOP, communication et animation du Saint-Nec' Truck
- Gestion au quotidien de l'Interprofession et lien avec les opérateurs de l'AOP
- Développement de tout projet visant à l'essor de l'AOP Saint-Nectaire.

◆ Mesures de suivi

de l'Interprofession du Saint-Nectaire

Plan de maîtrise sanitaire en production fermière

Plan de surveillance bactériologique :

Compte tenu de la spécificité de l'AOP Saint-Nectaire fermière - Pâte pressée non cuite au lait cru affinée 28 jours minimum - les règles concernant les contrôles bactériologiques sont strictes. 3 niveaux de contrôle sont assurés : sur le lait, sur le fromage en blanc, sur le fromage affiné.

Guide des bonnes pratiques : Réalisé par l'interprofession à l'usage des producteurs fermiers et laitiers, il constitue une source d'informations indispensables. Tous les aspects de la production sont pris en compte. L'objectif est d'apporter des éléments concrets de maîtrise de la qualité bactériologique et organoleptique de leur produit, à tous les stades de la chaîne de production. Il apporte un appui technique pour les producteurs. Il peut également servir d'outil de travail pour les différents intervenants qui évoluent aux côtés des producteurs.

De la même façon, un guide des bonnes pratiques d'affinage a été mis à disposition des producteurs concernés.

Des journées de formation organisées par l'Interprofession Saint-Nectaire tant sur les plans de la maîtrise sanitaire et de la fabrication que de l'affinage permettent de pérenniser les bonnes pratiques de production.

Plan de contrôle pour le suivi du cahier des charges

Suivi organoleptique : L'Interprofession du Saint-Nectaire veille au suivi organoleptique des fromages Saint-Nectaire. Une fois par mois, le technicien effectue des contrôles en cave, le gradage, chez tous les affineurs afin de juger pour chaque producteur : l'aspect extérieur du fromage, la qualité de la pâte et le goût du fromage.

» Les commissions dégustation :

Pour garantir aux consommateurs un produit au meilleur de sa qualité, en tout point conforme au cahier des charges de l'AOP, des commissions dégustation se réunissent régulièrement.

Chaque vendredi matin, un jury de dégustation composé de 6 professionnels (35 membres se relayent chaque semaine), véritables « porteurs de mémoire », passe au crible les fromages issus des productions fermières et laitières.

Au total, ce sont plus de 300 fromages qui sont examinés chaque année. Les producteurs fermiers sont contrôlés au moins 1 fois par an. Quant aux laiteries, elles le sont toutes les 120 tonnes.

Contrôle des opérateurs :

- Auto-contrôle : les opérateurs doivent eux-mêmes enregistrer un certain nombre de paramètres du cahier des charges de l'appellation.
- Contrôle interne : chaque année, l'Interprofession du Saint-Nectaire par l'intermédiaire de son contrôleur interne assure la réalisation des contrôles des opérateurs selon un plan de contrôle validé par Certipaq, sous l'égide de l'INAO.
- Contrôle externe : réalisé par Certipaq, organisme certificateur indépendant, sous le contrôle de l'INAO.





La roue des saveurs de l'AOP Saint-Nectaire

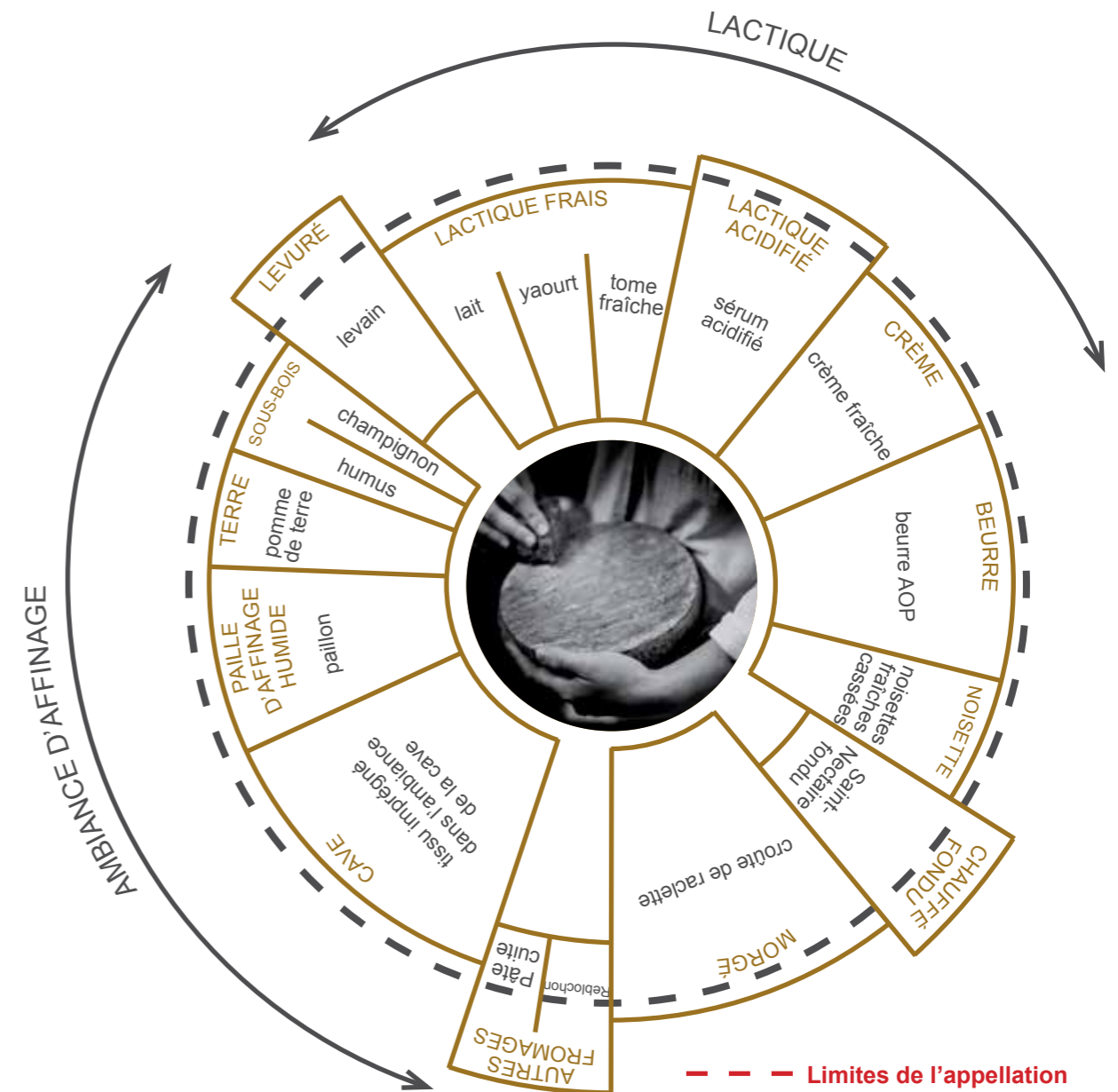
un outil de description de la richesse sensorielle

En 2014, l'Interprofession du Saint-Nectaire a mis en place une démarche d'évaluation de la richesse et de la diversité sensorielle du Saint-Nectaire.

Un groupe de travail, d'une douzaine de participants, a été constitué, issu des jurés d'examen organoleptique de l'Appellation pour faire la description du produit à partir de plusieurs séances de dégustation de Saint-Nectaire. Les différents arômes ont été identifiés, mémorisés et partagés par l'ensemble des jurés.

Ce travail s'est concrétisé par l'élaboration de la « roue du Saint-Nectaire » qui reprend toutes les directions du goût du Saint-Nectaire avec les références correspondantes.

◆ Les directions d'odeur / d'arôme du Saint-Nectaire





L'AOP Saint-Nectaire, le déguster



◆ Comment bien le choisir ?

Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges.

Au toucher, la pâte doit être souple et onctueuse et doit fléchir sous le doigt. Son odeur doit être celle d'une cave naturelle et son goût, celui d'une délicate saveur de noisette.

◆ Comment le conserver ?

Pour une meilleure conservation de l'AOP Saint-Nectaire, il est important de le placer dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Il est possible également de le découper en portions et de les congeler.

◆ Secrets de dégustation

Il est souhaitable de sortir le fromage du réfrigérateur au moins trente minutes avant de le déguster et de le laisser à température ambiante.

S'il règne en maître sur les plateaux de fromage, il s'apprécie nature, en cubes ou en canapés, à l'apéritif ou encore cuisiné à travers de nombreuses préparations culinaires. Servi chaud en raclette ? Un véritable régal !



Les rendez-vous

de l'AOP Saint-Nectaire

◆ Concours national Saint-Nectaire

Chaque été, un village de la zone de production de l'AOP accueille le Concours National officiel du Saint-Nectaire.

Organisé par l'Interprofession du Saint-Nectaire, ce concours est la référence pour les producteurs fermiers, laitiers et les affineurs.

Plus d'une centaine de fromages est ainsi jugée chaque année dans les 3 catégories proposées : concours fermier, concours laitier et concours des affineurs. Pour les départager, 3 jurys composés chacun de 6 experts professionnels évaluent l'aspect gustatif, la texture de la pâte et le croûtage des fromages. Ouvert au public, cette manifestation permet de découvrir toutes les spécificités du 3^e fromage français AOP au lait de vache en compagnie de spécialistes.



◆ Le Salon International de l'Agriculture

Depuis 5 ans, l'AOP Saint-Nectaire est présente au Salon International de l'Agriculture pour accueillir le grand public sur un stand dédié, avec son fameux bar à Saint-Nectaire.

Entre dégustations gratuites, échanges avec les professionnels de la filière et animations spécifiques, les visiteurs ont à cœur de découvrir ce nectar de la nature durant toute la durée du salon.

Sur place, de nombreux professionnels se relaient pour assurer la promotion de ce fromage reconnu AOP depuis 1955 et pour représenter l'ensemble des producteurs, affineurs et laiteries de la filière.



◆ Sur la Route des fromages AOP d'Auvergne...

Et pour prolonger la découverte du Saint-Nectaire, des exploitations ouvrent leurs portes toute l'année pour partager savoir-faire et passion. Au cœur de la zone d'appellation du Saint-Nectaire, familles en vacances, amis en balade ou habitants curieux sont invités à découvrir la fabrication des fromages, la vie à la ferme ou encore le fonctionnement d'une fromagerie.

Un parcours ludique et convivial sans point de départ ou d'arrivée !



Toutes les informations sur :

www.fromages-aop-auvergne.com/-Route-des-Fromages

◆ L'AOP Saint-Nectaire s'affiche sur Facebook

Pour en savoir plus sur ce fleuron de la gastronomie auvergnate, rendez-vous sur la page Facebook de l'AOP www.facebook.com/FromageSaintNectaire !

Secrets de fabrication, idées recettes, astuces de conservation, portraits de productrices, agenda des manifestations... autant de sujets abordés sur cette page qui se veut être un lieu convivial d'échanges et d'informations entre adeptes de l'AOP et professionnels de la filière !





Nouveau look pour le

Saint-Nec' Truck !

2014 : pour valoriser l'AOP Saint-Nectaire aux 4 coins de France, l'Interprofession du fromage Saint-Nectaire a imaginé et créé un Saint Nec' Truck, entièrement habillé aux couleurs de l'AOP.
2019 : toujours le même camion, mais un nouvel habillage !

- ◆ Dégustations, animations pédagogiques et vente directe...
 3 espaces sont proposés pour faire découvrir toutes les caractéristiques et les saveurs de l'AOP Saint-Nectaire :

Espace dégustation
 Appréciez les différences gustatives des Saint Nectaire fermier ou laitier à travers des dégustations gratuites et ouvertes à tous !

Espace pédagogique
 Zone de production, étapes de fabrication, art de l'affinage, différence entre laitier ou fermier... à travers cet espace découvrez tous les secrets de ce nectar de la nature.

Espace vente
 Et pour prolonger le plaisir des papilles, le Saint Nec' Truck propose à la vente Saint-Nectaire fermier ou laitier, entier, par moitié ou par quart.

100 % autonome et bénéficiant de plusieurs armoires réfrigérées pouvant contenir un stock de 300 fromages, le Saint Nec' Truck se déplace partout en France et peut assurer une présence de plusieurs jours sur les foires, salons ou autres festivals !



Le Saint-Nec' Truck

continue de faire des adeptes !

En 2018, le Saint-Nec' Truck a participé à 30 événements, du marché hebdomadaire à la braderie de Lille en passant par les foires aux AOP de Cambremer ou de Bourg-en-Bresse pour ne citer qu'eux. Il est perçu très favorablement par les organisateurs d'événements et par les visiteurs, la démarche de l'AOP étant considérée comme un gage de qualité.

Alex, notre animateur, enrichit régulièrement la page Facebook officielle de l'Appellation, www.facebook.com/FromageSaintNectaire, en donnant des nouvelles de ses tournées et les différents rendez-vous programmés !



Au Pont de Millau



À la foire aux jambons de Bayonne



À Dax



À Vallon Pont d'Arc

LE SAINT-NEC'TRUCK EN CHIFFRES DEPUIS SA CRÉATION

Plus de 200 sorties depuis sa création en 2014
12 tonnes de Saint-Nectaire dégustés
Plus de 28 000 personnes rencontrées

Pour prendre date, rendez-vous sur la page Facebook ou sur le site internet de l'AOP Saint-Nectaire !

www.aop-saintnectaire.com

www.facebook.com/FromageSaintNectaire



Questions

à Axel Bartout,
animateur du
Saint-Nec' Truck

◆ QUEL EST L'OBJECTIF DU SAINT NEC'TRUCK ?

L'objectif premier du Saint Nec' Truck est de valoriser le Saint-Nectaire bien évidemment mais aussi tous les acteurs de la filière qui perpétuent la tradition pour produire un fromage en tout point conforme au cahier des charges de l'AOP, sans oublier la valorisation du territoire. Le Saint Nec' Truck ne passe pas inaperçu sur les

routes de France avec ses verts paysages, son ciel bleu et ses vastes prairies fleuries imprimés sur sa cabine et sa remorque ! En plus des dégustations gratuites, je fournis de nombreux renseignements sur la fabrication du fromage, la différence entre Saint-Nectaire fermier et laitier, le rôle de l'affinage. Je parle beaucoup aussi de la zone d'appellation, de l'intérêt des prairies fleuries, de l'alimentation des vaches laitières. Je vais souvent dans des régions où les gens n'ont pas l'habitude de consommer du Saint-Nectaire. Le camion leur permet de se rappeler qu'ils peuvent en manger toute l'année et surtout qu'ils peuvent en trouver partout, que ce soit en GMS ou chez leur crémier-fromager.

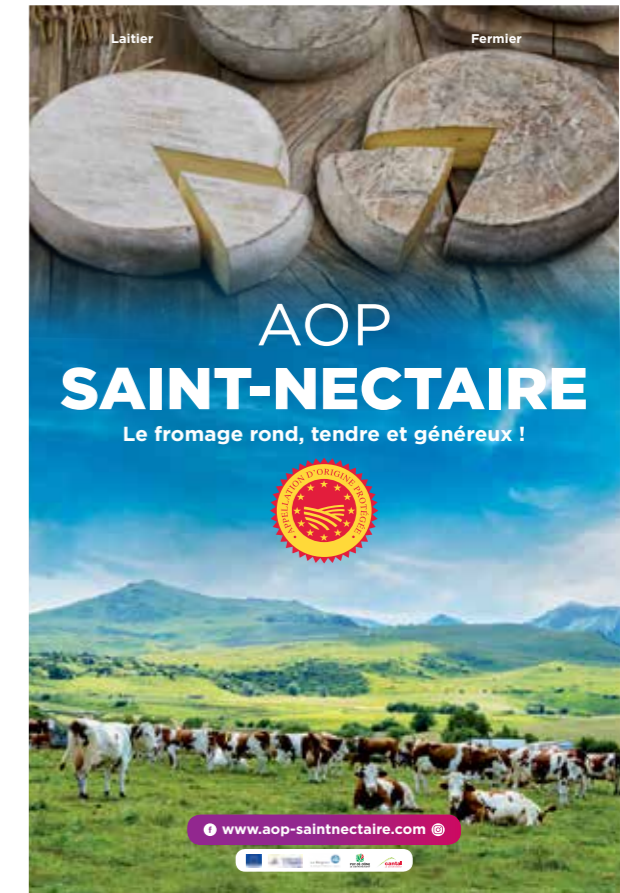
◆ QU'APPORTE LE SAINT-NEC'TRUCK À L'AOP ?

Le Saint Nec' Truck est un formidable outil de promotion interne de toute une filière ! Il permet de montrer à l'ensemble des acteurs, producteurs de lait, producteurs fermiers, laiteries, affineurs ou encore collecteurs de lait, que la filière de l'AOP Saint-Nectaire est dynamique, engagée et moderne. N'oublions pas que cette démarche était complètement inédite pour une interprofession fromagère française ! Nous sommes les pionniers en la matière.

Par ses actions et ses nombreux déplacements à travers la France, le Saint Nec' Truck contribue indirectement au maintien d'une activité agricole sur la zone.

Un accompagnement important de la filière AOP Saint-Nectaire en communication

- ◆ Chaque année, l'AOP Saint-Nectaire investit entre 600 et 800 K€ dans la promotion sur 3 axes :
 - Présence à l'esprit au niveau national
 - Opération séduction auprès des touristes en Auvergne
 - Réseaux sociaux.
- ◆ Une présence remarquée au SIA, avec un stand généreux animé par les professionnels de l'AOP.
- ◆ Une campagne de communication nationale en début d'année (RTL, affichage sur Paris...) pour booster les ventes.
- ◆ Une opération séduction des touristes sur la zone AOP Saint-Nectaire : depuis plusieurs années, l'AOP met gracieusement à disposition des kits cadeaux à toutes les structures d'hébergement de la zone AOP l'été et celles des stations de ski du Sancy l'hiver. Ce sont près de 50 000 pochettes cadeaux qui sont offertes, touchant quelque 200 000 touristes.



- ◆ Une complémentarité avec le tourisme en plein développement et des perspectives très favorables avec l'entrée de la Chaîne des Puys / Faille de Limagne au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.
- ◆ Des réseaux sociaux actifs et réactifs, avec une communauté de 16 000 fans qui grossit chaque jour !

Une AOP

qui sait où elle va !



POURQUOI UN PLAN DE FILIÈRE POUR L'AOP SAINT-NECTAIRE ?

• Parce que les consommateurs de 2030 seront différents de ceux de 2018 : Des attentes sociétales nouvelles se dessinent : bien-être animal, réduction des antibiotiques, maintien de la biodiversité, préservation de l'environnement... sont des sujets incontournables pour une appellation telle que l'AOP Saint-Nectaire.

• Parce que la filière AOP Saint-Nectaire veut anticiper l'avenir, pour orienter les investissements dans la filière. Un jeune qui s'installe aujourd'hui produira jusqu'à 2060 ! Se projeter dans l'avenir est indispensable pour une production agricole lourde en capitaux investis, qui plus est, avec des durées de retour sur investissement longues (supérieures à 10 ans).

• Parce que la filière AOP Saint-Nectaire souhaite avoir une vision commune et partagée sur les perspectives de volume, de marché et d'organisation qu'elle envisage pour son AOP, dans un contexte fluctuant à prendre en compte : déréglementation du marché du lait, évolution des structures de production, démographie de la zone, nouvelles exigences des consommateurs,...



AOP SAINT-NECTAIRE : NOTRE AVENIR 2025

Le plan de filière a été construit par le Conseil d'Administration de l'Interprofession Saint-Nectaire, sur la base des avis exprimés de 200 personnes dont 130 opérateurs habilités en AOP Saint-Nectaire, des distributeurs, des consommateurs et des partenaires (professionnels, élus locaux, banquiers, vétérinaires...).

Le travail a abouti à la rédaction d'un document contenant :

- L'état des lieux de la filière
- Le cadre de référence de l'AOP Saint-Nectaire (identité, ambition collective et contraintes structurelles)
- Le diagnostic stratégique (points forts, points à améliorer, opportunités, menaces)
- Le plan d'actions stratégique de la filière (cf. ci-contre)
- Les objectifs mesurables et le prévisionnel 2018-2025 du plan de filière.

QUELQUES EXEMPLES D' ACTIONS PRIORITAIRES POUR L'AOP SAINT-NECTAIRE

ASSURER LE RENOUELEMENT DES EXPLOITATIONS :
Pour pallier au départ en retraite de 30% des exploitants dans les 5 ans qui viennent et dont 1 sur 2 n'a pas de repreneur identifié.

Pour pérenniser la production laitière sur la zone AOP Saint-Nectaire.

Pour favoriser le renouvellement des générations et attirer de nouveaux producteurs.

• Développer l'installation en AOP Saint-Nectaire :

- Repérage des exploitations à céder ou des remplacements d'associés, en partenariat avec les services spécialisés des chambres d'agriculture du Puy de Dôme et du Cantal
- Promotion des opportunités d'installation en AOP Saint-Nectaire
- Rendre plus accessible le foncier (dans le cadre d'un partenariat avec la SAFER)
- Rechercher de nouveaux outils de financement permettant à des jeunes de s'installer

• Réduire la contrainte de travail en exploitation, en développant les emplois salariés :

- Mise en place de formations spécifiques :
 - pour des demandeurs d'emplois aux métiers d'agent fromager et d'agent laitier
 - pour les exploitants aux techniques de management et d'accueil de salariés

RENFORCER L'IDENTITÉ DISTINCTIVE DE L'AOP SAINT-NECTAIRE :

- Des travaux engagés sur la mise en place d'une démarche environnementale.
- Poursuite des travaux sur les prairies naturelles de la zone AOP Saint-Nectaire.
- Recherche de solutions permettant d'anticiper des situations liées au dérèglement climatique (projet en cours sur la mise en place d'une filière luzerne séchée de proximité par exemple).



AOP Saint-Nectaire

joyau du Sancy et du Cézallier

www.aop-saintnectaire.com

 FromageSaintNectaire

 Fromage AOP Saint-Nectaire

 AOPSaintNectaire

Interprofession du Saint-Nectaire

2 Route des Fraux
63610 Besse-en-Chandesse
contact@syndicatsnectaire.com
Tél : 04 73 79 52 57

Contacts Presse

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplusest.com

Date de publication : Juin 2019

