

AOP SAINT-NECTAIRE

numéro 44 • Décembre 2014



La lettre de l'Interprofession Saint-Nectaire



La fin de l'année est traditionnellement l'heure des bilans...

2014 aura été une bonne année pour le Saint-Nectaire avec des ventes en hausse pour le

fermier et le laitier, alors que dans le même temps, certaines AOP souffrent et que la consommation stagne.

Si notre appellation est dans une spirale positive, la situation reste fragile sur plusieurs plans :

• La France se bat à Bruxelles sur la question de l'analyse des STEC, les E. colis hémorragiques. Espérons que la position que nous défendons sera entendue, car sinon tous les fromages au lait cru seraient en grand danger. Or, n'oublions pas que le lait cru intéresse essentiellement la France et à un degré moindre, nos voisins du Sud. En 2014, les STEC ont affecté des AOP vache et surtout chèvre, à tel point que l'AOP Selles-sur-Cher vient de demander à l'INAO de passer du lait cru au lait thermisé et que l'AOP Crottin de Chavignol demande une dérogation de plusieurs années pour revenir au lait cru... en partie.

• Si nous avons pris l'habitude de vivre (plus ou moins bien) avec la Listéria et la Salmonelle depuis de nombreuses années, les épisodes récents nous rappellent que nous devons redoubler de vigilance et faire attention

de très près aux traceurs d'hygiène et de santé animale que sont notamment les coliformes et les staphylocoques.

Notre filière n'aurait pas d'avenir à moyen terme si nous pensions que nos fromages continueraient à se vendre sans une bactériologie irréprochable. Ainsi le « relâchement » du paiement à la qualité chez certains peut initier un grave danger pour l'Appellation toute entière.

• A partir de 2015, la réglementation INCO nous demande d'informer le consommateur sur la composition nutritionnelle de nos fromages. Pour nos AOP, cela semble assez curieux, mais c'est aussi un signe que le consommateur change et qu'il demande à la fois des produits traditionnels et goûteux mais sans gras et sans sel !!!

• Enfin, le Cahier des Charges. Nous sommes toujours dans l'échange avec la Commission d'Enquête qui a cependant compris que la situation du Saint-Nectaire ne permettait pas l'abandon des fourrages humides pour tous les producteurs en 2017. Nous avons bon espoir d'aboutir en 2015 et de « boucler » cette question qui conditionne les investissements des prochaines années.

A toutes et à tous, de bonnes fêtes de fin d'année.

Jean-Luc Dischamp

Président de l'Interprofession Saint-Nectaire



Vient de paraître !

Issu de la thèse Universitaire d'Anne-Line Brosse, réalisé par le Pôle fromager AOP Massif central, et illustré par Pierre Soissons, cet ouvrage retrace les grands temps forts de l'organisation des filières AOP fromagères de l'Auvergne de 1880 à 1950.

Pour commander ce livre : ISN 04 73 79 52 57 (25 à 29 € TTC/livre selon le nombre de livres commandés)



Le Saint-Nectaire revient au Salon de l'Agriculture 2015 !!

L'ISN et l'Union des Producteurs de Saint-Nectaire Fermier ont décidé de participer au Salon International de l'Agriculture de Paris qui a lieu du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2015.

L'ISN et l'Union assureront la tenue d'un espace de dégustation et de vente. Ce stand de 24 m² comprendra deux vitrines de vente, un espace dégustation et sera entièrement habillé aux couleurs de la zone AOP.

L'organisation logistique, matérielle sera sous la responsabilité de Vincent Barbry, animateur du Saint-Nec' Truck (le camion promotion) de l'ISN.

L'approvisionnement en fromages sera fait par l'ISN en priorité auprès des producteurs et des entreprises volontaires pour tenir le stand.

Les frais de transport, d'hébergement et de restauration des producteurs qui tiendront le stand seront pris en charge par l'ISN et l'Union.

Si vous souhaitez y participer, manifestez vous rapidement auprès de l'ISN !

Renseignements : Vincent Barbry ou Christian Rouchy

Agenda

>> Du 21 février au 1^{er} mars 2015

Salon International de l'Agriculture à Paris

>> 18 juillet 2015

Concours national officiel du Saint-Nectaire à Murat le Quaire

La recette de la campagne 2014/2015 de l'AOP Saint-Nectaire: 90% de présence à l'esprit, 10% de notoriété !

Le lancement de la campagne de communication 2014/2015 de l'AOP St Nectaire s'est déroulé le 23 octobre dernier à l'Espace Renan du Crédit Mutuel à Clermont-Ferrand, en présence de nombreux journalistes et de représentants de la filière AOP Saint-Nectaire, dont 4 des « égéries » de la campagne « une affaire de femmes » : Aurélie, Marylène, Cathy, Stéphanie, Martine, et bientôt Marie.

Le positionnement de la campagne continue à s'appuyer sur le slogan « une affaire de femmes ». Depuis 3 ans maintenant l'accent est mis sur la place des femmes dans la production. Autrefois les femmes ont eu un rôle déterminant dans la fabrication des fromages, comme le montre la thèse de 3^e cycle en histoire d'Anne-Lise Brosse : le fromage fabriqué était un sous produit de l'élevage, une recette de cuisine, qui n'avait pas forcément gagné encore ses lettres de noblesse. Cette campagne est aussi un moyen de rendre hommage à toutes ces femmes qui ont été à l'origine de ce fromage qui aujourd'hui rayonne sur la France entière et un peu plus loin.



Martine a donné son image à la dernière campagne, qui a fait l'objet d'une parution dans le TV Mag du 24 octobre et dans divers journaux TV (Télé Loisirs, Télé Star) mais aussi dans le Petit Futé « Produits de Terroir », les plaquettes de prospection de l'Office de Tourisme du Sancy... Martine y a un petit air de Meryl Streep dans le film « Sur la route de Madison », qui doit faire rêver les consommateurs !

La nouveauté sur cette campagne : les encarts presse sont enrichis d'un QR Code qui renvoie sur 2 films, réalisés dans le cadre d'une opération de notoriété avec Air France, et qui seront diffusés sur tous les longs courriers d'Air France de janvier à juin 2015, qui feront rêver cette fois les propriétaires d'Iphone, et les voyageurs CSP+ qui prendront l'avion au 1^{er} semestre 2015.

La présence à l'esprit, c'est aussi le tour de France du Saint-Nec' Truck, notre petit camion au décor de l'AOP et de son territoire du Sancy, qui sillonne les manifestations gastronomiques de la France pour aller à la rencontre des consommateurs recueillir leurs impressions, et ainsi mieux les connaître.

Vincent, notre animateur, enrichit régulièrement la page facebook officielle de l'appellation, en donnant des nouvelles de ses tournées, en donnant rendez-vous... Des retours positifs puisqu'aujourd'hui la page facebook, en un an, a recueilli 3 130 fans.

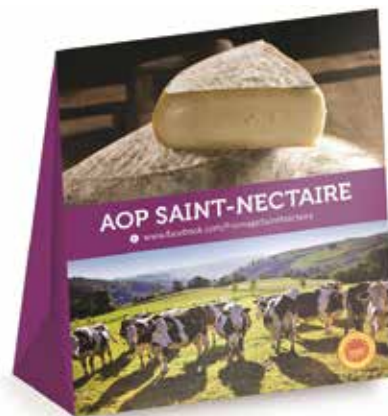


2015 verra la naissance, en mars, d'un nouveau site internet pour la filière, plus moderne, plus attractif, avec un espace professionnel.

Enfin, une cible que nous avons à portée de main est la cible des touristes qui viennent de plus en plus nombreux sur le Sancy en hiver ou en été : il est prévu une opération d'envergure pour les accueillir comme il se doit pour les vacances d'hiver 2015 : tous les hébergeurs (centres de vacances, hôtels, et chambres d'hôtes de la zone AOP) recevront, à leur demande, des kits contenant : un sac cabas, un dépliant de présentation de l'AOP, un livret recettes, des cartes postales et un baume à lèvres aux couleurs de l'AOP.

Pour accompagner toutes ces actions les supports de communication ont été relookés.

Nous avons essayé de respecter dans tous les supports les critères d'Auvergne Nouveau Monde, afin d'être en cohérence avec la ligne de communication de la Région Auvergne.



La campagne 2014/2015 a été lancée en même temps que la campagne télévisuelle sur le logo AOP et la famille des AOP laitières (nous sommes 47 en France, et le Saint-Nectaire est la 4^e AOP fromagère au lait de vache en France, et 1^{ère} AOP fermière d'Europe). Ces AOP telles que le Saint-Nectaire sont souvent fabriquées dans des territoires ruraux parfois difficiles et plutôt en montagne : elles contribuent au développement socio-économique des ces territoires ruraux, en développant des emplois non délocalisables !

La campagne de communication et de promotion du Saint-Nectaire 2014/2015 est cofinancée par le Conseil régional Auvergne, les Conseils généraux du Puy-de-Dôme et du Cantal, l'Europe et le Crédit Mutuel Massif Central. Qu'ils en soient remerciés.

Pélardon, Pérail, Roquefort, Laguiole, Fourme de Montbrison, Bleu de Vercors Sassenage et AOP d'Auvergne... Ils étaient tous au GAEC de l'Oiseau le 19 novembre !

L'ANAOF a tenu sa réunion régionale grand sud, accueillie par l'AOP Saint-Nectaire, au Gaec de l'Oiseau, le 19 novembre dernier, animée par Paul Zindy du CNAOL.

Cahier des charges de l'AOP

→ Une dérogation est accordée par l'INAO à l'AOP Saint-Nectaire suite aux conditions climatiques exceptionnelles de cet été.

Compte tenu des précipitations exceptionnellement élevées de l'été 2014, une dérogation est accordée par l'INAO sur le point du pourcentage de fourrage sec dans la ration hivernale. Ainsi, la dérogation précise que « hors période de pâturage, l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 % représente quotidiennement au moins 30 % (au lieu de 50 % dans le décret) de la ration de base des vaches laitières exprimées en matière sèche ». Cette dérogation est valable jusqu'au 15 mai 2015 et s'applique à tous les opérateurs concernés pour tenir compte des baisses de récolte de foin.

→ Plan de mise en conformité des troupeaux : 150 producteurs se sont engagés

Le cahier des charges AOP Saint-Nectaire prévoit qu'à partir du 01/01/15, toutes les exploitations habilitées aient 100 % de leurs vaches et génisses nées et élevées sur la zone. Suite à l'état des lieux réalisé par les EDE en début d'année, 60 % des exploitations seraient conformes au 1^{er} janvier 2015. C'est pourquoi, le conseil de l'ISN a négocié avec CERTIPAQ un PLAN DE MISE EN CONFORMITÉ (PMC) accessible à l'ensemble des producteurs. Ce PMC permet, pour ceux qui le souhaitent, d'obtenir un délai supplémentaire de 1 à 3 ans maximum sur le point de contrôle « provenance des animaux ».

Le PMC apporte un délai supplémentaire (de 1 à 3 ans au choix) aux exploitations non conformes, tout en encourageant rapidement leur retour à la conformité.

A travers le PMC, les producteurs s'engagent à augmenter le pourcentage, dans leur exploitation, de vaches et génisses nées et élevées sur la zone.

A la fin du PMC, le troupeau laitier sera uniquement composé de vaches et génisses nées et élevées dans l'aire géographique.

A ce jour 150 producteurs se sont engagés dans un PMC.

Journée « Analyse des fourrages » : un essai réussi !

L'ISN a proposé à ses adhérents, en partenariat avec le LIAL d'Aurillac et l'EDE du Puy-de-Dôme, une journée d'analyses de leurs fourrages, qui s'est tenue lundi 8 décembre à Besse.

Les producteurs ont apporté leurs échantillons de fourrages ou bien l'ISN les a collectés quelques jours avant. Environ 175 échantillons ont été recueillis, 135 analyses de fourrages ont été réalisées sur place, et les 40 échantillons restant ont été analysés le lendemain au LIAL.

→ 42 producteurs ont ainsi bénéficié de ce service, dont 6 producteurs de lait et 36 producteurs fermiers.

Participait à cette journée Philippe ANDRAUD, animateur technique, spécialiste alimentation à Puy-de-Dôme Conseil Elevage, qui a apporté des conseils en rationnement aux producteurs qui le souhaitent, à partir des résultats des analyses de fourrages obtenus. Une douzaine de producteurs en ont bénéficié.

Un essai à renouveler et à transformer !



Listeria, salmonelles, staphylocoques, coliformes...

Comment les éviter ? Comment s'en débarrasser ?

→ 13 producteurs fermiers en formation sur la maîtrise sanitaire à Condat

Un programme bien complet, qui a permis à 13 producteurs de se retrouver pour échanger sur les risques pathogènes, sur les pratiques pour éviter ou éliminer les germes indésirables dans les exploitations.

Cette formation organisée par l'ISN, la chambre d'agriculture du Cantal et les vétérinaires du



GTV a été appréciée des participants au vu des évaluations qu'ils en ont faites à l'issue du stage, qui se déroulait sur 4 journées (les 14, 21 et 28 octobre, le 4 novembre) à des horaires compatibles avec leur activité. Ils ont jugé les intervenants clairs, proches du terrain, avec une bonne connaissance du quotidien des producteurs fermiers, sans a priori. Ils ont souhaité pour certains d'entre eux une suite à ces travaux, dont par exemple une journée de remise à niveau chaque année.

La formation est renouvelée en partenariat cette fois avec la chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme, selon le même format : 4 journées - les 20 et 27 janvier, 3 et 10 février 2015, à l'ISN à Besse.

Même format, mêmes horaires, mêmes intervenants : on ne change pas une équipe qui gagne !

Renseignements : Joël LEDUC, Chambre d'agriculture 63 (04 73 79 58 72) / Jean-François GUITTARD (04 73 79 52 57).

Inscriptions avant le 5 janvier 2015.

→ Après une visite bien instructive de l'exploitation, les participants ont échangé autour du poêle à bois sur les sujets d'actualité des filières AOP. Concernant l'avancement du dossier STEC à Bruxelles, il a été décidé de demander les conclusions du plan de surveillance national de la DGAL sur les STEC. Le passage en certification des ODG a été évoqué, avec le risque pressenti d'augmenter les coûts de contrôle : il a été décidé d'actualiser l'enquête coût de contrôle du CNAOL. Concernant la campagne nationale de communication sur les AOP laitières, il a été demandé de pouvoir juger des résultats de cette campagne en faisant le lien avec les ventes de beurre, fromage et crèmes AOP. L'actualité de LactiQO, logiciel de gestion des contrôles, a été évoquée : utilisé actuellement par les AOP Cantal, Salers et Saint-Nectaire, il sera déployé prochainement aux AOP des Savoie, à l'Ossau-Iraty et au Maroilles.

→ M. Sarliève avait préparé pour l'occasion un bon repas avec les produits de la ferme. Les participants ont pu également bénéficier d'une vue imprenable sur le Massif du Sancy, puisque le Gaec de l'Oiseau avait également commandé le beau temps ! (Merci aux oiseaux du Gaec !)

Etiquetage nutritionnel des SAINT-NECTAIRE : propositions de l'ISN

→ Petit rappel de la réglementation

L'étiquetage nutritionnel est défini par le règlement européen 1169/2011 (règlement INformation du CONSommateur - INCO).

L'indication des valeurs suivantes est rendue obligatoire sur tous les produits alimentaires préemballés :

- Énergie,
- Matières grasses,
- Dont acides gras saturés,
- Glucides,
- Dont sucres (tous les monosaccharides et disaccharides présents dans une denrée alimentaire, à l'exclusion des polyols),
- Protéines (valeur calculée à l'aide de la formule: protéine = azote total (Kjeldahl) × 6,25),
- « Sel » (calculé à l'aide de la formule: sel = sodium × 2,5).

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes sont basées sur des analyses ou des calculs. Ces calculs peuvent se faire à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés ou encore à partir de données généralement établies et acceptées (tables CIQUAL/ANSES par exemple).

Les mentions des composés à étiqueter devront être présentées dans le même champ visuel et de préférence sous forme de tableau; l'ordre de présentation des nutriments est fixé réglementairement (cf liste ci-dessus).

Ces mentions doivent être imprimées de manière lisible dans un corps de caractère au moins égal à 1,2 mm, avec une tolérance à 0,9 mm dans le cas d'emballage de surface inférieure à 80 cm².

L'étiquetage nutritionnel peut être placé indifféremment en face avant ou en face arrière de l'emballage.

→ Les propositions de l'ISN

Elles sont faites :

- A partir des analyses disponibles dans l'étude réalisée par le Pôle AOP Massif Central en 2011 (19 analyses en Saint-Nectaire laitier et 40 analyses en Saint-Nectaire fermier, issus d'échantillons d'été et d'hiver), et des données de 2 entreprises.
- Concernant la teneur en sel : à partir de l'ensemble des données issues des commissions organoleptiques 2013 et 2014 (395 données pour le Saint-Nectaire fermier et 87 données pour le Saint-Nectaire laitier).
- Les tolérances prises en compte : au niveau français, l'ANIA et la FCD ont soumis à la DGCCRF des règles de tolérances et d'arrondis. Celles-ci ont donc été mises en œuvre.

Les valeurs nutritionnelles moyennes du Saint-Nectaire laitier et du Saint-Nectaire fermier proposées par l'ISN sont les suivantes :

		Saint-Nectaire Fermier	Saint-Nectaire Laitier
Énergie	Kcal/100 g	360	336
	KJ	1507	1407
Matières grasses	g/100 g	29,8	27,0
	Dont acides gras saturés	g/100 g	19,8
Glucides	g/100 g	1,2	0,9
	Dont sucres	g/100 g	< 0,5
Protéines	g/100 g	21,8	22,3
Sel	g/100 g	1,1	1,8

L'ISN va tenter d'intégrer ces données dans les tables CIQUAL de composition nutritionnelle des aliments établies dans le cadre de l'ANSES.

L'AOP SAINT-NECTAIRE partenaire du Trophée POLYTECH Neige 2015

Le réseau national POLYTECH est composé de 13 écoles d'ingénieur réparties sur tout le territoire français (Lille, Paris UPMC, Paris Sud, Orléans, Tours, Nantes, Lyon, Chambéry, Grenoble, Nice, Marseille, Montpellier et Clermont-Ferrand). Ce réseau, avec ses 60 spécialités, compte 60 000 anciens élèves et 3 100 diplômés annuels. Le Trophée POLYTECH Neige est un événement phare du réseau et est organisé cet hiver sur le Sancy par POLYTECH Clermont, qui a sollicité l'ISN pour être partenaire de l'événement.

Le conseil d'administration a donné son accord à ce partenariat : ce sont les consommateurs CSP+ de demain, et ce partenariat est incontournable quand on vient de la France entière sur le Sancy ! Le partenariat se traduit par une dégustation organisée le 23 janvier autour du Saint-Nec'Truck, mais aussi par un sponsoring « donnant-donnant » : les étudiants du réseau POLYTECH de toute la France doivent réaliser 1000 photos en se mettant en scène avec le fromage Saint-Nectaire ! Une opération de communication sympathique qui sera valorisée sur les pages facebook des 13 écoles et sur celle de l'AOP SAINT-NECTAIRE.



L'actualité du Saint-Nec'Truck

Après une sortie annulée à Chusclan, dans le Gard, pour cause d'intempérie, le Saint-Nec' Truck s'est rendu aux foires gastronomiques de Pau du 30 octobre au 2 novembre, et de Caen du 14 au 16 novembre. Ensuite il est reparti à Nancy du 21 au 23 novembre, au salon des Plaisirs Culinaires, redescendu à Labège, à côté de Toulouse, au Salon Côté Saveurs, du 28 au 30 novembre, et est remonté à Renaison, dans la Loire, au Salon de la Gastronomie du 5 au 7 décembre.

Il terminera l'année par le marché de Noël de Saint-Just le Martel près de Limoges les 13 et 14 décembre prochain.

Suivez le Saint-Nec'Truck sur Facebook : [facebook.com/FromageSaintNectaire](https://www.facebook.com/FromageSaintNectaire)

Grâce au Saint-Nec'Truck, 3 130 fans sur la page Facebook de l'AOP Saint-Nectaire, elle est pas belle la vie ?

