



## La lettre de l'Interprofession Saint-Nectaire



### Le mot du Président

Comme souvent, notre actualité est si riche que je me limiterai aux sujets brûlants.

Le sanitaire constitue une fois encore l'essentiel de nos préoccupations avec un rappel national de produits chez un affineur et une fermeture administrative chez un autre. Du côté des producteurs, de nombreux arrêts de fabrication aussi cet hiver qui conduisent à des collectes supplémentaires de lait au 1<sup>er</sup> trimestre, période de l'année où les transformateurs sont en excédent. Au risque de se répéter, votre syndicat ne peut que redire à tous les membres de la filière que le sanitaire doit être notre première préoccupation, chaque jour, car nous avons, avec le Saint-Nectaire fermier, un merveilleux produit dont nous pouvons être fiers, mais un produit fragile.

Si le sanitaire est une épée de Damoclès avec laquelle nous devons vivre, une bombe a éclaté récemment par un arrêt du Conseil d'Etat qui, à la demande d'une association de producteurs fermiers corses, a annulé la disposition du décret fromage qui permettait d'apposer sur les produits fermiers « Fabriqué à la ferme, affiné par... ». L'appellation « Saint-Nectaire Fermier » est elle-même, de ce fait, remise en cause.

Ainsi au 1<sup>er</sup> septembre 2015, seuls les fromages affinés à la ferme auraient le droit à la mention « fermier ».

Quand on sait que notre appellation commercialise 90 % de ses fromages par les affineurs et que le même problème existe pour le Reblochon, l'Ossau-Iraty, le Munster... on ne peut que s'interroger sur une telle décision du Conseil d'Etat. Bien entendu, le CNAOL, ATLA, et les ODG concernées, dont l'ISN, sont mobilisés pour rechercher une solution avec les services de l'Etat (DGCCRF et Ministère de l'Agriculture).

Brièvement, le prix du lait replonge en 2015 en raison de la hausse de production européenne et mondiale. Grâce à l'accord trouvé en 2014 entre les producteurs et leurs différentes laiteries, le prix du lait AOP Saint-Nectaire sera déconnecté en grande partie de celui du lait conventionnel, permettant d'amortir la baisse.

Enfin, le projet de cahier des charges révisé, qui a été approuvé à l'unanimité par votre conseil d'administration, devrait être soumis prochainement au Comité National de l'INAO. Décision, en principe, le 25 juin prochain.

### Jean-Luc Dischamp

Président de l'Interprofession Saint-Nectaire

## Concours national officiel du Saint-Nectaire 2015

### Murat-le-Quaire samedi 18 juillet 2015

Pour sa 14<sup>e</sup> édition, le Concours National Officiel du fromage Saint-Nectaire prendra place à Murat-le-Quaire. Le village a mis les petits plats dans les grands pour que la fête soit totale samedi 18 juillet 2015 !

Dès 9 h, le concours national du Saint-Nectaire jugera, sous toutes les coutures, plus d'une centaine de fromages répartis, selon la coutume, en trois catégories : concours fermier, concours laitier et concours affineur.

**Au programme de l'événement : du pain, du vin et du fromage !**

C'est donc bien l'adage de cette journée qui aura pour invité d'honneur l'AOP Ossau-Iraty, fromage du Pays Basque et du Béarn au lait de brebis.



• Le pain, avec, dès l'aube, le four à pain du village qui livrera ses fournées à l'ancienne.

• Le vin, avec le miracle de la fontaine où l'eau sera transformée en vin.

• Le fromage, avec la dégustation de tous les fromages qui auront concouru le matin, mais aussi dégustation d'Ossau-Iraty.

Tout au long de la journée, jusque tard dans la nuit, les animations festives et ludiques organisées par le Comité des Fêtes de Murat le Quaire se succéderont (musique, danses country, rando patrimoine, promenade « à la découverte de

nos prairies naturelles », barbecue géant, feu d'artifice et bal traditionnel).

**Venez nombreux !**



# La conjugaison du présent, du passé et du futur à l'Assemblée Générale de l'AOP Saint-Nectaire

L'assemblée générale de l'ISN du 24 avril dernier a été l'occasion de faire le point sur l'actualité de l'AOP mais aussi sur le legs du passé, par son histoire, et sur les perspectives d'avenir, par l'analyse du contexte du marché du lait avec la fin des quotas.

## La filière AOP Saint-Nectaire en 2014

14 883 tonnes de Saint-Nectaire ont été produites en 2014, soit +2,7% par rapport à 2013, réparties à part égale entre Saint-Nectaire fermier et Saint-Nectaire laitier. Elles sont le fruit du travail de 396 producteurs de lait exclusifs, de 210 producteurs fermiers, de 8 collecteurs de lait, 4 laiteries et 22 affineurs.

Près de 75 millions de litres de lait AOP ont été collectés en 2014 (+4,2% par rapport à 2013), et 62,2 millions ont servi à fabriquer du Saint-Nectaire laitier (soit 83% du lait AOP, +1,9% par rapport à 2013).

## Le Cahier des Charges de l'AOP

L'année a été marquée par la mise en place du plan de mise en conformité pour les éleveurs non conformes au point « nés et élevés sur la zone » entrant en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2015. 183 producteurs se sont engagés dans ce plan.

Le cahier des charges européen, sur la base du décret 2007, a été mis en publication au niveau européen jusqu'au 29 avril. Il n'y a pas eu d'opposition, donc il devrait être reconnu officiellement.

Parallèlement, les échanges avec la commission d'enquête de l'INAO se sont poursuivis en 2014, avec le point particulier concernant l'alimentation des vaches laitières : le conseil et la commission d'enquête ont trouvé un accord sur une proposition visant au maintien des fourrages fermentés sous réserve de garanties de qualité de ces fourrages et de réduction des quantités de concentrés dans la ration. Sous réserve de l'accord de la commission d'enquête, le projet sera présenté à la commission permanente de l'INAO du 25 juin prochain.

## Les contrôles en 2014

136 contrôles internes ont été réalisés, faisant l'objet de 272 manquements, dont 208 mineurs, 57 majeurs et 7 graves.

Des progrès importants sont faits dans le respect du cahier des charges puisque le nombre de manquements par contrôle est passé en moyenne de 3,5 en 2011 à 2 en 2014. Le taux de contrôles sans manquement a également progressé de 8% en 2011 à 18% en 2014, de même le taux de contrôles avec un manquement majeur ou grave a diminué de 40% en 2011 à 30% en 2014.

Depuis 2009, il y a eu 19 retraits, 17 démissions mais 16 retours.

84 contrôles externes ont été réalisés par Certipaq, dont 60 contrôles de suivi, 15 contrôles supplémentaires, et 9 autres contrôles. Les manquements les plus fréquents portent sur la gestion documentaire et la fabrication, et pour les producteurs, l'alimentation, l'origine des animaux et la vérification des installations de traite.

La commission organoleptique s'est renforcée avec 6 nouveaux jurés, formés par l'ENILV. La qualité



L'assistance

des fromages est stable en fermier, en baisse en laitier, du fait de la note de goût en baisse, liée au taux de sel en hausse.

Le gradage a permis de classer entre 60 et 70% des fromages en super A ou A+ sur l'année. Le taux de classement en B ou C a baissé en début d'hiver de 7 à 2%.

## Le suivi sanitaire des productions fermières

La qualité des laits de mélange est stable en 2014 par rapport à 2013 au plan des coliformes/cellules. Les résultats en staphylocoques se sont améliorés (62,3% inférieurs à 100 en 2014 contre 57,7% en 2013). Mais 38% sont supérieurs à 100... C'est beaucoup trop. Encore trop de producteurs n'ont pas une connaissance objective de la qualité de leur lait...

### Qualité des fromages en blanc

La situation sanitaire s'est améliorée en 2014 au vu des résultats des fromages en blanc, mais un bémol toutefois avec des analyses négatives en blanc mais positives à moins de 10 en affiné. Cette situation a provoqué une explosion du budget analyses de +18% notamment sur le critère listeria (+34%) avec 11 104 analyses effectuées pour 46 résultats positifs (soit un taux de 4/1000), et n'a pas empêché la destruction de 96 tonnes de fromages, et de gérer 83 alertes dont 56 locales, 27 nationales internes à la filière, et 0 alerte nationale externe à la filière (alertes magasins).

Le premier trimestre 2015 a vu 2 alertes nationales externes (alertes magasins), malgré les moyens de maîtrise plus importants engagés en 2014, avec le renforcement début 2014 du plan de contrôle des producteurs en suivi renforcé (ayant eu un événement sanitaire), des règles d'arrêt et de reprise de fabrication strictement appliquées, des réunions d'information des opérateurs, des formations mises en place durant l'hiver...

## La promotion de l'AOP

L'AOP a investi 841 900 € dans la promotion en 2014, dont 109 600 € dans la promotion collective avec l'AFa,

## L'AOP Saint-Nectaire, le legs des anciens

Anne-Line Brosse, auteure d'une thèse intitulée « Les acteurs des filières fromagères auvergnates (1881-1955). Approche sociale et culturelle du processus de structuration des filières », a identifié 3 caractéristiques fondamentales de la filière Saint-Nectaire dont les débuts d'organisation remontent à 1927 :

- 1) La filière s'est construite sur plusieurs conflits structurants (lutte contre les contrefaçons, puis lutte des Auvergnats contre les Suisses, puis lutte du fermier contre le laitier, et lutte du Puy-de-Dôme contre le Cantal).
- 2) Elle fait preuve de capacité d'adaptation : aux nouvelles contraintes de fabrication, avec la création en 1936 d'un centre mobile d'expérimentation laitière, puis la création du label Saint-Nectaire et la délimitation d'une zone de production (confluctuelle elle aussi !) et enfin adaptation à l'évolution de la législation.
- 3) Elle a misé depuis l'origine sur la qualité gustative du produit : dès 1949, critère de pointage des fromages pour l'attribution de la prime à la qualité sur la forme, la pâte et surtout le goût.

Et de conclure : un héritage qui concilie qualités organoleptiques du fromage, adaptation des acteurs, et « conciliation des temporalités » (concilier l'histoire et la modernité), ne peut être qu'une force pour l'avenir !



AL. Brosse - intervenante, D. Auroi - députée, L. Gay - maire, JL. Dischamp et MP. Chazal

## L'AOP dans le contexte de la libéralisation du marché du lait

Christophe Perrot (Institut de l'Élevage) a présenté le nouveau contexte mondial et européen du lait, avec la demande supposée croissante sur le long terme, mais aussi des variations instantanées probables entraînant la volatilité des prix. Alors que les pays entrant dans la compétition de la production du lait mondial ont des stratégies nationales plutôt homogènes, en France les stratégies sont très différenciées selon les opérateurs et les bassins laitiers : ainsi on va des partenariats avec les Chinois sur le Nord Ouest, aux AOP de montagne vers le Sud Est...

Dans le contexte des zones de montagne telles que celle de l'AOP Saint-Nectaire, évitons la banalisation des produits, stratégie non compétitive sur le marché et concurrence vive des zones de plaine à faible coût de production. Donc une évidence : l'AOP, avec son cahier des charges... non, son cahier des chances !

8500€ de cotisations ANAOF/CNAOL, qui nous a permis de participer à la campagne nationale des AOP laitières, et 723800 € pour sa propre communication.

La stratégie de communication de l'AOP définie pour 3 ans (2014-2016) est de poursuivre le positionnement « une affaire de femmes », avec 3 axes : développer la présence à l'esprit au niveau national, investir le web et les réseaux sociaux, et « être prophète en son pays », c'est-à-dire profiter des prescripteurs que sont les touristes de la zone pour diffuser le Saint-Nectaire.

Ainsi les principales actions 2014/2015 ont été les suivantes :

- 2 TV Mag, un en octobre, l'autre en mars (avec Martine et Marie en égérie de la campagne), et des encarts dans plusieurs journaux (Télé Z, Télé loisirs, Femme actuelle...).
- Réalisation de 2 films (en français et en anglais) diffusés sur les longs courriers d'Air France de janvier à juin 2015, mais aussi sur You tube, et relayés sur la page Facebook et sur le site internet.
- La rénovation du site internet (opérationnel au 1<sup>er</sup> juillet).
- La route du Saint-NecTruck, notre camion promotion qui a participé en 2014 à 29 événements dans toute la France, avec en parallèle, l'animation de la page facebook du Saint-Nectaire.
- Le salon de l'agriculture et la campagne d'affichage dans le métro et sur le tram.
- L'opération séduction des vacances d'hiver 2015 avec la mise à disposition pour toutes les résidences de tourisme de pochettes cadeaux à distribuer aux visiteurs.
- Et toujours le concours annuel de l'AOP qui s'est déroulé à Chastreix.

## Et pour 2015

En 2015, nous poursuivons les travaux relatifs à la procédure d'agrément du cahier des charges révisé par l'INAO et son éventuelle reconnaissance à Bruxelles. C'est également la première année du plan de mise en conformité sur le point « nés et élevés sur la zone ».

Concernant la maîtrise sanitaire, Il faut poursuivre le travail engagé en 2014 en améliorant l'encadrement technique des conditions d'élevage et de production du lait. Ceci passe par la réalisation de diagnostics techniques accompagnés de conseils pour la mise en place d'actions correctives.

Les formations sanitaires seront reconduites et développées, notamment sur la réalisation du PMS, sur l'agrément, sur la qualité du lait...

Ceci passe aussi par l'amélioration de l'appropriation du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) par les opérateurs, par un travail avec les DDPP 15 et 63 et la MUS pour harmoniser la gestion des alertes entre les 2 départements.

Enfin, un programme de Recherche développement sur le rôle de l'environnement microbien de l'exploitation dans la maîtrise sanitaire du Saint-Nectaire fermier est en cours de montage dans le cadre du Pôle fromager AOP Massif central.

Concernant la promotion, il s'agit de la poursuite de la stratégie engagée depuis 2014 (cf. ci-dessus).

## Nouveau : le plan de développement maîtrisé du Saint-Nectaire

Il repose sur un constat :

Les résultats techniques de production de lait sur la zone sont très variables d'une exploitation à l'autre (avec des écarts de productivité/vlan jusqu'à 2000 ou 2500l). L'équilibre hommes/troupeau/ressources est souvent mis à mal. Et un préalable: le développement de la production laitière dépend de la bonne valorisation du lait. Une question est donc posée : comment produire plus de lait au meilleur coût de production sans déséquilibrer le système d'exploitation ou en trouvant un nouvel équilibre ?

Une commission Plan de Développement Maîtrisé du Saint-Nectaire a été créée et des axes de travail définis : l'organisation du travail, la technicité des exploitations (gestion de l'herbe), la transmission renouvellement, la modernisation, mais aussi le développement de la conscience collective et individuelle de l'importance de l'AOP sur le territoire.

Pour conduire ce projet, le conseil d'administration a décidé de recruter un ingénieur technique élevage dont les missions seront :

- l'appui technique aux producteurs de lait et de fromage,
- la création de références,
- le transfert des outils de développement existants,
- l'initiation et la coordination des actions techniques des organismes de développement sur la zone,
- et aussi l'encadrement amont par rapport à la maîtrise sanitaire et la qualité des fromages en production fermière.

## Nouveau aussi : la réorganisation de la collecte de sérum fermier

L'objectif est de sécuriser la collecte actuelle et de répondre aux besoins croissants de collecte sur la zone. Le projet consiste en :

- La création d'une structure juridique de collecte et de vente de lactosérum fermier.
- La mise en place d'un partenariat avec une entreprise qui traite le lactosérum.
- L'investissement dans une station de prétraitement (pasteurisation et écrémage).
- La mise en place d'un contrat avec les producteurs.

Délaï de réalisation : début 2016.

Les sujets de préoccupation de la filière AOP sont nombreux : l'annulation de la possibilité d'utiliser la mention « fabriqué à la ferme et affiné par les établissements... » dans le décret fromage, la prolifération des rats taupiers sur certains territoires, l'évolution du cahier des charges... Danièle AUROI, députée du territoire, a conclu cette assemblée en apportant son soutien et son action pour trouver une solution concernant le décret fromage. L'assemblée s'est ensuite retrouvée dans le restaurant panoramique de la CCAS, autour d'un bon repas.



## Salon International de l'Agriculture 2015 : l'AOP Saint-Nectaire y était !

Cela faisait bien longtemps que l'AOP avait déserté le SIA. Le retour a donc été très remarqué, par les politiques (d'abord un Saint-Nectaire offert au premier ministre et au ministre de l'Agriculture sur l'espace Auvergne, puis passage sur le stand des présidents de région Rhône Alpes et Auvergne, des postulants aux élections régionales de décembre), des médias (l'émission Midi en France en direct, France 3 Auvergne en direct, des interviews de plusieurs journaux nationaux et régionaux) et surtout les visiteurs du stand, nombreux à découvrir ou redécouvrir notre AOP !



Producteurs fermiers et entreprises se sont relayés pour tenir le stand, durant ces 10 jours, l'organisation logistique étant menée de main de maître par Vincent Barbry, l'animateur du Saint-NecTruck.

Au plan financier, les coûts (location du stand, des parkings, des vitrines réfrigérées, location de camion frigorifique, montage et démontage du stand, frais d'hébergement des professionnels qui ont tenu le stand, achats des fromages...) se sont élevés à 39 294 €. Les recettes, essentiellement liées à la vente de fromages (et de sandwiches au Saint-Nectaire !) se sont élevées à 38 846 €. Soit quasiment l'équilibre...

La présence de l'AOP au salon s'est accompagnée d'une campagne d'affichage dans le métro, sur les flancs du tramway s'arrêtant à la Porte de Versailles et du TV Mag sur la moitié ouest de la France y compris la région parisienne.



Ce début d'année a donc été propice à faire connaître le Saint-Nectaire. C'est pourquoi la commission Promotion de l'ISN a proposé au conseil d'administration, qui a accepté, de renouveler l'opération l'année prochaine. Alors rendez-vous en février 2016 !

Un grand merci à tous les professionnels qui ont participé à l'animation du stand !



## Six nouveaux jurés en 2015

Le contrôle interne de la qualité organoleptique du Saint-Nectaire est assuré par nos 4 jurys, ce qui représente 35 personnes. Ils sont porteurs de mémoire, techniciens ou représentants des consommateurs.

Suite à l'appel de candidature paru dans un précédent bulletin, ce sont 6 personnes qui ont intégré notre équipe de dégustateurs. Ils ont assisté à une session de formation à l'analyse sensorielle organisée en janvier 2015. Sous l'autorité d'Hélène ALBOUY de l'ENILV d'Aurillac ils ont pu se tester sur différentes saveurs de base, se familiariser avec la roue des saveurs du Saint-Nectaire et les grilles de notation.

Après 3 séances de dégustation à l'essai, ils ont intégré notre équipe.

Chaque année nous recrutons plusieurs jurés pour assurer le renouvellement des partants, si vous êtes intéressés vous pouvez d'ores et déjà vous faire connaître !



Des jurés à l'oeuvre...

Contact : C. Rouchy

## Portes ouvertes et journée technique pour les producteurs de lait ou de fromage AOP Saint-Nectaire

### Portes ouvertes dans le Cantal

Une demi-journée d'échange mi-septembre sera organisée par la Chambre d'Agriculture. Trois producteurs fermiers sont prêts à vous accueillir, Monsieur BADUEL et Monsieur et Mme LEMMET vous ouvrent leurs portes afin d'échanger sur leurs pratiques.

Après une visite d'exploitation (bâtiments, troupeaux, alimentation...), les thèmes tels que l'organisation du travail et les pratiques fourragères (valorisation de l'herbe) seront abordés. Producteurs de lait ou producteurs fermiers, vous êtes tous invités à participer.

Contact : Chambre d'Agriculture du Cantal (04 71 45 55 00) ou l'ISN

### Portes ouvertes dans le Puy-de-Dôme

Plusieurs journées Portes Ouvertes « Bâtiments » auront lieu fin octobre. Les principaux sujets abordés : réaliser un bâtiment d'élevage en maîtrisant ses coûts, choisir son installation de traite, créer un séchage en grange, construire un atelier de fabrication... Venez faire mûrir vos projets !

Vous pourrez, dans une même journée, visiter 2 à 3 bâtiments dans le même secteur géographique. Plusieurs producteurs ont été contactés pour ouvrir leurs portes, merci d'avance pour leur collaboration !

Les nouvelles modalités d'attribution des aides pour la construction de bâtiments d'élevage seront exposées.

Contact : Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme (04 73 79 58 72) ou l'ISN.

### Journée sur l'élevage des génisses laitières

Le 3 novembre 2015, l'EDE du Puy-de-Dôme organise une journée départementale sur l'élevage des génisses laitières (lieu à déterminer, dans l'ouest du Puy-de-Dôme). Au programme :

- Les enseignements de l'enquête sur la mortalité des veaux en élevage laitier dans le Puy-de-Dôme et le point sur le renouvellement des troupeaux laitiers, par Philippe ANDRAUD, EDE.
- Assurer l'avenir du troupeau laitier par une conduite appropriée du veau de la naissance à 6 mois : les bases et les incontournables de la réussite, par David PLOUZIN, responsable de l'élevage des génisses laitières à la ferme expérimentale des Trinottières.
- Visite d'élevage

Contact : EDE 63 (04 73 44 46 00)



## Le tour de France du printemps pour le Saint-Nec'Truck

Vincent poursuit sa rencontre des consommateurs avec son camion promotion, avec ses impressions très contrastées selon les événements :

- 14 et 15 mars - Bourg en Bresse (01) au festival des AOC et AOP : c'est notre deuxième participation, les clients de l'an dernier reviennent, amènent des amis. Plus 20 % de progression des ventes.
- Du 27 au 29 mars - Reims (51) au salon du Bon et du Goût : excellent accueil des visiteurs, bel événement.
- Du 4 au 7 avril - Lille (59) au salon des envies culinaires : peu de visiteurs sur le salon (c'était le week-end de Pâques). Trop de forains. A ne pas reconduire.
- Les 18 et 19 avril - Oyonnax (01) au salon des vins et de la bière : même secteur que Bourg en Bresse, et pourtant clientèle complètement différente, foire en perte de vitesse, aucun intérêt à y revenir.



• Les 2 et 3 mai - Cambremer (14) au festival des AOC et AOP : superbe événement, deuxième édition pour nous, les clients reviennent, apprécient les produits, l'aspect pédagogique du camion. Un événement incontournable pour nous.

• 14 et 15 mai - La Seyne sur Mer (83), salon gastronomique : première participation du Saint-Nec'Truck dans le Sud Est : salon sans intérêt...

• 17 mai - Banon (04) à la foire au fromage de Banon, dans les Alpes de Hautes de Provence. L'Auvergne était invitée d'honneur. Accueil incroyable, public curieux à la recherche de notre produit. Rendez-vous est pris pour l'année prochaine !

### A suivre...

- 22 et 23 mai : fête de la transhumance en Aubrac.
- 6 et 7 juin : fête du fromage de Sainte Maure de Touraine.
- 13 et 14 juin : fête aux fromages de Bar sur Aube.
- 27 et 28 juin : foire gastronomique de Montauban.

Responsable publication : Jean-Luc Dischamp • Rédactrice en chef : Marie-Paule Chazal  
Conception graphique : Volcanographics • Crédits photos : David Frobert, Ludovic Combe • Impression : Imprimerie des Dômes