

N°52 | Janvier 2018

LA LETTRE DE L'INTERPROFESSION SAINT-NECTAIRE



f FromageSaintNectaire

2018 : l'AOP Saint-Nectaire sur tous les fronts !



La vie économique de notre filière sera intéressante si nous savons collectivement anticiper la demande de notre société, c'est-à-dire de nos clients. À cet effet, nous avons un outil : le Pôle fromager AOP Massif Central, destiné à réaliser la recherche développement nécessaire pour y parvenir. Le Pôle évolue et fusionne avec le CERAQ, structure équivalente en Savoie (page 4). Cette fusion était sur les rails avant la création

de la nouvelle région Auvergne Rhône Alpes. Belle anticipation !

Le Pôle a mis en évidence le rôle déterminant de l'amont de nos filières AOP sur la qualité de nos fromages. Et particulièrement l'herbe, très à la mode par les temps actuels. Mais notre herbe, pardon d'être chauvin, est différente. Ce n'est pas une simple prairie permanente définie au sens de la PAC (pas de retournement pendant 5 ans) mais une véritable prairie naturelle avec une variété et une spécificité de la flore démontrées par les travaux du Pôle qui en a fait la typologie (page 4).

Un autre projet de recherche concerne le lien entre l'environnement microbien de l'amont et la qualité sanitaire des fromages (au sens réglementaire). Les premiers résultats arrivent (page 3) mais ce n'est que le début.

D'autre part, l'ISN et l'UPSNF lancent une Préparation Opérationnelle à l'Emploi pour des demandeurs d'emploi, afin de pourvoir les besoins de main d'œuvre de vos exploitations. Celle-ci se déroulera à Besse, conduite par le CFPPA d'Aurillac, en partenariat avec le FAFSEA et Pôle Emploi (page 2).

Cette année, l'Assemblée Générale de l'ISN nous permettra de présenter les résultats d'un an et demi de travail à l'établissement d'un plan d'avenir à 2025. Venez nombreux pour parler d'avenir !

Pour terminer, l'actualité nous montre une nouvelle fois que les problèmes sanitaires ne sont pas la spécificité du lait cru, et qu'elle doit amener politiques, institutions et professionnels à se poser les bonnes questions, avec des réponses déjà formulées par des centres de recherche réputés (dont un en proximité de la zone AOP Saint-Nectaire !), peut-être insuffisamment entendus.

Notre projet « amont Saint-Nectaire » doit nous permettre de participer au débat, et d'apporter notre contribution pour préserver les flores du lait tout en renforçant la santé de nos clients.

Je vous souhaite mes meilleurs vœux, surtout de santé, à tous !
Et excellente année 2018 à l'AOP Saint-Nectaire !

Patrice Chassard,
Président de l'Interprofession Saint-Nectaire

De nouveaux outils de promotion de l'AOP Saint-Nectaire

Le tome 2 du livret **Tapas au Saint-Nectaire** est en cours d'impression et sera disponible pour le Salon de l'Agriculture. Ce sont 8 nouvelles recettes appétissantes qui y sont mises en valeur.



Le dépliant de présentation de l'AOP Saint-Nectaire a été refait, plus informatif que le précédent, il met en avant le Saint-Nectaire laitier et le Saint-Nectaire fermier. Il présente les spécificités de l'AOP Saint-Nectaire en lien avec les attentes sociétales.

Agenda

Formation affinage - 13 et 20 mars 2018

Organisée par ISN avec animation CFPPA Aurillac et ISN : apport de connaissances et pratiques d'affinage

Santé des bovins et productions fourragères - 6 mars et 3 avril 2018

Formation organisée par le GDS 63 à l'ISN

S'approprier l'AOP - 2 et 27 mars 2018

Pour les nouveaux opérateurs habilités

Assemblée Générale ISN 27 avril 2018 à Superbesse

17^e Concours Officiel de l'AOP Saint-Nectaire 5 août 2018 à Bagnols (63)

Une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) pour pallier aux besoins d'emplois des exploitations en AOP Saint-Nectaire fermier

Pour faire face aux besoins d'emplois des exploitations fermières, l'UPSNF et l'ISN, avec leurs partenaires Pôle Emploi, FAFSEA et le CFPPA d'Aurillac, proposent une formation pour devenir fromager en AOP Saint-Nectaire et participer à la traite.



12 postes sont d'ores et déjà à pourvoir avec obligation d'être demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi. Une journée d'information et de sélection des candidats a été organisée le lundi 15 janvier 2018 à Besse en Chandesse (Puy-de-Dôme).

La formation se déroulera du 5 février au 24 avril 2018. Hormis la motivation, moteur essentiel de la candidature, les qualités attendues pour candidater à la formation sont l'envie de s'investir dans le milieu agricole, notamment auprès des animaux, être minutieux, sensible à l'hygiène, et avoir conscience de fabriquer un fromage au lait cru.

La formation comprendra 300 heures de formation et 100 heures en exploitation d'accueil. La formation permettra de découvrir l'AOP Saint-Nectaire et toutes les étapes de la production du fromage dans le respect du cahier des charges et de toutes les règles d'hygiène et de sécurité.

Les candidats pourront ainsi acquérir le savoir-faire fromager grâce à un apprentissage

pratique au cœur d'un atelier de fabrication. De plus, la participation à la traite leur permettra de comprendre le lien entre la conduite du troupeau et la qualité du fromage.

À l'issue de la période de formation, le producteur fermier et le stagiaire feront un bilan pour se projeter sur un emploi. Au 1^{er} janvier 2018, 15 exploitations avaient confirmé leur engagement dans le dispositif, et 32 demandeurs d'emploi avaient montré leur intérêt pour cette opération. Mais il n'y a que 12 places...

Espérons que cette première expérience apportera satisfaction, elle pourra alors être reconduite. Mais nous n'en sommes pas encore là !

Contact : Marie-Paule Chazal



Mission des partenaires de la POEC

ISN et UPSNF : recensement des besoins d'emplois, élaboration du cahier des charges de la formation, participation à certains modules de formation

FAFSEA : financement de la formation, avec cofinancement du FPSP

CFPPA Aurillac : organisation de la formation

Pôle Emploi : recensement des candidats, statuts et rémunérations des stagiaires

Cahier des Charges AOP Saint-Nectaire : fin de la consultation publique européenne, en route pour la publication au Journal Officiel de l'Union Européenne !



Faire évoluer un cahier des charges AOP est une démarche de longue haleine ! Rappelez-vous, le 16 juin 2016, le Comité National des Appellations laitières de l'INAO a donné un avis favorable sur les évolutions du cahier des charges que l'ODG avait proposées. Après quelques ajustements de forme, le cahier des charges a fait l'objet d'une PNO (Procédure Nationale d'Opposition). Il a été ensuite transmis début mars 2017 à Bruxelles pour examen. Puis le 9 septembre 2017, il a été mis en enquête publique européenne jusqu'au 9 décembre 2017. En absence d'opposition des pays membres, il devrait donc être publié au Journal Officiel de l'Union Européenne (JOUE) dans les prochaines semaines !

Les évolutions du cahier des charges, partagées et validées par tous, reposent sur le renforcement du lien au sol, et l'optimisation de l'exploitation de l'herbe de la zone, qui sont les fondamentaux de l'AOP Saint-Nectaire.

Plus précisément, le cahier des charges révisé prévoit les conditions suivantes sur l'alimentation des vaches laitières et l'élevage des génisses :

- La ration totale annuelle des vaches laitières en matière sèche (MS) comprend 70 % minimum d'herbe de la zone AOP, et les 30 % de la ration restante peuvent être constitués de 1,8 T maximum de concentrés (en matière brute) et d'herbe distribuée sous forme de fourrage sec ne provenant pas de la zone AOP (foin, regain et foin de luzerne par exemple).
- Les fourrages fermentés (taux de MS inférieur ou égal à 80 %) ne doivent pas dépasser 15 % de la ration totale en MS sur l'année. L'ensilage d'herbe doit avoir un pH inférieur à 4,4 ou un taux de matière sèche supérieur ou égal à 30 %. Les fourrages enrubbés doivent avoir un taux de MS supérieur ou égal à 50 %.

- Les fourrages fermentés doivent être stockés sur une aire bétonnée ou goudronnée pour les ensilages, et sur une aire bétonnée ou stabilisée pour les fourrages enrubbés ou les silos boudins.
- Les fourrages secs représentent au moins 60 % en MS de la ration de base hors période de pâturage.
- La ration de base annuelle des génisses est composée d'herbe, dont au moins 40 % provient de la zone AOP, et éventuellement de paille. La disposition qui prévoyait que les génisses destinées au renouvellement des vaches laitières soient présentes sur l'exploitation et soumises aux mêmes conditions d'alimentation que les vaches laitières pendant 3 mois avant vêlage est supprimée.
- Pour être considérées comme « élevées dans la zone de production du lait » les génisses de renouvellement doivent être présentes sur la zone de production du lait pendant au moins la moitié de chaque année.
- Le chargement a été réduit de 1,4 à 1,3 UGB/ha et la durée minimum de pâturage a été augmentée de 140 à 160 jours.

Une mention valorisante pour les « tout foin »

Le cahier des charges prévoyait la possibilité d'utiliser la mention valorisante « les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et foin » : elle est réservée aux fromages fabriqués avec du lait issu d'exploitations qui utilisent exclusivement dans la ration de base de tous les cheptels de l'exploitation de l'herbe pâturée ou conservée en foin stocké en bâtiment.

Ce qui est prévu sur le premier trimestre 2018

Les modalités de contrôle des nouvelles dispositions liées à l'élevage vont faire l'objet d'un groupe de travail constitué de représentants des producteurs de lait et de producteurs fermiers. Une fiche de présentation du cahier des charges révisé et des nouvelles dispositions de contrôle sera transmise à tous les opérateurs. Des réunions d'information délocalisées sur l'ensemble de la zone AOP sont également prévues sur le premier trimestre à Besse, La Tour d'Auvergne, Marcenat, Saint-Alyre ès Montagne et au Vernet Sainte-Marguerite. Nous comptons sur votre présence !

Contact : François Peyroux

Projet de recherche « AMONT SAINT-NECTAIRE » : Où en sommes nous ?

L'objectif du projet

Ce projet ambitieux, lancé début 2016, vise à améliorer la qualité sanitaire au niveau de la production du lait par le développement d'une approche globale, innovante, prenant en compte de nombreux facteurs techniques, microbiens et humains..., et non plus limitée à un seul pathogène et aux seules pratiques d'hygiène de traite.

Les enjeux

Ils sont stratégiques pour notre filière AOP fermière mais aussi pour l'ensemble des fabrications au lait cru car ce projet permet de replacer l'écologie microbienne dans la gestion sanitaire. C'est un projet unique (jamais été fait par ailleurs) qui permettra, on l'espère, de comprendre ce qu'il se passe au niveau des environnements d'exploitation et des laits.



Le contenu

Il s'agit de comparer 14 systèmes de production de lait ayant eu des résultats sanitaires variables ces dernières années, notamment :

- Étudier en parallèle les pathogènes et l'ensemble des autres microorganismes présents dans les laits et les environnements de la ferme :
 - Déterminer quels sont les liens entre la présence des pathogènes et la diversité microbienne ? Y a-t-il des espèces microbiennes spécifiquement retrouvées dans les environnements sans pathogène ?
 - Déterminer quels sont les liens entre les microorganismes des laits et des différents environnements.

- Étudier l'ensemble des pratiques : traite, alimentation, gestion des prairies, des effluents, conditions de logements des animaux, modes de gestion...
 - Déterminer quels sont les liens entre qualité microbienne du lait et les pratiques
 - Identifier des leviers d'action pour réduire les risques de contamination par des pathogènes.

Ce qui est réalisé à ce jour

Un premier travail réalisé en 2016 consistait à analyser tous les résultats microbiologiques des autocontrôles de routine sur 5 ans, de 2011 à 2015, soit près de 30 000 données. Cette analyse a permis de mettre en évidence une fréquence de contamination par *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* dans les fromages en blanc respectivement de 0,13 % et 0,5 % : des niveaux bas et rassurants à l'échelle de la filière !

Elle a permis aussi de faire une typologie d'exploitations, permettant de travailler sur 14 exploitations ayant des résultats pathogènes variables : soit aucune contamination *Salmonella* et *L. monocytogenes* et des niveaux faibles à modérés de *Staphylococcus* à coagulase positive et coliformes, soit ayant eu entre 2011 et 2015 plusieurs épisodes de contamination par *L. monocytogenes* et parfois par *Salmonella* et des niveaux variables de *Staph.* et coliformes.

Des prélèvements des laits et des environnements ont été réalisés dans les 14 exploitations, lors de 6 visites : 3 en hiver de mi-janvier à mi-avril 2017 (traite du soir), et en été de mi-juin à mi-septembre 2017 (traite du matin).

7 types d'échantillons ont été prélevés : laits, filtres à lait et 5 réservoirs de microorganismes pouvant ensementer le lait, que sont le matériel de traite, la peau des trayons, les zones de couchage, les fèces et l'air ambiant (de la salle de traite ou du bâtiment entravé). Parallèlement ont été recensées toutes les pratiques de traite, conduite des animaux, logement des animaux, effluents...

Des analyses microbiologiques classiques ont été réalisées sur les laits, mais la technique de métagénomique sera utilisée pour aller plus loin dans l'analyse des communautés microbiennes des laits et des environnements, afin de comparer la diversité microbienne des exploitations, et d'établir des liens entre cette diversité, la présence de pathogènes, et les pratiques des exploitations.

Ce qu'il reste à faire

Des enquêtes spécifiques doivent encore être menées sur la gestion de l'herbe et la gestion de la production au lait cru.

Ensuite, toutes les données seront « moulinées » dans le cadre de modèles statistiques spécifiques mis au point par l'INRA. Résultats attendus : septembre 2018 !

L'aire de couchage : un très bon indicateur de prévention du risque listeria

Les toutes premières analyses ont mis en évidence que les aires de couchage sont un bon indicateur du niveau de risque de l'environnement des exploitations. Les aires de couchage des exploitations n'ayant jamais eu d'alertes listeria depuis 2011 sont systématiquement en absence listeria dans l'expérimentation. Ce type d'indicateur pourra donc être utilisé en matière de prévention du risque !

Le programme AMONT SAINT-NECTAIRE est un travail collaboratif entre le Pôle fromager AOP Massif central, plusieurs équipes pluridisciplinaires de l'INRA, les chambres d'agriculture 15 et 63, l'ISN, et les 14 exploitations fermières participantes, sans lesquelles nous ne pourrions rien faire ! Qu'elles en soient remerciées !

Ce programme bénéficie de financement du Conseil régional Auvergne Rhône Alpes et de l'Etat par le biais de la Convention de Massif.

Contacts : Mathieu Lepetit, Jean-François Guittard

L'AOP Saint-Nectaire toujours présente au Salon International de l'Agriculture 2018 !

L'AOP Saint-Nectaire accueillera le grand public sur un stand dédié de 60 m² au Salon International de l'Agriculture, Porte de Versailles, entre le 24 février et le 3 mars prochains. Une nouvelle fois, une trentaine d'opérateurs de la filière se relaieront tous les jours pour tenir le stand de l'AOP Saint-Nectaire pendant les 10 jours du Salon.

Et seront toujours présents :

- Les bloggeurs culinaires pour réaliser sous les yeux des visiteurs de nombreuses recettes de tapas originales autour de l'AOP Saint-Nectaire.
- Le « Bar à Saint-Nectaire », parce que le Saint-Nectaire est synonyme de partage et de convivialité : avec toujours le même concept de planche à déguster composée de Saint-Nectaire fermier et laitier, de charcuteries auvergnates et d'un verre de vin issu du terroir volcanique.



- Les deux points de vente, qui, on l'espère, ne désempliront pas !

Le dispositif de communication autour du Salon est renouvelé :

- Une campagne d'affichage sur 14 panneaux digitaux disséminés dans l'enceinte du parc des expositions de Paris Porte de Versailles.
- Une vaste campagne sur RTL à raison de 205 spots de 15 et 10 secondes diffusés

Le bus de l'AOP Saint-Nectaire vous emmène au SIA le 25 février !

A l'occasion du SIA, l'ISN organise un voyage en bus pour visiter le salon et rendre visite au stand de l'AOP Saint-Nectaire, le dimanche 25 février.

Frais de transport et billets d'entrée sont pris en charge par l'ISN.

Départ de Besse le matin : 4h, ou de Champeix : 4h30. Retour le soir : départ du salon à 19h30.

Si vous êtes intéressés, inscrivez-vous avant le 9 février à l'ISN !

pendant 16 jours du 16 février au 3 mars 2017.

Merci par avance à toutes les personnes qui donneront de leur temps et de leur dynamisme à la réussite de l'évènement, et qui contribuent à toute la convivialité appréciée par les visiteurs, qui donne sa spécificité au stand AOP Saint-Nectaire !

Contact : Vincent Barbry

Les prairies naturelles de l'AOP Saint-Nectaire ne sont pas banales ! Une richesse à mettre en valeur pour répondre aux attentes sociétales

Nous sommes en train de nous faire couper l'herbe sous le pied par toute une multitude d'initiatives émergentes de tous les coins de France, d'Europe et de la planète : « Origin Green » en Irlande, « lait de pâturage » aux Pays Bas, « lait de foin » en Autriche et aussi en Bretagne, « Qualité Filière Lait » en Belgique, « QM Milch » en Allemagne... qui font l'apologie de la naturalité de l'herbe et des prairies - artificielles souvent - des filières laitières de ces pays. Et nous, qu'attendons nous pour faire connaître nos prairies naturelles - jamais retournées ! - qui constituent le socle même de l'AOP Saint-Nectaire ?

Vous avez reçu une première lettre intitulée « Ne pas se faire couper l'herbe sous le pied ! »*, qui recense ces initiatives en matière de segmentation des marchés des produits laitiers, et met en perspective la prairie naturelle AOP Saint-Nectaire, ainsi que les outils à disposition des producteurs pour optimiser et mettre en valeur ces prairies naturelles : typologie multifonctionnelle des prairies, diagnostic DIAM...

Une 2^e lettre, à paraître en février, fera le point sur les liens entre qualité des prairies et qualité des fromages, avec la participation de l'INRA de Clermont-Ferrand, spécialiste dans le domaine.

Une 3^e lettre, qui paraîtra en avril, présentera le lancement du concours « prairies AOP Saint Nectaire » que l'ISN met en place ce printemps et pour lequel tout est encore à construire avec la collaboration d'une élève ingénieur agro en stage de fin d'études qui

proposera notamment le règlement de ce concours.

La 4^e lettre, en août, permettra de faire une analyse collective des diagnostics DIAM réalisés jusqu'au printemps sur la zone AOP Saint-Nectaire, et donnera les résultats du concours Prairies AOP Saint Nectaire, mis à l'honneur lors du concours officiel de l'AOP Saint-Nectaire à Bagnols le 5 août prochain.

* À retrouver sur le site internet

Contact : François Peyroux

Pôle Fromager AOP Massif central et CERAQ : premier programme de recherche développement commun en 2018



CERAQ
Centre de ressources pour l'agriculture de qualité et de montagne

Le Pôle fromager AOP Massif central est l'outil de mise en œuvre de la recherche et développement des AOP fromagères de l'Auvergne et du Massif central pour répondre aux besoins des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs. Les travaux réalisés par le Pôle ont porté, entre autres, depuis une vingtaine d'années sur le lien entre les conditions de production du lait et la qualité des fromages, la maîtrise sanitaire des fromages au lait cru, ou bien encore sur la valorisation des prairies des zones AOP du massif central.

CERAQ, CEntre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne, est la structure « cousine » du Pôle basée en Savoie, et qui gère des

programmes de recherche développement sur des sujets parfois proches pour les filières AOP/IGP de Savoie (problématiques lait cru, pratiques fromagères, économie des filières fromagères de Savoie, gestion de l'herbe...).

La nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes s'organise peu à peu et sollicite les acteurs professionnels et économiques pour améliorer la lisibilité des différentes filières.

C'est pourquoi, ces derniers mois, le Pôle fromager AOP Massif central et CERAQ se sont rapprochés pour créer ensemble un nouveau Groupement d'intérêt scientifique (GIS).

Nous avons la chance sur notre territoire, et notamment à Clermont-Ferrand et à Aurillac, d'avoir des organismes et instituts de recherche actifs et performants dans le domaine agricole et particulièrement sur « les agro-écosystèmes durables », dont les systèmes d'élevage herbager. Ce domaine est l'un des 4 qui sera soutenu financièrement par l'État au cours des dix prochaines années (<http://i-site-clermont.fr/>).

L'INRA, l'Université Clermont-Auvergne, Vetagro Sup, l'IRSTEA et la Chambre régionale d'Agriculture se sont déjà engagés officiellement avec le Pôle dans ce projet. La création de ce GIS est programmée avant la fin du premier trimestre 2018 !

Cette nouvelle organisation en GIS doit permettre de :

- Trouver les conditions d'un enrichissement mutuel et partager plus largement une ambition sur les orientations des travaux de recherche développement à conduire pour les AOP fromagères de la nouvelle région.
- D'être la référence régionale comme exemple de coopération en R&D au niveau agricole.
- De conforter l'outil R&D à la fois pour le Pôle fromager AOP Massif central et pour CERAQ : mobiliser des financements régionaux entre autres, créer les conditions idéales pour développer les liens avec la Recherche, être plus efficace dans le transfert.

L'Union fait la force, alors bonne chance au nouveau GIS piloté par l'Union Pôle fromager AOP MC - CERAQ !

Fermiers d'Or 2017

Les Fermiers d'Or du Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme ont été désignés au Sommet de l'Élevage 2017 :

1^{er} prix : Gaec de la Montagne de Parpaleix - Parpaleix 15190 CHANTERELLE

2^e prix : Gaec de Bertinet - Lieu-dit Bertinet 63680 SAINT-DONAT

3^e prix : Gaec de la Prade - La Prade 63610 VALBELEIX



Interprofession Saint-Nectaire

2 route des Fraux, 63610 Besse-en-Chandesse

Tél. 04 73 79 52 57 - Fax : 04 73 79 51 72

contact@syndicatstnectaire.com

www.aop-saintnectaire.com - facebook.com/FromageSaintNectaire

Responsable publication : Patrice Chassard

Rédactrice en chef : Marie-Paule Chazal

Conception graphique : Qui Plus Est / Volcanographics

Crédits photos : David Frobert, Ludovic Combe

Impression : Imprimerie des Dômes