

LA LETTRE DE L'INTERPROFESSION SAINT-NECTAIRE



f FromageSaintNectaire

L'édito du Président



À l'heure où j'écris ces mots, la filière entre dans la 2^e vague de la crise sanitaire.

Suite à la première vague qui nous a fortement touchés au printemps, nos marchés, en particulier ceux de la restauration hors domicile, ont du mal à retrouver leur niveau d'avant la crise.

L'été, porté par le tourisme, a permis de compenser en partie l'impact de la première vague. Cependant, cela a aussi amplifié les disparités entre les différents opérateurs de la filière, et entre le Saint-Nectaire laitier et le Saint-Nectaire fermier.

Un travail sur la mise en place de Règles de Régulation de l'Offre (RRO) de crise a été mené durant l'été. Cette solution n'a pas été validée par manque de votes positifs exprimés. Cependant ceci nous a permis d'ouvrir des réflexions sur des mécanismes de gestion de l'offre en fonction de la demande des marchés.

Aujourd'hui, la deuxième vague de la crise nous impacte à nouveau. Fort de notre première expérience, nous serons encore une fois tenus de nous adapter et nous coordonner pour passer au mieux ce nouvel épisode. Les enjeux sont toujours les mêmes : conserver et continuer à développer la valorisation de nos fromages et de notre lait AOP. Bien sûr, tous les opérateurs de la filière seront acteurs et je compte encore une fois sur votre engagement et votre esprit collectif dans cette période encore très compliquée.

Malgré tout, les projets identifiés dans notre plan stratégique continuent d'avancer. Vous pourrez le constater dans les articles développés dans cette lettre. Au niveau sanitaire, une troisième campagne d'analyse des STEC E.Coli vient d'être réalisée au sein de la filière. Elle a montré que le niveau de risque sur ce sujet est plutôt limité. Cependant il faut rester vigilant et nous devons maintenir nos efforts de surveillance dans l'avenir. Enfin, une campagne de communication en Saint-Nectaire laitier est lancée sur cette fin d'année sur différents réseaux : internet, réseaux sociaux, TV Replay. Elle va nous permettre d'accompagner et de soutenir les ventes de fin d'année, dans le contexte particulier de cette année 2020.

Nous avons réussi à tenir notre Assemblée Générale malgré les circonstances sanitaires particulières. Celle-ci nous a permis de renouveler une partie des membres du Conseil d'Administration, conformément à nos statuts. Ce nouveau Conseil d'Administration votera le 11 décembre pour élire le nouveau Président et les membres du Bureau de l'ISN. C'est l'occasion pour moi de remercier chaque membre de la filière avec qui j'ai eu l'occasion de travailler. Cette expérience a été très riche et je souhaite que cet esprit de solidarité se perpétue car je suis persuadé que c'est la force d'une filière et que cela permettra de continuer à la développer et la pérenniser.

Patrice Viala,
Président de l'Interprofession Saint-Nectaire

Agenda

FORMATIONS

Après une période COVID délicate, inscrivez-vous aux nouvelles dates de formation pour 2021 :

« Hygiène en fromagerie (GBPH) » - intervenant ENILV d'Aurillac

1^{ère} session le 12 et 19 janvier et 2^e session le 22 et 23 mars

« Comprendre les dynamiques floristiques des prairies naturelles sur mon exploitation » - intervenant CBNMC

30 mars

« Relations humaines / Management / Encadrement de salariés » - intervenant Impac By

14 janvier, 28 janvier, 11 février

« S'approprier l'AOP Saint-Nectaire pour conforter sa vision à moyen et long terme » - intervenant INAO et ISN

(Histoire L'AOP Saint-Nectaire et perspectives d'avenir)
Janvier ou février 2021 (à définir avec les participants)

*sous réserve d'un minimum de 10 inscrits et d'une situation sanitaire adéquate

Une Assemblée Générale « adaptée »

L'Assemblée Générale de l'ISN, qui aurait dû se dérouler en avril, s'est tenue le 2 octobre à l'établissement Fol23, à Super-Besse, dans des conditions adaptées à la situation sanitaire. En effet, la limitation des rassemblements ne nous a pas permis d'accueillir des invités extérieurs à la filière, comme habituellement. Nous avons en revanche pu accueillir nos opérateurs, et procéder notamment à l'élection d'une partie des membres du Conseil d'Administration, conformément à nos statuts.

Les nouveaux administrateurs élus sont :

- Collège Producteurs de lait : M. Michel Giraud, en remplacement de M. Alain Mercier (qui n'a pas souhaité renouveler sa candidature).
- Collège Producteurs fermiers : M. Jérôme Gay, en remplacement de Mme Evelyne Golfier (qui n'a pas souhaité renouveler sa candidature).
- Collège Transformateurs : M. Pierre Charret, Les Fromageries l'Occitanes, en remplacement de M. Bruno Lechartre.
- Collège Affineurs : M. Philippe Jaubert, en remplacement de M. Pierre Dischamp.

Nous leur souhaitons la bienvenue au sein du Conseil d'Administration.

Nouvelle campagne de communication pour le Saint-Nectaire laitier

Cet automne, l'AOP Saint-Nectaire a décidé d'orienter sa prise de parole sur le Saint-Nectaire laitier (impacté en particulier par la fermeture des marchés de la Restauration Hors Foyer), sur une période particulièrement propice à la cuisine et à l'évasion gustative.

Cette campagne gourmande et impactante s'appuie sur deux spots vidéo tournés spécialement pour l'occasion : une version mettant en avant le produit « brut » en usage « tartine » et une version « à chaud », mettant en avant un usage « raclette », en phase avec l'arrivée de la saison hivernale.

Ces supports digitaux sont depuis fin novembre largement relayés sur les différents réseaux sociaux de l'AOP : Facebook, Instagram, Pinterest et Youtube, ainsi que dans le cadre d'une campagne médias sur le web, afin de se rendre visible au plus grand nombre. En parallèle, un partenariat avec le site 750g, n°1 des sites de recettes, a été développé. Et tout prochainement, c'est sur 6Play, le site de replay du Groupe M6, que l'AOP Saint-Nectaire viendra introduire les programmes familiaux les plus populaires de la chaîne.



Point Crise Sanitaire 2020 : où en est la filière ?

La crise sanitaire et le confinement de mars à mai 2020 ont engendré de fortes perturbations de marché. Les ventes de Saint-Nectaire ont été très largement impactées sur cette période, avec une baisse de vente cumulée de 23 % pour la filière de mars à mai 2020.

Suite à ce premier confinement, les marchés du Saint-Nectaire fermier ont retrouvé leur dynamique, portés notamment par une fréquentation touristique inédite sur notre zone durant l'été.

En Saint-Nectaire laitier, en revanche, les marchés de la restauration hors foyer, qui représentent près de 35 % des volumes, n'ont pas retrouvé leur niveau habituel, pénalisant les ventes sur la durée.

Face à cette situation, les opérateurs de la filière ont travaillé durant l'été à la proposition de Règles de Régulation de l'Offre (RRO) en Saint-Nectaire laitier. Ce dispositif a été soumis au vote des producteurs de lait et des transformateurs.

Malgré un travail de terrain auprès des producteurs, les 2/3 des votes nécessaires pour valider le dispositif n'ont pas été obtenus.

Cette démarche aurait sans doute nécessité davantage de temps et de sensibilisation des opérateurs pour aboutir. Elle aura toutefois permis à la filière d'avancer dans les réflexions de mise en place de Règles de Régulation de l'Offre à plus long terme.

À fin octobre, avant la 2^e vague épidémique de la COVID-19, les ventes totales de la filière se situaient à -7 %, soit près de 760 T de ventes de moins qu'à fin octobre 2019.

Depuis l'annonce des mesures gouvernementales du 30 octobre 2020, l'AOP Saint-Nectaire subit de nouvelles perturbations de marchés : marchés de restauration hors foyer en très forte baisse, ventes en rayons traditionnels en baisse, ralentissement des ventes directes à la ferme, foires et marchés peu fréquentés. Localement sur notre zone, le tourisme qui représente une part significative des ventes, est inexistant.

Cependant, si la baisse des ventes est effective, elle reste moins forte que lors du 1^{er} confinement.

Pour la fin d'année et le premier trimestre 2021, les perspectives restent incertaines, avec un risque d'impact dû à la non-ouverture des restaurants et des stations de ski, qui touche en particulier notre cœur de zone.

Face à cette situation, les acteurs de la filière travaillent collectivement pour activer de nouveau tous les leviers afin de limiter au maximum les effets inhérents à cette crise, en particulier les risques liés à une augmentation trop forte des stocks en cave.

Afin d'informer et de piloter au mieux les orientations de la filière, l'interprofession poursuit la consolidation des données hebdomadaires des opérateurs mise en place depuis le début de la crise.

Nous sommes conscients des difficultés générées par cette crise et renouvelons notre soutien à l'ensemble de nos opérateurs. Nous restons confiants sur une amélioration de la situation en 2021.

Tour de France



La 13^e étape du Tour de France 2020 a permis une belle mise en lumière du territoire auvergnat. Une occasion à saisir pour l'AOP Saint-Nectaire qui a vu le peloton

international traverser une bonne partie de sa zone de production, d'Orcival à Lanobre.

Dans la continuité de la communication estivale, une vidéo de reconnaissance du parcours en partenariat avec le club cycliste CR Tauves, spécialement équipé pour l'occasion aux couleurs de l'AOP a pu être relayée sur nos différents réseaux.

Un franc succès au regard du taux d'interaction avec la publication sur Facebook : 77 % du public ayant vu la vidéo l'ont aimée, commentée ou partagée, pour un total de 200 000 personnes touchées !

Nouvelle opportunité pour embaucher un futur collaborateur salarié

Depuis 2018, plusieurs sessions de formation (POEC, 400 h) ont permis d'accompagner des personnes en recherche d'emploi en les formant pour devenir de futurs salariés sur la zone AOP Saint-Nectaire.

De nouveaux dispositifs ont été également conçus au sein de l'ISN pour accompagner les employeurs à réussir leur processus d'embauche, par l'intermédiaire d'Impact By, prestataire spécialiste des thématiques RH & Management.

À ce jour, en tenant compte des bilans des actions passées, **un nouveau parcours de formation est en construction avec le Lycée de Rochefort Montagne pour permettre aux futurs salariés (parfois en reconversion professionnelle) de réaliser une formation opérationnelle de 150 heures environ.**

L'objectif de cette formation est d'acquérir les premiers automatismes pour :

- Être capable de réaliser la traite (en tenant compte de la spécificité « lait cru »)
- Être capable de réaliser la transformation fromagère en AOP Saint-Nectaire.

Cette formation doit apporter aux futurs salariés un premier niveau d'autonomie pour devenir « assistant trayeur ou assistant fromager ». Associée à un tutorat en ferme (pour consolider les savoirs-faire), cette première étape sera complétée par la suite par d'autres formations « métiers » afin d'acquérir toutes les compétences nécessaires aux postes de trayeur-fromager.

Et pour que cette formation soit un véritable succès, un dispositif autour des relations humaines employeurs/employés sera intégré. **La conjugaison entre « savoir faire » et « savoir être » sera le « maître-mot » de cette formation.**

Lancée dès le printemps 2021 (quinze futurs salariés ont déjà été identifiés), **nous invitons les producteurs intéressés à se manifester au plus vite auprès de l'ISN.**

Retour sur le 19^e concours officiel de l'AOP Saint-Nectaire

Nous vous en parlions dans la précédente édition de la lettre de l'Interprofession, situation sanitaire oblige, cette année 2020 a été inédite à bien des égards. Et les événements ponctuant habituellement la vie de la filière n'ont pas dérogé à cette règle. Une opportunité pour l'ISN d'adapter certains aspects de sa communication, en allant toucher son public par le biais du digital.

Si la 19^e édition du concours officiel du Saint-Nectaire a pu être maintenue, à la faveur d'une éclaircie entre les deux confinements, elle a dû se tenir à huis clos, sur la commune de Besse-et-Saint-Anastaise. Exceptionnellement, seul le concours « Saint-Nectaire fermier », mettant en valeur le savoir-faire producteur fermier/affineur, était sur le devant de la scène, avec 66 fromages qui ont été soumis à l'œil expert d'un jury présidé par Xavier Beaudiment, chef doublement étoilé du restaurant Le Pré (Durtol).

Une très belle édition, au format remanié donc, qui a accueilli le tournage d'une mini-série de 4 épisodes (à retrouver sur notre chaîne Youtube) présentant le concours et ses coulisses, diffusée largement sur



les différents réseaux et qui a permis de toucher un total cumulé de près d' 1 million de personnes ! La presse locale et régionale (écrite, radio, TV...) s'est également déplacée pour couvrir l'événement, nous offrant de belles retombées médiatiques.



Le président du jury Xavier Beaudiment, chef doublement étoilé (à droite), accompagné de Stéphane Mallet, maître d'Hôtel, du restaurant Le Pré délibèrent au côté des autres jurés, pour classer les 10 meilleurs Saint-Nectaire fermiers du concours.

Merci à tous les participants et intervenants d'avoir joué le jeu dans ce contexte particulier et d'avoir permis la bonne tenue de cet événement incontournable de la filière !

N.B. : Initialement prévu à Tauves en 2020, c'est finalement partie remise à 2021 pour la commune de l'Artense et son accueil du concours !

Saint-Nectaire fermier

	Producteur	Palmarès 2020	Affiné par
1 ^{er} prix	GAEC de Brion Haut, Compains		Fromagerie Soron
2 ^e prix	GAEC du Puy de Montenard, Saulzet-le-Froid		France Frais Auvergne
3 ^e prix	GAEC des Sonnailles, Valbeleix		Vaissaire Papon
4 ^e prix	GAEC de Broslier, à Valbeleix		France Frais Auvergne
5 ^e prix	GAEC de Boursou, Saint-Genès-Champespe		Fromagerie Jaubert
6 ^e prix	GRAMPEYRE Philippe, Besse		Fromageries Occitanes
7 ^e prix	GAEC de Rimat, Chastreix		Fromageries Occitanes
8 ^e prix	CHAZALON Stéphane, Valbeleix		Fromagerie Jaubert
9 ^e prix	GAEC de Lambres, Saint-Nectaire		SAS du Bois Joli
10 ^e prix	GAEC de Chautignat, Murol		À la ferme

Concours Fermiers d'Or

Pas de cérémonie de remise des prix cette année, avec l'annulation du Sommet de l'Élevage, mais un concours maintenu et un palmarès d'ores et déjà dévoilé :

1 ^{er} prix	GAEC de la Montagne de Parpaleix, Chanterelle
2 ^e prix	GAEC de la Prade, Valbeleix
3 ^e prix	GAEC du Midi, Saint-Genès-Champespe

Des nouvelles de la filière Foin de luzerne de Limagne

En 2020, 300 T de fourrages ont été rendues disponibles par Limagrain pour les producteurs de l'AOP Saint-Nectaire. **À ce jour, environ 70 T de fourrages compris entre 16 % et 20 % de MAT ainsi que 25 T entre 14 et 15 % de MAT, sont encore disponibles.**

Pour l'année 2021, 200 ha contractualisés en luzerne permettront la production de 1 000 T de foin disponibles pour l'AOP Saint-Nectaire (quantité initialement prévue dans le contrat signé pour 3 ans entre la coopérative Limagrain et l'AESN). *Plus d'infos dans la lettre d'information d'août 2020.*

Si vous êtes intéressés pour acheter du foin de Luzerne de Limagne ou en réserver pour 2021, contactez Louise Mion à l'ISN.

Un projet d'**outil de stockage collectif** est également à l'étude pour apporter de la flexibilité au système, en stockant les fourrages d'une année sur l'autre afin de mieux adapter l'offre aux besoins.

Lactoservice poursuit son développement

L'assemblée générale de Lactoservice s'est tenue le 29 septembre 2020 : l'occasion de faire un point sur l'activité de cette société propre à la filière Saint-Nectaire, constituée de l'ISN et des producteurs utilisateurs. Composée de l'ISN et des producteurs utilisateurs, Lactoservice permet la valorisation du lactosérum fermier, par le biais de sa collecte dans les exploitations. Cette collecte est réalisée en sous-traitance par les deux collecteurs historiques Walchli et Dischamp.

En 2019, le volume de lactosérum collecté atteint les 21.6 millions de litres, soit une progression de 10,7 % par rapport à 2018, avec dix nouveaux producteurs qui ont intégré Lactoservice durant l'année, portant le nombre d'adhérent à 97.

En 2020, Lactoservice poursuit sa croissance malgré le contexte de crise exceptionnel. La société compte 104 producteurs à fin juillet 2020, soit 7 nouveaux producteurs depuis le début de l'année. Le volume collecté à fin juillet est de 12,7 millions de litres.

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

Une nouvelle commission technique AOP Saint-Nectaire pour renforcer les actions sur le territoire de l'AOP

Dans le cadre des échanges renforcés par la mise en œuvre du Plan Stratégique 2018-2025 de l'AOP Saint-Nectaire, avec l'ensemble des partenaires techniques de la zone (Chambres d'Agriculture 63 et 15, GDS 63 et 15, EDE 63 et Conseil Elevage 15), une Commission Technique AOP Saint-Nectaire a été créée. Réunie trimestriellement, cette commission permettra aux structures citées de :

- **partager** les informations techniques
- **co-construire des accompagnements** en lien avec les besoins de la filière (ex : lait cru, valorisation herbe, remise en conformité cahier des charges, élevage des génisses...)

- **agir ensemble** auprès des éleveurs dans le cadre des orientations de l'AOP Saint-Nectaire
- **mesurer et communiquer les résultats** des actions techniques à tous les opérateurs de la filière en réalisant des lettres et/ou des journées techniques.

Les accompagnements individuels et les projets techniques collectifs ainsi construits viendront s'inscrire dans le cadre du Pilier 1 du Plan Stratégique : Pérennisation et augmentation de la production de lait et de fromage.

Mise en place de la Démarche Lait Cru Responsable (DLCR)

À partir des résultats de l'étude « AMONT Saint-Nectaire » (plus d'infos disponibles auprès de l'ISN), l'ISN a mis en place sa « **Démarche Lait Cru Responsable** » (DLCR). L'objectif de cette démarche est d'évaluer les conditions de production de lait par une approche globale du système d'exploitation afin de sécuriser la qualité sanitaire du Saint-Nectaire fermier.

La DLCR a démarré cette année dans le cadre de nouvelles installations fermières et du pacte Cantal Lait Cru (démarche initiée par la CA 15). Elle est aujourd'hui **obligatoire pour les nouveaux producteurs fermiers et volontaire pour tous les producteurs fermiers.**

Pour toutes informations ou pour la réalisation de la DLCR sur votre exploitation, contactez Jean-François Guittard (étude Amont) ou Louise Mion (DLCR) à l'ISN.

Le programme « Amont Saint-Nectaire » a bénéficié du financement du Conseil régional AURA et de l'Etat par le biais de la Convention de Massif.



Une campagne de surveillance des E. coli - STEC

Depuis les années 80, les STEC (Shiga-toxin-Producing *Escherichia coli*) ont été impliqués dans certaines épidémies alimentaires et sont ainsi considérés comme une famille de pathogènes émergents.

Après une campagne de surveillance commencée en 2019, l'ISN a réalisé en septembre 2020, dans le cadre des autocontrôles sur fromages en blanc, des analyses STEC. Les résultats de ces analyses sont présentés ci-contre.

Nombre d'échantillons	198
Résultats négatifs	196
Résultat positif	2 (O26 + O145)
Destruction	2 lots

Avec 99 % de résultats négatifs, le niveau de risque sur cette période apparaît donc limité. Toutefois, nous restons vigilants sur ce volet et les efforts de surveillance conviennent d'être maintenus sur la durée.

Responsable publication : Patrice Viala
Rédactrice en chef : Emilie Rousset
Conception graphique : Qui Plus Est / Volcanographics
Crédits photos : ISN, David Frobert, Ludovic Combe, Benjamin Dubuis
Impression : Imprimerie des Dômes