

ÉDITO

Gilbert GUIGNAND,

Président de la Chambre Régionale
d'Agriculture d'Auvergne



Dans un contexte très concurrentiel et de baisse des prix agricoles, les filières territorialisées répondent aux besoins de nombreux agriculteurs auvergnats dans leur volonté de différencier leur production, notamment par la valorisation d'une qualité spécifique et non délocalisable, attachée à l'origine géographique. Elles constituent donc un enjeu important en termes de développement territorial et de notoriété pour le secteur agroalimentaire régional.

Ces filières étant très diverses, tant par la nature du produit que par leur degré d'organisation collective, une connaissance fine de chacune d'elles, quantitativement et qualitativement, est nécessaire pour permettre à tous les acteurs concernés d'avoir une bonne visibilité de leur environnement. C'est dans ce but qu'un premier observatoire, départemental, a été mis en place par la Chambre d'Agriculture du Cantal en 2007, actualisé depuis tous les 2 ans. L'intérêt et la pertinence de cet outil ont conduit la Chambre Régionale d'Agriculture et les quatre Chambres Départementales à décider de l'étendre au niveau régional et à l'inscrire dans le Programme Régional de Développement Agricole et Rural (PRDAR).

Ce panorama, réalisé avec l'appui d'Alexandra LECOMTE dans le cadre de son mémoire de fin d'études à l'Institut d'Auvergne du Développement Territorial, est donc une production collective du réseau des Chambres d'agriculture

d'Auvergne, soutenue par le CASDAR et le Conseil Régional. Les informations présentées ci-après ont été recueillies directement auprès des structures de pilotage des filières, que je tiens ici à remercier pour leur contribution.

Les filières retenues dans ce panorama présentent des formes d'organisation et des degrés de structuration très divers. Certaines bénéficient d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), d'autres non ; les unes ont déjà une longue histoire derrière elles alors que les autres sont en cours de constitution ; leur zone de collecte, enfin, varie du très local au régional voire au-delà...

Mais toutes ont en commun de valoriser une différenciation du produit basée sur un lien particulier à son territoire d'origine : un mode de production spécifique, des caractéristiques pédo-climatiques ou une race locale, la demande d'un marché de proximité. Autre point commun : l'implication collective des producteurs dans l'organisation de la filière jusqu'à la commercialisation et la promotion du produit.

Seront donc étudiés successivement :

- les SIQO : Appellation d'Origine Protégée (AOP), Identification Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (LR) ;
- la production en Agriculture Biologique (AB), qui est un SIQO non territorialisé mais qui concerne certaines filières de ce panorama ;
- les produits de Montagne ;
- les produits sous Certificat de Conformité (CCP) ;
- les démarches collectives pouvant aboutir au dépôt d'une marque ;
- enfin, seront évoquées des productions locales traditionnelles non organisées collectivement mais qui pourraient le devenir...

Chaque filière fait l'objet d'une fiche présentant la structure porteuse de la démarche (type d'organisation, nom du président, contact), son histoire, les principaux éléments du cahier des charges, des indicateurs quantitatifs et les acteurs économiques. Les données présentées sont celles de 2014.

Dans chacun des grands chapitres, les filières sont classées par type de démarche (AOP, IGP, LR...) puis par importance décroissante du nombre de producteurs en Auvergne. On notera l'absence dans ce panorama de certaines filières sous SIQO ayant une partie de leur aire de production en Auvergne, mais ne concernant que très peu, voire aucun producteur auvergnat. Il s'agit de l'AOP Laguiole, l'AOP Fourme de Montbrison, l'IGP+LR Veau d'Aveyron et du Ségala, l'IGP Agneau de Lozère et l'IGP Volailles Fermières du Charolais.

CONTACTS



Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne :

Alain Marty - Tél : 04 73 28 78 30
a.marty@auvergne.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture de l'Allier :

Catherine Tourret - Tél : 04 70 48 42 42
c.tourret@allier.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture du Cantal :

Denis Bonneau - Tél : 04 71 45 55 85
denis.bonneau@cantal.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture de Haute-Loire :

Marc Martin - Tél : 04 71 07 21 00
m.martin@haute-loire.chambagri.fr

Chambre départementale du Puy-de-Dôme :

Martine Falgoux - Tél : 04 73 44 45 46
m.falgoux@puy-de-dome.chambagri.fr

AOP Saint Nectaire

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUVERGNE



SAINT NECTAIRE



Extrait du panorama 2015 des filières territorialisées & de qualité en Auvergne

Fromage à pâte pressée non cuite, produit à partir de lait de vache. Il peut être fermier (produit sur l'exploitation exclusivement avec le lait du troupeau) ou laitier (produit en laiterie avec l'assemblage des laits de plusieurs élevages).

396

PRODUCTEURS

de lait exclusifs en 2014

210

PRODUCTEURS FERMIS

en 2014 dont 55 producteurs
affineurs à la ferme

13 858

TONNES

de Saint Nectaire commercialisées
en 2014 : 6 947 tonnes de laitier et
6 911 tonnes de fermier

Près de

90%

DU LAIT AOP

est transformé en AOP
Saint Nectaire en 2014

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

L'Interprofession du Saint Nectaire (ISN) a été créée en 2007 pour assurer le contrôle du cahier des charges de l'AOP, valoriser et développer cette filière fromagère de qualité. Le Saint Nectaire qu'il soit laitier (avec une plaque de caséine carrée) ou fermier (avec une plaque de caséine ovale) est reconnu et apprécié dans la France entière. L'AOP Saint Nectaire est la 4^{ème} AOP au lait de vache française et la 1^{ère} AOP Fermière en Europe.

COLLECTE

8 STRUCTURES DE COLLECTE

Sodiaal Union	63
Société nouvelle laiterie de la Montagne	63
Société fromagère du Livradois	63
Laiterie fromagère Walchli	63
Groupe Lactalis	F
Coopérative Volcalis - Groupe Altitude	15
Coopérative laitière de Tauves	63
Coopérative fromagère des vaches Salers	15

DISTRIBUTION

TYPES DE DÉBOUCHÉS

GMS
Restauration Hors Foyer (RHF)
GMS, crémeries et grossistes
Vente directe

TRANSFORMATION & AFFINAGE

210 PRODUCTEURS FERMIS

4 FABRICANTS AFFINEURS

Nouvelle laiterie de montagne	63
Société fromagère de Tauves	63
Laiterie fromagère Walchli	63
Sodiaal - Les fromageries occitanes	63

22 AFFINEURS NON FABRICANTS

SARL fromagerie Jaubert	63	Aubeuf Nadine	63
SARL fromagerie Soron	63	CPTA	63
SARL du Bois Joli	63	SAS Lou Vidalou	15
Société fromagère du Buron	63	SARL Rvrx	63
Fromagerie le Montcineyre	63	Centre service frais	63
SARL Compagnie d'affinages des Arvernes	63	Monier Serge	63
La Maison du bon Fromage	63	Roudaire Patrick	63
Les Terres d'Auvergne	63	SA Dischamp	63
SAS Charrade Marcel	15	Vaissaire Papon	63
SAS Société fromagère du Livradois	15	Groupe 3A LFO	15
SARL fromagerie Guillaume	63	Fromagerie Walchli	63

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE

Voir carte.

RACES

Pas d'impératif de race. Toutes les vaches sont nées et élevées sur l'aire géographique de production du lait, aire la plus petite de toutes les AOP fromagères en France.

CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Le chargement est inférieur à 1,4 UGB/ha de Surface Fourragère Principale (SFP).

ALIMENTATION

La ration est exclusivement composée d'herbe issue de la zone de production du lait AOP. La prairie naturelle représente 90% de la surface en herbe de l'exploitation. Au moins 140 jours de pâturage pour les vaches laitières, interdiction de l'affouragement en vert durant cette période. Au moins 50% de la ration de base en matière sèche est constituée d'herbe sous forme de fourrages secs (taux de matière sèche supérieur à 80%). Les aliments de complément représentent moins de 30% de la ration totale en matière sèche sur l'année (ils sont définis dans le règlement d'application). La ration des génisses est exclusivement constituée d'herbe, dont au moins 40% proviennent de la zone géographique. Les fourrages fermentés seront interdits à compter du 30 décembre 2020. Les OGM sont interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation.

CONSERVATION ET TRANSFORMATION

Saint Nectaire laitier : la fabrication se fait en entreprise laitière, sur lait de mélange de plusieurs producteurs qui conservent le lait en tank réfrigéré. Le lait est collecté sous 48h puis pasteurisé.
Saint Nectaire fermier : la fabrication se fait sur le lait d'un seul producteur, 2 fois par jour, juste après la traite. C'est une fabrication au lait cru.

FORMAT

Cylindre d'un diamètre de 20 à 24 cm, d'une hauteur de 3,5 à 5,5 cm et d'un poids de 1,85 kg maximum. La teneur en matière grasse est de 45 g pour 100 g de matière sèche.

AFFINAGE

28 jours minimum après l'entrée en cave.

ISN

Interprofession du Saint Nectaire

2 Route des Fraux
63610 Besse-en-Chandesse
04 73 79 52 57

Président : Jean-Luc Dischamp

Contact : Marie Paule Chazal
syndicatsn@wanadoo.fr
www.fromage-aoc-st-nectaire.com



● Zone de production de lait, de fabrication et d'affinage

● Zone d'affinage du fromage