



LA FILIÈRE AOP SAINT-NECTAIRE SUR DE BONS RAILS !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE




FromageSaintNectaire
aop-saintnectaire.com

Avec 8 millions de Saint-Nectaire fabriqués sur les terres volcaniques des Monts Dore, à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, la filière AOP Saint-Nectaire confirme son rang de 4^e appellation nationale fromagère au lait de vache (13 532 tonnes de fromages commercialisés pour l'année 2015). Conçu au cœur d'une exploitation fermière ou dans l'une des quatre laiteries que compte l'appellation, le fromage Saint-Nectaire occupe une place essentielle dans l'économie régionale avec 2000 emplois directs et autant d'emplois indirects. L'AOP Saint-Nectaire contribue ainsi à faire vivre son territoire, en assurant notamment une production laitière de qualité en zone de montagne. La fabrication de l'AOP Saint-Nectaire permet par ailleurs un maillage du territoire avec des exploitations à taille humaine. C'est un véritable outil d'aménagement du territoire et de valorisation de l'espace rural, qui contribue à maintenir l'entretien des paysages et la biodiversité, tout en pérennisant l'emploi. C'est pourquoi, l'Interprofession Saint-Nectaire unie dans toutes ses composantes (producteurs fermiers, producteurs de lait, collecteurs, laiteries et affineurs) est devenue la clé de voûte d'une véritable filière structurée, viable, et équitable. Tous s'investissent sans relâche pour défendre, améliorer et promouvoir l'appellation. Afin de poursuivre la démarche de progrès engagée pour l'ensemble de la filière, 3 axes prioritaires font actuellement l'objet d'un important travail de fond : les nouvelles conditions de production prévues dans le cahier des charges de l'AOP, la réorganisation stratégique de la collecte du lactosérum fermier et la fixation du prix du lait en fonction de la valorisation du fromage pour lutter contre les variations internationales.

CONTACT PRESSE

Agence Qui Plus Est • 04 73 74 62 35 | Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86 • marc.chaumeix@quiplusest.com
Interprofession Saint-Nectaire • 04 73 79 52 57 | Marie-Paule Chazal • mp.chazal@syndicatstnectaire.com



Dernière ligne droite pour la mise en œuvre du cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire


La collaboration entre l'Interprofession Saint-Nectaire et la Commission d'enquête de l'INAO a permis de trouver une voie particulièrement pertinente en vue de la modification du cahier des charges de l'AOP qui devrait entrer en vigueur au début de l'année 2017.

Patrice Chassard, Vice-Président de l'Interprofession Saint-Nectaire suit de très près ces questions. Il explique :

« Avec la commission d'enquête, nous avons créé les conditions de réussite de l'évolution de notre cahier des charges. Les évolutions sont partagées et validées par toutes les composantes de la filière Saint-Nectaire. **Le futur cahier des charges va notamment renforcer l'optimisation de l'exploitation de l'herbe de la zone, issue de nos si précieuses prairies naturelles d'altitude.** Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe est omniprésente avec une variété aromatique des plus riches : réglisse, thym serpolet, gentiane, aïrelles, cistre. Cette biodiversité exceptionnelle fait le bonheur des vaches qui pâturent les prairies. Le lait n'en est que plus riche et les fromages meilleurs. **Les nouvelles conditions exigées par le cahier des charges devraient imposer une augmentation de la durée de pâturage ainsi qu'une baisse du nombre de vaches à l'hectare. Cette réglementation optimisera de fait la qualité de notre production. Le lien de l'AOP Saint-Nectaire à son terroir n'aura jamais été aussi fort ! ».**

La démarche collaborative entre l'Interprofession et la Commission d'enquête se poursuit jusqu'à l'examen du projet par le Comité National de l'INAO prévu dans courant du mois de juin.





Lier le prix du lait à la valorisation de son fromage : Le système novateur de l'AOP Saint-Nectaire pour lutter contre les variations internationales

Le prix du lait AOP servant à la fabrication du fromage Saint-Nectaire est désormais déconnecté du prix du lait standard. Il s'agit là d'un des enjeux majeurs favorisant le bon développement de l'ensemble de la filière.

Pour Jean-Luc Dischamp, Président de l'Interprofession Saint-Nectaire,
« Notre démarche s'appuie sur une véritable force collective. Avec les quatre autres fromages AOP d'Auvergne et dans le cadre d'une réflexion globale initiée en collaboration avec le CRIEL Auvergne-Limousin, nous avons été novateurs ! Notre volonté a permis d'imaginer un système unique de paiement du prix du lait découlant directement de la valorisation de nos fromages, alors que les prix du lait étaient jusqu'alors régis par le cours des marchés mondiaux.

Nous avons littéralement anticipé la crise qui se profilait et ainsi fortement atténué son impact. Alors que le prix du lait en France et à l'échelle européenne a perdu entre 25 et 30% de sa valeur, le lait AOP Saint-Nectaire s'est quant à lui quasiment stabilisé. Dans un contexte toujours délicat, la plus value sur le prix du lait de la zone, transformé en Saint-Nectaire devrait être de l'ordre de 60 euros les mille litres.

En 2016, cela donnera aux producteurs la vision nécessaire à une politique d'investissement favorisant la pérennité et le développement de la production du lait sur la zone ainsi que l'installation de jeunes producteurs. Après avoir sécurisé le prix du lait, notre ambition est maintenant de parvenir à une augmentation dans les prochaines années. »



Une première en France en production fermière : Création d'un nouveau service de collecte et de valorisation du lactosérum destiné aux producteurs fermiers

Au centre des préoccupations agro-environnementales de la zone AOP Saint-Nectaire se trouve également la collecte et la valorisation du lactosérum (appelé petit-lait), partie liquide issue de la coagulation du lait servant à fabriquer le fromage. Une nouvelle organisation stratégique a été mise en place pour le plus grand bénéfice des 208 producteurs fermiers de l'appellation. La société Lactoservice vient ainsi de voir le jour. Dominique Prugne, son Président explique l'ambition de l'entreprise et les évolutions engagées :

« Le lactosérum est particulièrement riche en protéines, ce qui en fait un co-produit à part entière du fromage Saint-Nectaire.

En impulsant une meilleure gestion du petit-lait, nous apportons un réel avantage agronomique à l'ensemble de la filière de l'amont à l'aval... Ce n'est pas rien ! L'appellation Saint-Nectaire devient la seule en France à proposer ainsi une telle valorisation à ses producteurs fermiers ».

Lactoservice va gérer l'organisation de la collecte de 15 millions de litres de lactosérum, les contrats producteurs et les relations avec son partenaire privilégié Bonilait. Ensemble, ils ont imaginé **une nouvelle station de traitement spécifique du lactosérum fermier qui ouvrira officiellement ses portes en septembre à Tauves (Puy-de-Dôme) dans la zone AOP.**

> Coût total de l'investissement* : 800 000 euros.

*projet soutenu par le Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme et l'Union Européenne



FILIÈRE AOP SAINT-NECTAIRE

- 368 producteurs laitiers
- 208 producteurs fermiers
- 21 affineurs ● 4 laiteries
- 8 collecteurs de lait
- 4^e AOP fromagère de France
- 1^{re} AOP fermière en Europe

DES FORMES GÉNÉREUSES :

- 1.7 kg ● 21 cm de diamètre ● 5 cm d'épaisseur
- Un affinage de 28 jours minimum

