



AOP CANTAL



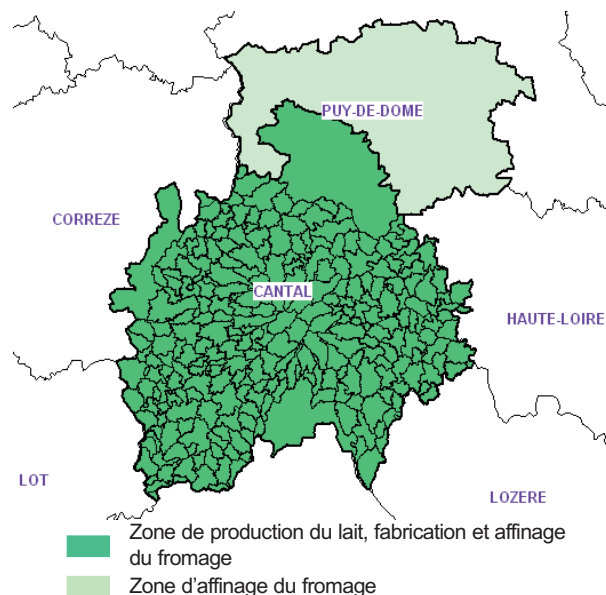
Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué à partir de lait de vache emprésuré

Filières Fromagères

Comité Interprofessionnel des Fromages (CIF)

52 Avenue des Pupilles de la nation
Résidence Auvergne - BP 124
15001 AURILLAC Cedex
Tel: 04 71 48 39 94 Fax: 04 71 48 35 34
E mail : info@aop-cantal.com
Site Internet : www.aop-cantal.com
Contact: Yves LAUBERT

Appellation d'origine contrôlée acquise en 1956.
Contrôles externes réalisés par AUSUD.
Dernier cahier des charges enregistré par décret
du 8 mars 2007.



Extrait du cahier des charges

Zone géographique	Production du lait, fabrication et affinage du fromage dans la zone représentée sur la carte
Races	Pas d'impératif de race
Conditions d'élevage	Introduction dans les troupeaux des vaches ou génisses nées et/ou élevées hors de la zone de production interdite Il n'y aura plus dans les troupeaux d'animaux nés et/ou élevés hors de la zone de production du lait, à partir du 31 décembre 2015 SAU égale au minimum à 1 hectare par vache
Alimentation	Ration composée de fourrages issus de la zone de production du lait 70% de la matière sèche composant la ration journalière à base d'herbe pâturée et/ou conservée 120 jours minimum de pâturage par an Le pâturage doit couvrir au moins 70% de la ration de base exprimée en quantité de matière sèche par vache et par jour. Si ce taux n'est pas atteint, chaque vache doit recevoir au moins 5 kgs de foin/jour Interdiction de l'affouragement en vert et de l'élevage hors sol Apport d'aliments complémentaires inférieur à 1800 kg brut annuel pour les vaches et à 30% de la ration pour les génisses Aliments complémentaires définis dans le règlement d'application OGM interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation
Conservation	Lait stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai maximum de 48 heures
Affinage et mention du fromage	Cantal jeune : entre 30 et 60 jours d'affinage Cantal entre-deux : entre 90 et 210 jours d'affinage Cantal vieux : 240 jours minimum d'affinage

Poids de la filière en 2010

	Données totales	Données Cantal
Nombre de producteurs	1 870	1 645
Nombre de producteurs fermiers	81	81
Quantité de lait transformée	150 millions de litres	
Quantité de fromage produite	14 707 tonnes	13 600 tonnes
Prix moyen constaté sortie exploitation	Grille CRIELAL : 298,21€ / 1000 litres + Complément de prix 30€ / 1000 litres. Application du taux de lait transformé en AOP Cantal (42% pour 2009)	
Chiffre d'affaires sortie exploitation	50 millions €	42 millions €

Acteurs économiques de la filière

Collecte
<p>25 structures de collecte dont 15 sur le département du Cantal:</p> <p>3A Coop Coopérative de Chambéron Coopérative de Neuvéglise Coopérative de Paulhac Coopérative de Tanavelle Coopérative Fromagère de Planèze Coopérative laitière de Bourianne Coopérative VOLCALIS-Groupe Altitude ENILV Fromagerie des Vaches Salers GIE Chataigneraie Laiterie ConduTier SARL Fromagerie de Bourianne Société laitière Dischamp Walchli SA</p>

Commercialisation
<p>Les réseaux de distribution</p> <p>Grande et Moyenne Surface, Hard Discount : 60 % Restauration hors foyer : 27 % Fromagerie traditionnelle et vente directe : 13 %</p> <p>Les modes de commercialisation</p> <p>Coupe : 41 % Libre service : 59 %</p>

Transformation
<p><u>10 fabricants - affineurs dont 8 dans le Cantal :</u></p> <p>Les Fromageries Occitanes (LFO, groupe 3A) Sites de Saint Mamet et de Saint-Bonnet de Salers</p> <p>Société Fromagère de Riom (groupe Lactalis) Site de Riom Es Montagnes</p> <p>Coopérative fromagère de Planèze Sites de Valuèjols et Pierrefort</p> <p>Laiterie ConduTier Site de Pierrefort</p> <p>Coopérative et SARL de Bourianne Site de Jaleyrac</p> <p>ENILV Site d'Aurillac</p> <p>Fromagerie des Vaches Salers Riom Es Montagnes</p> <p>Société Wälchli Site de Condat en Feniers</p> <p><u>4 fabricants non affineurs :</u></p> <p>LFO - Site de Talizat</p> <p>Dischamp - Site de Chambéron</p> <p>Coopérative de Neuvéglise - Site de Neuvéglise Coopérative de Paulhac - Site de Paulhac</p> <p><u>12 affineurs non fabricants dont 9 dans le Cantal</u></p>