



# AOP SAINT NECTAIRE

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

Filières Fromagères

## Interprofession du Saint Nectaire

2 route des Fraux

63610 BESSE

Tel : 04 73 79 52 57 Fax : 04 73 79 51 72

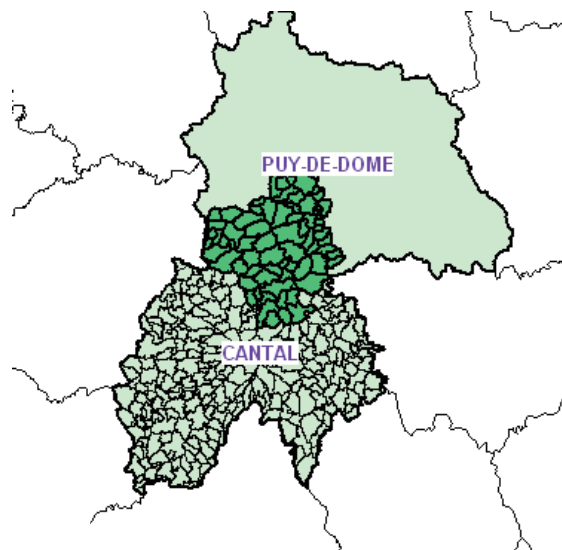
Mail : syndicatsn@wanadoo.fr

Contact: Bernard BLAY

Appellation d'Origine Contrôlée acquise en 1955.

Appellation d'Origine Protégée acquise en 1996.

Dernier cahier des charges enregistré par décret du 30 mars 2007.



■ Zone de production du lait, fabrication et affinage du fromage  
■ Zone d'affinage du fromage

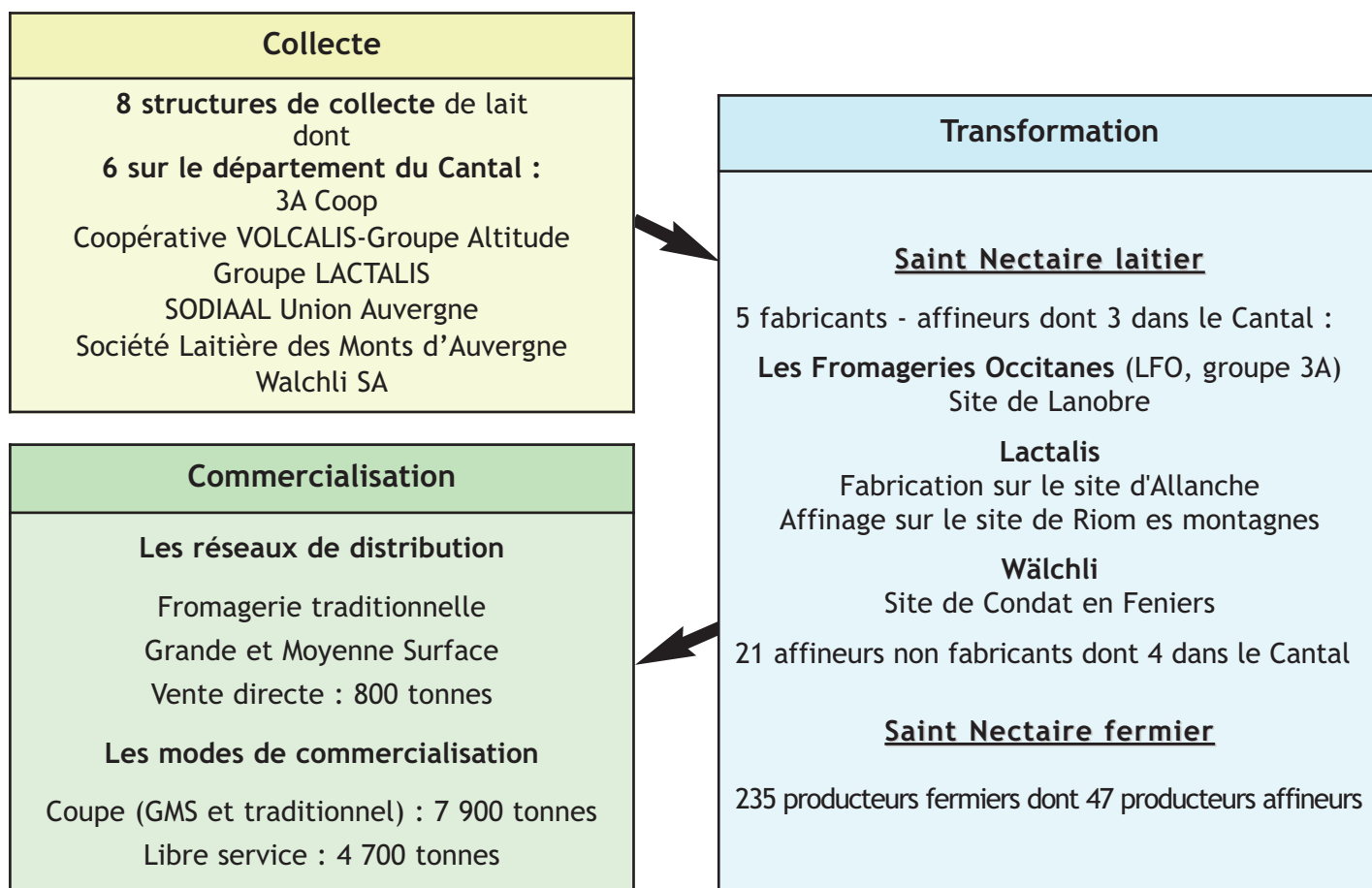
## Extrait du cahier des charges

<b>Zone géographique</b>	Production du lait et fabrication du fromage dans la zone représentée sur la carte: Cantons de Champs sur Tarentaine, Condat et partiellement Allanche dans le Cantal Affinage sur l'ensemble du Puy de Dôme et du Cantal
<b>Races</b>	Pas d'impératif de race
<b>Conditions d'élevage</b>	80% des vaches en production devront être nées et élevées sur l'aire géographique, à compter du 1er janvier 2012 (100% au 1er janvier 2015) Chargement < 1,4 UGB / ha de surface fourragère principale
<b>Alimentation</b>	Ration composée exclusivement de fourrages issus de la zone géographique 90% de prairies permanentes sur la surface en herbe de l'exploitation Au moins 140 jours de pâturage par an pour les vaches laitières Interdiction de l'affouragement en vert durant cette période 50% de la ration de base en matière sèche constituée d'herbe sous forme de fourrages secs ayant un taux de matière sèche supérieur à 80% Interdiction des fourrages fermentés à compter du 31 décembre 2020 Complémentation < 30% de la ration totale en matière sèche sur l'année Ration des génisses exclusivement constituée d'herbe, dont au moins 40% provient de la zone géographique Aliments complémentaires définis dans le règlement d'application OGM interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation
<b>Conservation</b>	Lait stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures
<b>Affinage</b>	28 jours minimum après l'entrée en cave pour un fromage de 1,850 kg (21 jours minimum pour un fromage de 0,650 kg)

## Poids de la filière en 2010

	Données totales	Données Cantal
Nombre de producteurs total	760 producteurs (fermiers, laitiers ou les deux)	
Nombre de producteurs laitiers (uniquement vente en laiterie)	502	175
Nombre de producteurs fermiers (affineurs ou non affineurs)	235	53
Quantité de lait transformée	51 millions de litres en Saint Nectaire fermier 66 millions de litres en Saint Nectaire laitier	
Quantité de fromage produite	14 180 tonnes fabriquées 13 072 tonnes vendues	
Prix moyen constaté sortie exploitation	Lait : Grille CRIELAL : 298,21€ / 1000 litres + complément de prix de 30€ / 1000 litres. Application du taux de lait transformé en AOP Saint-Nectaire (76% pour 2009) Saint Nectaire Fermier : 5 € / Kg non affiné	
Chiffre d'affaires sortie exploitation	56 millions	

## Acteurs économiques de la filière



Mis en forme par la Chambre d'Agriculture du Cantal  
en relation avec la structure gestionnaire de la démarche.