



FROMAGES FABRIQUÉS AVEC DU LAIT ISSU DE VACHES DE LA RACE SALERS



Fromages fabriqués à partir de lait de vaches Salers. Exploitations adhérentes à des démarches collectives de valorisation du lait de vaches Salers dans le cadre de l'association " Tradition Salers ".

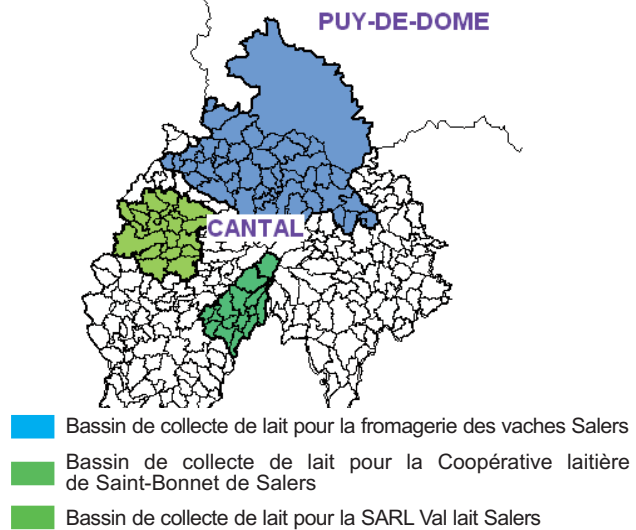
Filières Fromagères

Coopérative laitière de Saint Bonnet de Salers
Le Bourg
15140 SAINT BONNET DE SALERS
Tel : 04 71 69 12 22 - Fax : 04 71 40 76 14
Mail : coop.st.bonnet@wanadoo.fr
Contact : Daniel FRUQUIERE

Démarche née en 2001
Fabrication de Cantal AOP au lait cru issu de lait de la vache de race Salers
Collecte spécifique et transformation du lait issu de troupeaux Salers au sein de la Coopérative

Coopératives Fromagerie des Vaches Salers
Place de la gare - BP 17
15400 RIOM ES MONTAGNES
Tel : 04 71 78 28 45 - Fax : 04 71 78 28 47
Mail : fromageriesalers@orange.fr
Contact : Robert GOIGOUX

Démarche née en 2004
Fabrication de Cantal AOP vieux et de Tomme
La Coopérative reste propriétaire du produit tout au long de la filière, de la collecte du lait à la commercialisation du fromage



SARL Val Lait Salers
17 route de Ruhac
15130 VEZAC
Tel / Fax : 04 71 62 40 36
Mail : val-lait-salers@salers.org
Contact : Jean BOUNIOL

Marque collective déposée en 2008 «Fromage de la vache rouge».
Fromage à pâte pressée non cuite - 2 et 6 Kg
Cahier des charges interne à la structure
Achat de lait (collecte spécifique) à la structure de collecte et appel à un prestataire pour la transformation.
SARL détenue par les producteurs de lait.

Extrait du cahier des charges



	Coopérative laitière de Saint-Bonnet de Salers	Fromagerie des vaches Salers	Val Lait Salers
Zone géographique	Les cartes ci dessus représentent les bassins de collecte de lait pour chaque démarche		
Races	Troupeau en race Salers exclusivement		
Transformation	Utilisation de lait cru		Emprésurage à 32 °C
Affinage	3 mois minimum	Uniquement Cantal vieux 8 mois minimum	4 mois minimum

Poids de la filière en 2010

	Coopérative laitière de Saint-Bonnet de Salers	Fromagerie des vaches Salers	Val Lait Salers
Nombre de producteurs	23	18	5
Quantité de lait transformée	1 092 000 litres	40 000 litres	58 900 litres
Quantité de fromage produite	109 tonnes	5,6 tonnes	4,8 tonnes
Prix moyen constaté sortie exploitation	Grille CRIELAL + 107,5 € / 1000 litres	Grille CRIELAL + 14 € / 1000 litres	N-C
Chiffre d'affaires sortie exploitation	440 000 €	12 500 €	N-C

Acteurs économiques de la filière

	Coopérative laitière de Saint-Bonnet de Salers	Fromagerie des vaches Salers	Val Lait Salers
Collecte	Coopérative de Saint-Bonnet de Salers ↓	Société Wälchli en prestation de service ↓	Volcalis - Groupe Altitude ↓
Transformation	1 fabricant Affineur: Les Fromageries Occitanes Site de Saint-Bonnet de Salers ↓	1 fabricant prestataire de service: Société Wälchli Site de Condant en Feniers 1 affineur prestataire de service: Marcel Charrade SARL site de Neussargues Moissac ↓	1 fabricant et affineur prestataire de service: ENILV- Aurillac ↓
Commercialisation	Vente directe à la coopérative Vente par LFO	1/3 à destination de la restauration via la coopérative Acajou des Volcans 1/3 en vente directe 1/3 à des détaillants	Crèmerie GMS

Mis en forme par la Chambre d'Agriculture du Cantal
en relation avec les structures gestionnaires de la démarche.