

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES</b>	
<b>AOP « Saint-Nectaire »</b>	
<i>Modification du cahier des charges Rapport de la commission d'enquête Bilan de la procédure nationale d'opposition Vote</i>	
<b>2017-CP104</b>	<b>26 janvier 2017</b>

<b>DEMANDEUR :</b>	<b>Interprofession du Saint-Nectaire</b> 2 route des Fraux 63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE
<b>COMMISSION D'ENQUETE :</b>	
Date de nomination :	7 juillet 2010, renouvelée le 20 mars 2012
Composition :	MM. Thierry GRAINDORGE et Claude VERMOT-DESROCHES (co-Présidents), Sébastien ROUSTEL et Christian TEULADE
Missions :	Etudier la demande de modification du cahier des charges proposée par le groupement en veillant notamment à établir une meilleure cohérence des itinéraires de fabrication en production laitière et en production fermière ; Etudier les conséquences du raccourcissement à 2017 du délai initialement prévu à 2020 pour l'interdiction des fourrages fermentés et examiner, dans le respect du lien avec l'aire géographique, d'éventuelles propositions concernant l'alimentation des animaux. Accompagner les opérateurs dans cette démarche ; Examiner l'expression des quantités de concentrés ; Veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

## **I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE**

<b>Phase ou évènement</b>	<b>Date</b>	<b>Précisions</b>
Demande de modification	17/06/2010	
Décision de la commission permanente	06/07/2010	Avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges
Décision du comité national	20/07/2016	Avis favorable à la mise en œuvre de PNO sur le projet de cahier des charges modifié et le document unique, et, sous réserve de l'absence d'opposition, approbation des modifications du cahier des charges

Procédure nationale d'opposition	Du 06/08/2016 au 06/10/2016	Deux oppositions reçues, accompagnées de demandes de période transitoire
Décision du comité national	16/11/2016	Délégation à la commission permanente du traitement des suites des oppositions et du vote du cahier des charges

## II. PRESENTATION DU DOSSIER

### 1) Bilan de la PNO

Dans le cadre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges modifié de l'AOP « Saint-Nectaire » qui s'est déroulée du 6 août au 6 octobre 2016, deux courriers d'opposition ont été reçus, complétés par deux courriers de demande de période transitoire émanant des mêmes opérateurs.

Les oppositions, formulées par le GAEC de Noilhat (producteur de lait) et le GAEC de l'Eau Verte (producteur fermier non affineur), portent sur le chargement maximum à l'hectare, qui est fixé à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale dans le projet de cahier des charges, au lieu de 1,4 UGB dans le cahier des charges en vigueur.

Ces deux opérateurs ont sollicité une période transitoire, l'un de cinq ans, l'autre de dix ans, pour se mettre en conformité avec la disposition relative au chargement, dans le cadre fixé par l'article 15.4 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Le groupement a rendu un avis favorable sur ces deux demandes de période transitoire.

### 2) Avis de la commission d'enquête

La commission d'enquête a examiné d'une part la situation de chaque opérateur au regard de la disposition relative au chargement et d'autre part les pièces justificatives transmises visant à prouver que les opérateurs satisfont aux conditions fixées par l'article 15.4 du règlement (UE) n° 1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire.

Son analyse est détaillée dans son rapport.

En conclusion, suite à l'examen des oppositions, la commission d'enquête :

- ne propose pas de modifications du projet de cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » par rapport au projet approuvé par le comité national le 20 juillet 2016 sous réserve de l'absence d'opposition ;
- estime que les opérateurs satisfont aux conditions fixées par l'article 15.4 du règlement (UE) n° 1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire ;
- **propose à la commission permanente, par délégation du comité national, d'accorder une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2021 au GAEC de Noilhat et au GAEC de l'Eau Verte pour diminuer le chargement à l'hectare de 1,4 à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale.**

La proposition de période transitoire pour le GAEC de l'Eau verte, inférieure de cinq ans à la demande de l'opérateur, vise à inciter celui-ci à maintenir son effort pour aboutir rapidement à une situation de conformité. La commission d'enquête souligne par ailleurs qu'une réduction du troupeau allaitant de l'opérateur peut contribuer à atteindre le chargement visé en atténuant l'impact sur le potentiel laitier de l'exploitation.

### III. AVIS DES SERVICES DE L'INAO

#### Conformité aux règles pour l'attribution d'une période transitoire

Les pièces justificatives fournies permettent d'attester que les opérateurs satisfont aux conditions fixées par l'article 15.4 du règlement (UE) n°1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire. Elles ne sont pas jointes au présent dossier pour des raisons de confidentialité.

#### Durée de la période transitoire

La commission d'enquête, suivant la recommandation des services de l'INAO, propose à des fins de gestion administrative de fixer une date de fin de période transitoire au 31 décembre 2021, plutôt qu'une durée de 5 ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne.

Par ailleurs, au vu des informations transmises concernant la situation du GAEC de l'Eau Verte témoignant d'un chargement élevé, les services de l'INAO rejoignent la proposition de la commission d'enquête d'une période transitoire plus courte que la demande initiale de l'opérateur, afin de l'inciter à un effort continu pour aboutir rapidement à une situation de conformité.

#### Cahier des charges

Le projet de cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » n'est pas modifié par rapport au projet approuvé par le comité national le 20 juillet 2016. Il a reçu un avis favorable du groupement par courrier du 24 juin 2016.

#### Plan de contrôle

Le projet de plan de contrôle déclaré approuvable par les services de l'INAO en juin 2016 a été modifié par l'organisme certificateur postérieurement à l'approbation du cahier des charges par le comité national le 20 juillet 2016. Après instruction par les services de l'INAO, le projet de plan de contrôle modifié a été déclaré approuvable.

### IV. QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

**Par délégation du comité national, la commission permanente est invitée à :**

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête ;**
- **approuver le cahier des charges modifié de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » ;**
- **prendre connaissance du projet de document unique et de la demande d'approbation d'une modification ;**
- **se prononcer sur l'octroi d'une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2021 au GAEC de Noilhat et au GAEC de l'Eau Verte pour diminuer le chargement à l'hectare de 1,4 à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale.**

#### Annexes :

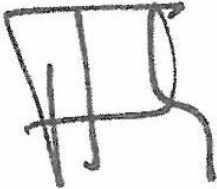
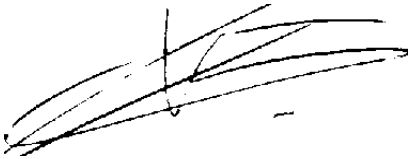


- Rapport de la commission d'enquête ;
- Pour chaque opposition : 1<sup>er</sup> courrier de l'opposant ; 2<sup>nd</sup> courrier avec demande de période transitoire, formulaire d'opposition et pièces jointes (déclarations de surface et d'UGB) ; réponse du groupement ; 3<sup>ème</sup> courrier d'observation complémentaire de l'opposant ; plus, pour le GAEC de l'Eau Verte, 2<sup>nd</sup> courrier du groupement ;
- Projet de cahier des charges des charges mis en PNO ;
- Projet de document unique mis en PNO ;
- Demande d'approbation d'une modification.



## AOP « Saint-Nectaire »

# Demande de modification du cahier des charges Bilan de la procédure nationale d'opposition

### Rapport final de la commission d'enquête

Membres de la commission d'enquête	Signature
Thierry GRAINDORGE (co-Président)	
Claude VERMOT-DESROCHES (co-Président)	
Sébastien ROUSTEL	
Christian TEULADE	

Janvier 2017

Secrétaire de la commission d'enquête : Astrid Delord

---

## Sommaire

---

Introduction .....	3
Bilan de la PNO et examen des demandes de période transitoire .....	3
I. Opposition du GAEC de Noilhat .....	3
1. Opposition reçue et demande de période transitoire .....	3
2. Réponse du groupement .....	4
3. Analyse de la commission d'enquête .....	4
II. Opposition du GAEC de l'Eau verte .....	5
1. Opposition reçue .....	5
2. Réponse du groupement .....	5
3. Observations complémentaires de l'opérateur .....	5
4. Analyse de la commission d'enquête .....	5
Conclusion .....	7

---

## Introduction

---

Lors de la consultation écrite du 20 juillet 2016, le comité national a donné un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) sur le projet de cahier des charges modifié de l'AOP « Saint-Nectaire ».

Cette procédure s'est déroulée du 6 août au 6 octobre 2016.

Au cours de cette période, deux courriers d'opposition ont été reçus, complétés par deux courriers de demande de période transitoire émanant des mêmes opérateurs.

Les oppositions, formulées par un producteur de lait et un producteur fermier, portent sur le chargement maximum à l'hectare, qui est fixé à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale (SFP) dans le projet de cahier des charges, au lieu de 1,4 UGB dans le cahier des charges en vigueur.

Ces deux opérateurs ont sollicité une période transitoire, l'un de cinq ans, l'autre de dix ans, pour se mettre en conformité avec la disposition relative au chargement.

Ces demandes de période transitoire s'inscrivent dans le cadre fixé par l'article 15 point 4 du règlement (UE) n° 1151/2012, selon lequel *« Afin de surmonter certaines difficultés temporaires liées à la réalisation de l'objectif à long terme qui est de faire respecter le cahier des charges par tous les producteurs de la zone concernée, un État membre peut accorder une période transitoire de dix ans au maximum, prenant effet à compter de la date du dépôt de la demande auprès de la Commission, à condition que les opérateurs concernés aient légalement commercialisé les produits en question en utilisant les dénominations concernées de façon continue pendant au moins les cinq années précédant le dépôt de la demande auprès des autorités de l'État membre et qu'ils aient précisé ce fait dans la procédure nationale d'opposition (...) ».*

Dans le cadre de la PNO, le groupement (Interprofession du Saint-Nectaire) a rendu un avis sur chacune de ces demandes.

La commission d'enquête a examiné les oppositions et les pièces justificatives fournies, ainsi que les avis rendus par le groupement.

La commission permanente ayant reçu délégation du comité national lors de la séance du 16 novembre 2016 pour traiter les suites des oppositions et voter le cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire », la commission d'enquête présente à la commission permanente le bilan de la procédure nationale d'opposition et son analyse à travers le présent rapport.

---

## Bilan de la PNO et examen des demandes de période transitoire

---

### **I. Opposition du GAEC de Noilhat**

#### **1. Opposition reçue et demande de période transitoire**

Par courrier du 29 septembre 2016, le GAEC de Noilhat, producteur de lait habilité pour l'AOP « Saint-Nectaire », s'est opposé à la diminution du chargement maximum autorisé par le cahier des charges.

Par courrier du 3 octobre 2016, le GAEC de Noilhat a demandé à bénéficier d'une période transitoire de cinq ans afin de réduire son chargement à 1,3 UGB / ha de SFP.

Afin d'y parvenir, il propose :

- d'augmenter la surface de son exploitation (avec en perspective dans un premier temps la reprise de terres communales en 2017 ou 2018 pour une surface de 3,5 ha à proximité),
- de réduire le nombre d'UGB, en diminuant le nombre de génisses à élever.

## **2. Réponse du groupement**

Par courrier du 19 octobre 2016, le groupement a donné un avis favorable à l'octroi de la période transitoire sollicitée par l'opérateur.

Suite à ce courrier, l'opérateur n'a pas formulé d'observations complémentaires.

## **3. Analyse de la commission d'enquête**

### **➤ Examen de la situation de l'opérateur au regard de la disposition pour laquelle il sollicite une période transitoire**

La commission d'enquête a pris connaissance des informations apportées par l'opérateur.

Dans son courrier du 3 octobre 2016, il indique ainsi que son chargement est de 1,38 UGB par hectare de SFP et joint :

- un relevé des parcelles déclarées en 2015 dans le cadre de la PAC, faisant état d'une surface de 95,05 ha ;
- le calcul des UGB sur la période du 1<sup>er</sup> mai 2015 au 30 avril 2016, faisant apparaître une moyenne sur cette période de 131,24 UGB présentes sur l'exploitation.

L'opérateur ne possède pas de troupeau allaitant et ne pratique pas la transhumance, ni la mise en pension hivernale des génisses.

Avec la surface dont l'opérateur dispose actuellement (95,05 ha), la commission d'enquête a estimé qu'il doit réduire son troupeau de 7,7 UGB pour atteindre un chargement de 1,3 UGB/ha.

S'il agrandit son exploitation avec les 3,5 ha supplémentaires dont il fait mention dans son courrier du 3 octobre 2016, il disposera alors d'une surface de 98,55 ha. A cheptel équivalent, son chargement sera alors de 1,33 UGB/ha. Il devra réduire son troupeau de 3,1 UGB pour atteindre un chargement de 1,3 UGB/ha.

### **➤ Examen de la conformité aux règles pour bénéficier d'une période transitoire**

La commission d'enquête a examiné les pièces justificatives transmises par l'opérateur visant à prouver qu'il a bien produit du lait transformé en fromage commercialisé sous AOP « Saint-Nectaire » de façon continue pendant au moins les cinq dernières années :

- Attestation du collecteur de lait pour la collecte du lait du producteur à partir de 2011 et livraison de ce lait à un fabricant de « Saint-Nectaire » ;
- Fiches annuelles de suivi des livraisons de lait depuis 2011 ;
- Attestation du fabricant pour l'utilisation du lait de l'opérateur depuis 2011 pour la fabrication de « Saint-Nectaire » ;
- Factures de commercialisation de fromages sous AOP « Saint-Nectaire » par l'entreprise ayant transformé le lait depuis 2011 (une par an).

Par ailleurs, l'organisme certificateur a fourni une attestation en date du 24 octobre 2016 qui atteste de l'habilitation de l'opérateur en tant que producteur de lait et les services de l'INAO ont pu vérifier que l'opérateur est habilité de façon continue depuis le 15 avril 2009.

### **➔ Avis de la commission d'enquête**

La commission d'enquête estime que l'opérateur remplit les conditions de l'article 15.4 du règlement (UE) n°1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire.

**La commission d'enquête émet un avis favorable à l'octroi d'une période transitoire de cinq ans, soit jusqu'au 31 décembre 2021 à des fins de gestion administrative, au GAEC de Noilhat pour diminuer le chargement à l'hectare de 1,4 à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale.**

## **II. Opposition du GAEC de l'Eau verte**

### **1. Opposition recue**

Par courrier reçu le 13 septembre 2016, le GAEC de l'Eau Verte, producteur fermier non affineur habilité pour l'AOP « Saint-Nectaire », s'est opposé à la diminution du chargement maximum autorisé par le cahier des charges.

Par courrier reçu le 5 octobre 2016, le GAEC de l'Eau Verte a demandé à bénéficier d'une période transitoire de dix ans afin de réduire son chargement à 1,3 UGB / ha de SFP.

Afin d'y parvenir, il envisage dans son courrier reçu le 5 octobre 2016 d'augmenter sa surface en achetant ou louant du terrain agricole.

### **2. Réponse du groupement**

Par courrier du 19 octobre 2016, le groupement a donné un avis favorable à l'octroi de la période transitoire sollicitée par l'opérateur « sous réserve de respecter le chargement de 1,4 UGB/ha en 2016 (au vu des documents PAC et UGB transmis dans le courrier) ».

Par courrier du 2 décembre 2016, la commission d'enquête a demandé au groupement de formuler un avis explicite sur la demande de période transitoire formulée par le GAEC de l'Eau Verte, sans réserve soumise à l'appréciation de la situation de l'opérateur pour l'année 2016, dont la commission d'enquête n'a pas connaissance de façon établie.

Par courrier reçu le 14 décembre 2016, le groupement a donné un avis favorable à l'octroi d'une période transitoire pour l'opérateur.

### **3. Observations complémentaires de l'opérateur**

Par courrier du 24 octobre 2016, l'opérateur a fait part de son intention de vendre des animaux pour respecter le taux de chargement du cahier des charges, dans l'attente de trouver d'avantage de foncier à louer ou acheter.

### **4. Analyse de la commission d'enquête**

#### **➤ Examen de la situation de l'opérateur au regard de la disposition pour laquelle il sollicite une période transitoire**

La commission d'enquête a pris connaissance des informations apportées par l'opérateur.

Ainsi, dans son courrier reçu le 5 octobre 2016, l'opérateur indique sa situation de non-conformité par rapport à la baisse du taux de chargement et joint :

- un récapitulatif des surfaces graphiques déclarées par culture pour la campagne 2016 dans le cadre de la PAC, faisant état d'une surface de 98,52 ha de prairie permanente et de 0,41 ha de bois pâturé ;
- le tableau récapitulatif du calcul des UGB sur l'année 2016 édité le 3 octobre 2016 par l'EDE du Puy-de-Dôme (les données indiquées pour les mois d'octobre, novembre et décembre étant prévisionnelles), faisant apparaître une moyenne de 149,76 UGB présentes sur l'exploitation pour l'année 2016.

D'après ces données, la commission d'enquête a estimé le chargement de l'exploitation à 1,52 UGB/ha de surface fourragère principale pour l'année 2016, tout en soulignant que ce chargement ne peut être établi de façon certaine, les documents fournis mentionnant des effectifs prévisionnels d'animaux pour les trois derniers mois de l'année 2016.

Par courrier électronique du 17 octobre 2016, le groupement a par ailleurs transmis aux services de l'INAO un tableau récapitulatif du calcul des UGB du GAEC de l'Eau Verte sur l'année 2015 édité par l'EDE du

Puy-de-Dôme, ainsi qu'un calcul des UGB du 1<sup>er</sup> septembre 2015 au 31 août 2016 faisant état d'une moyenne sur 12 mois de 146,14 UGB, soit un chargement de 1,48 UGB/ha de surface fourragère principale.

Par ailleurs, d'après les documents transmis par l'opérateur, celui-ci possède un troupeau de 70 vaches laitières et un troupeau de 33 vaches allaitantes. Il pratique la transhumance de près de 40 UGB de mai à octobre.

Il indique également dans le formulaire d'opposition qu'il a réalisé un investissement important dans une stabulation libre pour 70 vaches, un stockage du fourrage et une fromagerie et que l'installation d'une jeune associée est prévue en 2018.

La commission d'enquête a estimé que la surface dont l'opérateur dispose actuellement (98,52 ha) l'autoriserait à avoir un effectif d'au maximum 128,1 UGB dans le cadre du nouveau projet de cahier des charges (sur la base d'un chargement de 1,3 UGB/ha). Par rapport à son nombre d'UGB moyen sur la période du 1<sup>er</sup> septembre 2015 au 31 août 2016, il devrait alors réduire ses troupeaux de 18 UGB pour atteindre un chargement de 1,3 UGB/ha.

### ➤ Examen de la conformité aux règles pour bénéficiaire d'une période transitoire

La commission d'enquête a examiné les pièces justificatives transmises par le groupement pour le compte de l'opérateur, visant à prouver que ce dernier a bien fabriqué des fromages en blanc affinés par un affineur et commercialisés sous AOP « Saint-Nectaire » de façon continue pendant au moins les cinq dernières années :

- Bordereaux mensuels de règlement des fromages en blanc pour chaque année à partir de 2011 (un par an) ;
- Attestation de l'affineur pour la collecte des fromages en blanc du producteur à partir de 2011 ;
- Factures de commercialisation de fromages sous AOP « Saint-Nectaire » par l'affineur depuis 2011 (une par an), étant précisé que les services de l'INAO ont pu vérifier que les Saint-Nectaire fermiers commercialisés par l'affineur correspondent bien à des fromages fabriqués par l'opérateur d'après le numéro de lot figurant sur les factures.

Par ailleurs, l'organisme certificateur a fourni une attestation en date du 24 octobre 2016 qui atteste de l'habilitation de l'opérateur en tant que producteur fermier non affineur et les services de l'INAO ont pu vérifier que l'opérateur est habilité de façon continue depuis le 15 avril 2009.

### ➔ Avis de la commission d'enquête

La commission d'enquête estime que l'opérateur remplit les conditions de l'article 15.4 du règlement (UE) n°1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire.

**La commission d'enquête propose d'accorder une période transitoire de cinq ans, soit jusqu'au 31 décembre 2021, au GAEC de l'Eau Verte, pour diminuer le chargement à l'hectare de 1,4 à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale.**

**Cette proposition, inférieure de cinq ans à la demande de l'opérateur, vise à inciter celui-ci à maintenir son effort pour aboutir rapidement à une situation de conformité.**

La commission d'enquête souligne par ailleurs qu'une réduction du troupeau allaitant de l'opérateur peut contribuer à atteindre le chargement visé en atténuant l'impact sur le potentiel laitier de l'exploitation.

---

## Conclusion

---

A la suite de l'examen des oppositions reçues lors de la procédure nationale d'opposition, la commission d'enquête ne propose pas de modifications du projet de cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » par rapport au projet approuvé par le comité national le 20 juillet 2016 sous réserve de l'absence d'opposition. Ce projet de cahier des charges a reçu un avis favorable du groupement par courrier du 24 juin 2016.

La commission d'enquête a vérifié que le GAEC de Noilhat et le GAEC de l'Eau Verte satisfont aux conditions fixées par l'article 15.4 du règlement (UE) n°1151/2012 pour bénéficier d'une période transitoire.

**En conclusion, la commission d'enquête propose à la commission permanente, par délégation du comité national :**

- **d'accorder une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2021 au GAEC de Noilhat et au GAEC de l'Eau Verte pour diminuer le chargement à l'hectare de 1,4 à 1,3 UGB sur la surface fourragère principale ;**
- **d'approuver le projet de cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire ».**

Le groupement a été informé des propositions de la commission d'enquête par courrier du 2 décembre 2016.

**GAEC DE NOILHAT**

**M BONHOMME Philippe et Didier**

**Noilhat**

**63690 TAUVES**



**Destinataire : INAO Village entreprises,  
14 avenue du Garric, 15000 AURILLAC**

**OBJET : PNO cahier des charges saint nectaire**

**TAUVES le 29 septembre 2016**

**Madame, Monsieur,**

Nous soussigné M Bonhomme Didier et Philippe associés exploitants du GAEC de NOILHAT nous opposons par ce courrier à la **baisse du chargement maximum autorisé de 1.4 à 1.3 UGB/Ha** comme indiqué au paragraphe 5-1-2 du cahier des charges modifié de l'appellation Saint-Nectaire.


Notre exploitation a actuellement 2 associés (50 ans), pour 95 Ha de SAU et 131 UGB dont 95 Vaches laitières, le chargement est de 1.38. Plusieurs raisons motivent notre opposition :


- Nous avons déjà diminué le nombre d'UGB depuis 2007, pour atteindre 1.4, en réduisant le nombre de génisses élevées par an et l'âge au vélage. Nous continuerons dans ce sens, mais ce sera insuffisant pour atteindre 1.3 UGB/Ha. Diminuer le nombre de vaches remettrait en cause l'équilibre économique de l'exploitation, soit par augmentation du rendement et donc du lait hors sol, soit par diminution du volume de 9%. Quant à la mise en pension, elle ne garantit pas suffisamment le risque sanitaire.
- Augmenter la surface serait la meilleure solution. Cependant, notre secteur a une forte pression foncière, que nous ne souhaitons d'ailleurs pas accentuer, et à notre connaissance, il n'y a pas de terrains qui se libèrent dans un avenir proche, à une distance correcte. De plus, aujourd'hui nous assurons notre autonomie fourragère conformément au cahier des charges, alors pourquoi agrandir ?
- Nous pensons que réduire le chargement maximum augmente la pression foncière dans un territoire petit où cohabitent d'autres productions (vaches allaitantes, brebis)
- Nous pensons que réduire le chargement maximum peut inciter à augmenter la production par vache et donc diminuer le lait produit avec l'herbe de la zone ce qui est contraire à l'intérêt de l'appellation
- Enfin se pose la question du calcul de ce chargement, et notamment avec quelle surface. Notre exploitation a la même structure depuis 2005. Pourtant, la surface PAC qui était de 95.06 Ha entre 2010 et 2015 vient de réduire à 91.74 suite nous

supposons à la prise en compte de SNA (haie, bosquet...) ou autres. Quant à la surface cadastrale, elle est de 95.50. Notre chargement varie de 1.37 à 1.43 sur la même structure. Que deviendra-t-il en 2020, après probablement un nouveau rabotage, justifié par l'écologie et motivé par l'économie ?

Pour toutes ces raisons, nous ne souhaitons pas la modification du chargement maximum autorisé. Nous espérons que notre demande soit prise en compte, conscient de l'intérêt de cette appellation pour notre exploitation.

Veuillez croire, madame, Monsieur, à nos plus respectueuses salutations.

Philippe BONHOMME  


Didier BONHOMME  


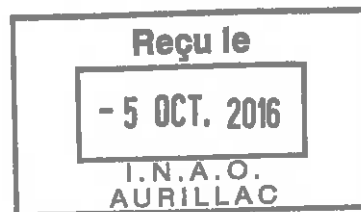
Groupement Agricole d'Exploitation  
en Commun Reconnu de Noilhat  
Noilhat 63690 TAUVES  
Société Civile au Capital Variable de 93 373 €  
RCS Clermont Ferrand N° 351296479  
TVA Intracommunautaire FR 50351258479

**GAEC DE NOILHAT**

**M BONHOMME Philippe et Didier**

**Noilhats**

**63690 TAUVES**



**Destinataire : INAO Village entreprises,  
14 avenue du Garric, 15000 AURILLAC**

**OBJET : PNO cahier des charges saint nectaire :**

**Complément au courrier du 29 septembre 2016**

**TAUVES, le 03 octobre 2016**

**Madame, Monsieur,**

Par ce courrier, nous apportons des informations complémentaires concernant notre opposition.

Nous confirmons que notre demande concerne le chargement maximum autorisé de 1.3UGB/Ha. Aujourd'hui, nous avons 131.24UGB en moyenne pour 95.05Ha soit un chargement de 1,38. Nous vous joignons, le relevé parcellaire PAC, et les UGB sur la période 2015-2016.

Pour atteindre 1.3, nous souhaiterions bénéficier d'un période transitoire de 5 ans. Pendant cette période, notre action portera sur 2 points :

- Augmenter la surface. La vente prochaine de terres communales permettra de faire un premier pas (2017 ou 2018 pour 3.5 Ha proches), puis, nous resterons vigilants sur les surfaces qui se libéreront.
- Réduire le nombre d'UGB, en diminuant le nombre de génisses à élever. Cette action est déjà commencée, mais reste lente.

Veuillez croire, Madame, Monsieur, à nos plus respectueuses salutations.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "P. Bonhomme".

A handwritten signature in black ink, appearing to be "D. Bonhomme".

**Groupement Agricole d'Exploitation  
en Commun Reconnu de Noilhats  
Noilhats 63690 TAUVES**  
Société à l'acte au Capital Variable de 4.471 €  
RCS / Tribunal de Commerce de Clermont-Ferrand N° 351248479  
TVA Intracommunautaire FR 50351258579

## FORMULAIRE À JOINDRE À L'OPPOSITION FORMÉE DANS LE CADRE D'UNE LA PROCÉDURE NATIONALE D'OPPOSITION

### L'opposition ci-jointe concerne :

- une demande de reconnaissance :
- en appellation d'origine protégée
  - en indication géographique protégée
- une demande de modification du cahier des charges :
- d'une appellation d'origine protégée
  - d'une indication géographique protégée

### Identification

Nom – Prénom : M BONHOMME Didier et Philippe

Raison sociale : GAEC DE NOILHAT

N° SIREN :

N° SIRET de chaque établissement concerné par l'opposition : 35125857900017

Adresse postale : Noilhat  
63690 TAUVES

Adresse électronique : didetpat@wanadoo.fr

Coordonnées téléphoniques : 0680758110 FAX 0473211510

### Situation de l'opposant

Utilisation en tout ou partie de la dénomination en cause : oui  non

Si oui :

- dénomination(s) utilisée(s) : Saint nectaire
- catégorie d'opérateur : Producteur de lait
- date(s) de première utilisation : le 26 janvier 2009 a la signature de la DI
- utilisation continue depuis cette date : oui  non
- marque(s) éventuellement déposée(s) comprenant tout ou partie de la dénomination dont l'enregistrement est demandé :

L'opposant est situé dans l'aire géographique : oui  non  ne sait pas

Produit(s) concerné(s) : Lait transformé en saint nectaire laitier

Volumes annuels depuis la première commercialisation (par produit) :  
605 000 Litres de référence transformés à 85% en saint nectaire laitier



**LISTE DES PARCELLES DÉCLARÉES**

Les données sur les surfaces 2015 que vous consultez sont celles qui correspondent à votre déclaration.

N° îlot	N° par.	Surface graphique de la parcelle (ha)	Surface graphique de la parcelle (ha)		Culture principale		Culture dérobée pour les SIE			Agriculture biologique		Culture cond. en marai.
			Nom	Précision	Culture destinée à la production de semences certifiées	Commerc.	Nom de la 1ère culture	Nom de la 2ème culture	Conduite en agr. bio.	Eng. dans une aide à l'agr. bio.		
3	3	1,37	PPH	002	Non	Non				Non		Non
4	4	6,94	PPH	003	Non	Non				Non		Non
5	5	2,54	PPH	002	Non	Non				Non		Non
6	6	1,60	PPH	002	Non	Non				Non		Non
7	7	3,62	PPH	002	Non	Non				Non		Non
8	8	5,82	PPH	002	Non	Non				Non		Non
8	27	1,61	PPH	002	Non	Non				Non		Non
9	9	0,94	PPH	002	Non	Non				Non		Non
10	1	15,20	PPH	002	Non	Non				Non		Non
10	2	6,58	PPH	002	Non	Non				Non		Non
10	3	4,66	PPH	002	Non	Non				Non		Non
11	11	0,60	PPH	002	Non	Non				Non		Non
12	1	2,54	PPH	002	Non	Non				Non		Non
13	13	0,85	PPH	002	Non	Non				Non		Non
15	15	2,53	PPH	002	Non	Non				Non		Non
17	1	8,00	PPH	002	Non	Non				Non		Non
18	18	4,89	PPH	003	Non	Non				Non		Non
20	1	4,41	PPH	002	Non	Non				Non		Non
21	1	7,27	PPH	002	Non	Non				Non		Non
22	22	3,30	PPH	002	Non	Non				Non		Non
23	23	4,69	PPH	003	Non	Non				Non		Non
26	26	2,45	PPH	002	Non	Non				Non		Non
28	1	2,64	PPH	002	Non	Non				Non		Non

# Calcul UGB

Année 2016

Calculs des UGB du 01/05/2015 au 30/04/2016

AOP « Saint-Nectaire »

	UGB ICHN de l'exploitation 63426188				Total	UGB Transhumances (non comptées dans UGB Elevage)	Total
	MALES		FEMELLES				
	De 6 mois à 2 ans	De plus de 2 ans	De 6 mois à 2 ans	De plus de 2 ans			
05	0.0	0.0	33.79	95.68	129,47	0.0	
06	0.0	0.0	35.52	96.77	132,29	0.0	
07	0.0	0.0	37.18	96.19	133,37	0.0	
08	0.0	0.0	35.09	95.81	130,90	0.0	
09	0.0	0.0	35.06	97.03	132,09	0.0	
10	0.0	0.0	31.3	102.55	133,85	0.0	
11	0.0	0.0	30.08	101.63	131,71	0.0	
12	0.0	0.0	31.84	100.84	132,68	0.0	
01	0.0	0.0	30.64	100.32	130,96	0.0	
02	0.0	0.0	27.99	102.76	130,75	0.0	
03	0.0	0.0	26.34	102.48	128,82	0.0	
04	0.0	0.0	26.36	101.47	127,83	0.0	
<b>Moyenne</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>31.79</b>	<b>99.45</b>	<b>131,24</b>	<b>0.0</b>	

Commission permanente du Comité national  
des appellations laitières, agroalimentaires et forestières

Séance du 26 janvier 2017

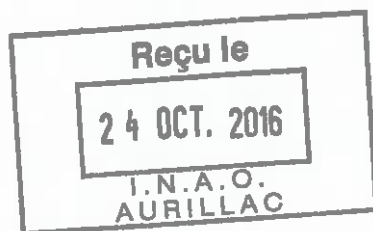
2017-CP104



*Interprofession du Saint-Nectaire (I S N)*  
O.D.G. reconnu depuis octobre 2007

*Syndicat du Fromage  
Saint-Nectaire*

**Emmanuelle VERGNOL**  
Déléguée Territoriale INAO  
Village d'Entreprises  
14 Avenue du Garric  
15 000 AURILLAC



**Objet : Opposition dans le cadre de la procédure  
nationale d'opposition  
Réponse à l'opposition du Gaec de Noilhat**

Besse le 19 octobre 2016

Madame la Déléguée Territoriale,

Suite à votre courrier concernant l'opposition formulée par le GAEC de NOILHAT, dans le cadre de la PNO de notre demande de révision de l'AOP « Saint-Nectaire », l'ODG, au regard des éléments transmis par les représentants du Gaec de NOILHAT, est favorable à l'accord d'une période transitoire, sollicitée par les demandeurs.

Restant à votre disposition,

Je vous transmets, Madame la Déléguée Territoriale, mes salutations les meilleures,

**Patrice CHASSARD**  
Président

GAEC de Noilhat  
noilhat  
63690 TAUVES  
tel 06.80.75.84.10  
mail: didetpat@wanadoo.fr.

INAO  
Mme Astrid DELOD  
Site d'Aurillac  
15 000 AURILLAC



Tauves le 03 novembre 2016.

Madame,

Le courrier vient compléter les précédents.

Tout d'abord, nous avons bien reçu votre courrier nous informant de la réponse de l'ODG. Nous n'avons pas d'observations complémentaires sur ce sujet.

Ensuite, ci joint vous trouverez les éléments fournis par ma coopérative de collecte et la société fromagère habilitée à transformer et vendre le Saint Nectaire. Les éléments viennent compléter les informations du GAEC au lien avec le saint Nectaire.

Si vous souhaitez des informations complémentaires, nous restons à votre disposition.

Bonne nuit, Madame, à nos sincères salutations.

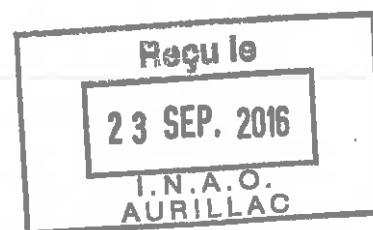
M. BONHOMME Didier

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Bonhomme".

Groupement Agricole d'Exploitation  
en Commun Reconnu de Noilhat  
Noilhat 63690 TAUVES  
Société Civile au Capital Variable de 93.573 €  
RCS Clermont Ferrand N° 351258579  
TVA Intracommunautaire FR 50351258579

**GAEC DE L'EAU VERTE  
LAMUR  
6313 PICHERANDE  
TEL: 04 73 22 39 91**

**LE 15/09/16**



**OBJET: OPPOSITION AU CAHIER DES CHARGES DU SAINT NECTAIRE AOP**

**Madame, Monsieur**

**Nous vous informons par cette lettre que nous nous opposons au taux de chargement de 1,3 UGB par hectare qui devrait rentrer en vigueur dans le cahier des charges du saint nectaire AOP en mai 2017.**

**Nous sommes en GAEC à trois associés, âgés de vingt-sept, quarante deux et cinquante-cinq ans. Aujourd'hui, nous avons soixante-dix vaches laitières et trente vaches allaitantes.**

**En 2000, la maladie d'un associé nous a obligé à orienter notre exploitation vers l'élevage allaitant. Pour cela nous avons augmenté le nombre de vaches salers et nous leur avons construit un bâtiment en 2004 afin d'assurer l'avenir de notre exploitation.**

**A ce moment là nous avons soixante vaches allaitantes, mais pas encore l'AOP pour nos saint nectaire.**

**En 2008, l'installation d'un jeune associé et l'AOP saint nectaire fermier nous permettent d'augmenter notre production de fromages. Mais pour respecter le taux de chargement de 1,4 UGB par hectare du cahier des charges nous avons été contraint de vendre la moitié de notre troupeau de vaches allaitantes. Pour faire baisser notre taux de chargement, nous mettons chaque année des animaux en estive. De plus, nous cherchons activement plus de terres agricoles. Nous avons pris contact avec la SAFER, mais il n'y a pas de terrain que l'on puisse acheter ou louer sur notre secteur.**

**En 2012, nous avons construit une stabulation libre sur caillebotis pour soixante-dix vaches, une nouvelle fromagerie et un stockage à fourrage pour améliorer nos conditions de travail, le confort de nos vaches laitières et pour optimiser la qualité de nos saint nectaire.**

**Cette construction a été réalisée avec 1,4 UGB par hectare.**

**Nous devons garder l'AOP avec 1,4 UGB par hectare car la fabrication du saint nectaire est notre principale activité. L'AOP est essentiel pour l'avenir de notre exploitation.**

**Elle est indispensable pour nous permettre de financer les investissements importants que nous avons faits pour les bâtiments des vaches laitières et celui des allaitantes.**

**Si on avait su que le taux de chargement allait baisser à 1,3 UGB par hectare avant la construction du bâtiment des laitières, on l'aurait fait pour moins de vaches.**

**De plus, notre objectif est de respecter le cahier des charges dans sa globalité.**

**Au 1er janvier 2015, nous avons cent pour cent de nos vaches laitières nées et élevées sur la zone pour respecter le point "100% nées et élevées sur la zone". Nous n'avons pas demandé de bénéficier du plan de mise en conformité. Ce qui n'a pas été le cas pour toutes les exploitations de la zone AOP.**

**Aujourd'hui, il n'est pas envisageable pour nous de baisser encore notre effectif d'animaux quel qu'il soit.**

**Pour que l'on respecte tous les points du cahier des charges de l'AOP, le taux de chargement ne doit pas baisser.**

**Enfin une jeune associée s'installera sur notre exploitation en 2018.**

**Ma belle sœur et moi avons la chance de transmettre l'exploitation à nos enfants.**

**La structure de celle-ci leur permet de vivre pleinement leur passion pour les vaches salers qui se transmet de génération en génération.**

**Le taux de chargement doit rester à 1,4 UGB par hectare dans le cahier des du saint nectaire AOP car cette appellation est vitale pour assurer notre avenir, celui de nos enfants et celui de notre exploitation familiale.**

**L'appellation d'origine protégée est la reconnaissance de la qualité de notre produit, de notre travail et de notre savoir faire qui est indissociable de notre métier de producteur de saint nectaire fermier.**

**C'est pour toutes ces raisons, que nous nous opposons à la baisse du taux de chargement de 1,4 UGB par hectare à 1,3 UGB.**

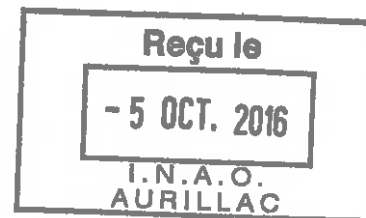
**Nous espérons que vous comprendrez notre situation et que les efforts que nous avons faits pour que notre exploitation soit conforme au cahier des charges de l'AOP saint nectaire ne resterons vain.**

**En attendant une réponse favorable de votre part, nous vous remercions et nous vous prions, Madame, Monsieur de recevoir nos salutations distinguées.**



**GAEC DE L'EAU VERTE  
LAMUR  
6313 PICHERANDE  
TEL: 04 73 22 39 91**

**LE 15/09/16**



**OBJET: OPPOSITION AU CAHIER DES CHARGES DU SAINT NECTAIRE AOP**

**Madame, Monsieur**

**Nous vous informons par cette lettre que nous nous opposons au taux de chargement de 1,3 UGB par hectare qui devrait rentrer en vigueur dans le cahier des charges du saint nectaire AOP en mai 2017.**

**Nous sommes en GAEC à trois associés, âgés de vingt-sept, quarante deux et cinquante-cinq ans. Aujourd'hui, nous avons soixante-dix vaches laitières et trente vaches allaitantes.**

**En 2000, la maladie d'un associé nous a obligé à orienter notre exploitation vers l'élevage allaitant. Pour cela nous avons augmenté le nombre de vaches salers et nous leur avons construit un bâtiment en 2004 afin d'assurer l'avenir de notre exploitation.**

**A ce moment là nous avons soixante vaches allaitantes, mais pas encore l'AOP pour nos saint nectaire.**

**En 2008, l'installation d'un jeune associé et l'AOP saint nectaire fermier nous permettent d'augmenter notre production de fromages. Mais pour respecter le taux de chargement de 1,4 UGB par hectare du cahier des charges nous avons été contraint de vendre la moitié de notre troupeau de vaches allaitantes. Pour faire baisser notre taux de chargement, nous mettons chaque année des animaux en estive. De plus, nous cherchons activement plus de terres agricoles. Nous avons pris contact avec la SAFER, mais il n'y a pas de terrain que l'on puisse acheter ou louer sur notre secteur.**

**En 2012, nous avons construit une stabulation libre sur caillebotis pour soixante-dix vaches, une nouvelle fromagerie et un stockage à fourrage pour améliorer nos conditions de travail, le confort de nos vaches laitières et pour optimiser la qualité de nos saint nectaire.**

**Cette construction a été réalisée avec 1,4 UGB par hectare.**

**Nous devons garder l'AOP avec 1,4 UGB par hectare car la fabrication du saint nectaire est notre principale activité. L'AOP est essentiel pour l'avenir de notre exploitation.**

**Elle est indispensable pour nous permettre de financer les investissements importants que nous avons faits pour les bâtiments des vaches laitières et celui des allaitantes. Si on avait su que le taux de chargement allait baisser à 1,3 UGB par hectare avant la construction du bâtiment des laitières, on l'aurait fait pour moins de vaches. De plus, notre objectif est de respecter le cahier des charges dans sa globalité. Au 1er janvier 2015, nous avons cent pour cent de nos vaches laitières nées et élevées sur la zone pour respecter le point "100% nées et élevées sur la zone". Nous n'avons pas demandé de bénéficier du plan de mise en conformité. Ce qui n'a pas été le cas pour toutes les exploitations de la zone AOP.**

**Aujourd'hui, il n'est pas envisageable pour nous de baisser encore notre effectif d'animaux quel qu'il soit.**

**Pour que l'on respecte tous les points du cahier des charges de l'AOP, le taux de chargement ne doit pas baisser.**

**Enfin une jeune associée s'installera sur notre exploitation en 2018.**

**Ma belle sœur et moi avons la chance de transmettre l'exploitation à nos enfants.**

**La structure de celle-ci leur permet de vivre pleinement leur passion pour les vaches salers qui se transmet de génération en génération.**

**Le taux de chargement doit rester à 1,4 UGB par hectare dans le cahier des du saint nectaire AOP car cette appellation est vitale pour assurer notre avenir, celui de nos enfants et celui de notre exploitation familiale.**

**Nous demandons donc de bénéficier d'une période transitoire de dix ans pour respecter le taux de chargement du cahier des charges.**

**Pour vous justifier que nous sommes "non conforme" actuellement par rapport à la baisse du taux de chargement, nous vous faisons parvenir un relevé EDE de notre nombre d'UGB ainsi que la déclaration PAC des surfaces.**

**Pour se mettre en conformité avec cette disposition du projet de cahier des charges, nous envisageons d'acheter ou de louer plus de terrain agricole pour augmenter notre surface.**

**L'appellation d'origine protégée est la reconnaissance de la qualité de notre produit, de notre travail et de notre savoir faire qui est indissociable de notre métier de producteur de saint nectaire fermier.**

**C'est pour toutes ces raisons, que nous nous opposons à la baisse du taux de chargement de 1,4 UGB par hectare à 1,3 UGB.**

**Nous espérons que vous comprendrez notre situation et que les efforts que nous avons faits pour que notre exploitation soit conforme au cahier des charges de l'AOP saint nectaire ne resterons vains.**

**En attendant une réponse favorable de votre part, nous vous remercions et nous vous prions, Madame, Monsieur de recevoir nos salutations distinguées.**



## FORMULAIRE À JOINDRE À L'OPPOSITION FORMÉE DANS LE CADRE D'UNE LA PROCÉDURE NATIONALE D'OPPOSITION

### L'opposition ci-jointe concerne :

- une demande de reconnaissance :
- en appellation d'origine protégée
  - en indication géographique protégée
- une demande de modification du cahier des charges :
- d'une appellation d'origine protégée
  - d'une indication géographique protégée

### Identification

Nom – Prénom : REBOISSON CEDRIC

Raison sociale : GAEC DE L'EAU VERTE

N° SIREN :

N° SIRET de chaque établissement concerné par l'opposition :

Adresse postale : LAMUR 63113 PICHERANDE

Adresse électronique : eric.chassagne0477@orange.fr

Coordonnées téléphoniques : 04 73 22 39 91

### Situation de l'opposant

Utilisation en tout ou partie de la dénomination en cause : oui  non

Si oui :

- dénomination(s) utilisée(s) : Saint Nectaire AOP
- catégorie d'opérateur : PRODUCTEUR FERMIER
- date(s) de première utilisation : 2008
- utilisation continue depuis cette date : oui  non
- marque(s) éventuellement déposée(s) comprenant tout ou partie de la dénomination dont l'enregistrement est demandé :

L'opposant est situé dans l'aire géographique : oui x non  ne sait pas

Produit(s) concerné(s) :

Saint Nectaire fermier AOP

Volumes annuels depuis la première commercialisation (par produit) :+

2008 :35689 kg 2009 :37654 kg 2010 :41378 kg 2011 :37313 kg 2012 :43406 kg

2013 : 41665 kg 2014 : 45773 kg 2015 : 44089

**Marchés concernés (principaux débouchés) :**

Affineur : ETS VAISSAIRE PAPON

**Le cas échéant, investissements spécifiques réalisés, date de leur réalisation et aides éventuellement obtenues pour ces investissements :**

2011 : construction d'une nouvelle fromagerie, d'une stabulation libre sur caillebotis pour 70 vaches laitières et d'un stockage à fourrage.

Aide de l'état et de l'Union Européenne : PMBE - : plan de modernisation des bâtiments d'élevage.

Aide du conseil général

**Le cas échéant, liste des disposition(s) du cahier des charges susceptibles de ne pas être respectées :**

Baisse du taux de chargement de 1,4 UGB à 1,3 UGB par hectare

**Difficulté(s) rencontrée(s) par l'opposant concernant la ou les disposition(s) énumérée(s) :**

Trouver plus de terrain à acheter ou à louer pour augmenter notre surface.


**Autres informations considérées par l'opposant comme utiles à l'examen de l'opposition :**

Nous avons un troupeau de 70 vaches laitières et un troupeau de 33 vaches allaitantes. La construction de la stabulation libre, du stockage à fourrage et de la fromagerie est un investissement très important pour notre exploitation.

Une jeune associée va s'installer sur l'exploitation familiale en 2018.

*Joindre tous documents permettant de démontrer l'usage de l'utilisation de la dénomination et l'identité des produits concernés (par exemple : étiquetages, copie du certificat d'enregistrement de la /des marque(s), description du/des produit(s), etc.)*

J'atteste sur l'honneur de la réalité des informations mentionnées précédemment.

Date : 03/10/16
Signature




## Dossier PAC + Campagne 2016

### Récapitulatif des surfaces graphiques déclarées par culture

#### + IDENTIFICATION

N° Pacage : 0,6,3,0,1,9,5,5,4

Nom, prénom ou dénomination sociale : GAEC DE L'EAU VERTE

Page 0 1 / 0 1

Code de la culture	Libellé de la culture	Surface graphique (ha)
BOP	Bois pâturé	0,41
PPH	Prairie permanente - herbe prédominante (ressources fourragères ligneuses abse...	98,52
<b>TOTAL</b>		<b>98,93</b>

**Avertissement – Les surfaces récapitulées dans ce tableau correspondent à la surface graphique des parcelles déclarées avec chaque code culture. Il ne s'agit pas des surfaces qui seront retenues pour le paiement des aides PAC 2016.**

A: PICHERANDE ..... le 3,0,0,5,2,0,1,6  
Signature(s) du demandeur, du représentant légal en cas de forme sociale, de tous les associés en cas de GAEC

**XO/gYE5LBh3XAkD3P7du/YI1+bAF2peX**

Tel : 04.73.44.46.00

Exploitation n° : 63279028

GAEC DE L EAU VERTE  
 LAMUR  
 63113 PICHERANDE

Typologie : Exploitation d'élevage  
 N° de fax :

### Vos UGB pour l'année : 2016

Veillez trouver ci-dessous le tableau récapitulatif du calcul UGB pour votre exploitation

Les chiffres indiqués en italique ne tiennent pas compte de vos achats et ventes à venir ainsi que de vos prochains vélages

Vos UGB Elevage						Vos UGB Transhumance (non compris dans vos UGB Elevage)
Mois	Males		Femelles		Total mois	Total mois
	6mois/2ans	+ 2ans	6mois/2ans	+ 2ans		
01	1.80	1.00	24.31	132.10	159.21	0.00
02	1.80	1.00	23.23	132.72	158.75	0.00
03	3.27	1.32	24.52	131.94	161.05	0.00
04	5.10	2.47	29.44	133.50	170.51	0.00
05	6.33	2.87	21.29	108.87	139.36	34.21
06	5.84	3.00	20.90	106.00	135.74	38.61
07	3.31	3.00	21.60	106.00	133.91	39.01
08	2.73	3.00	24.08	104.35	134.16	39.41
09	1.96	3.00	25.80	103.70	134.46	38.91
10	2.23	3.00	25.53	105.29	136.05	37.19
11	2.40	3.00	26.46	125.23	157.09	17.64
12	2.40	3.00	26.19	145.68	177.27	0.00
Totaux par catégorie	39.17	29.66	293.35	1435.38	1797.56	244.98
Moyennes par catégorie	3.27	2.48	24.44	119.57	149.76	20.49



# Interprofession du Saint-Nectaire (I S N)

O.D.G. reconnu depuis octobre 2007

*Syndicat du Fromage  
Saint-Nectaire*

**Emmanuelle VERGNOL**  
Déléguée Territoriale INAO  
Village d'Entreprises  
14 Avenue du Garric  
15 000 AURILLAC

**Objet : Opposition dans le cadre de la procédure  
nationale d'opposition  
Réponse à l'opposition du Gaec de l'Eau Verte**

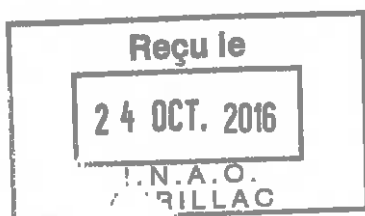
Besse le 19 octobre 2016

Madame la Déléguée Territoriale,

Suite à votre courrier concernant l'opposition formulée par le GAEC de l'EAU VERTE, dans le cadre de la PNO de notre demande de révision de l'AOP « Saint-Nectaire », l'ODG, au regard des éléments transmis dans votre courrier par les représentants du Gaec de l'EAU VERTE, est favorable à l'accord d'une période transitoire, sollicitée par les demandeurs, sous réserve de respecter le chargement de 1,4 UGB/ha en 2016 (au vu des documents PAC et UGB transmis dans le courrier).

Restant à votre disposition,

Je vous transmets, Madame la Déléguée Territoriale, mes salutations les meilleures,

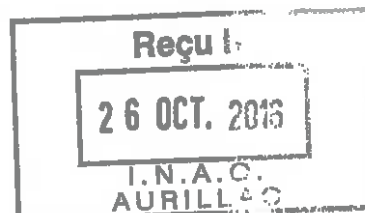


Patrice CHASSARD  
Président

GAEC DE L'EAU VERTE  
LAMUR  
63113 PICHERANDE  
TEL: 04 73 22 39 91  
MAIL: eric.chassagne0477@orange.fr

Le 24/10/16

Objet: lettre pour la procédure nationale d'opposition



Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous vous faisons parvenir un autre courrier pour la procédure nationale d'opposition du cahier des charges du sain nectaire AOP.

Nous vous informons que nous allons vendre des UGB pour respecter le taux de chargement du cahier des charges.

La feuille du taux de notre chargement que vous avez en votre possession, montre bien que notre demande de période transitoire est indispensable pour que l'on garde l' AOP saint nectaire.

De plus, c'est la solution pour que l'on respecte le cahier des charges en attendant de trouver plus de foncier à louer ou à acheter. Nous sommes toujours en contact avec la SAFER.

Veuillez Madame, Monsieur recevoir nos salutations distinguées.

Three handwritten signatures in blue ink. The first signature on the left is 'Chassagne'. The middle signature is 'Rebasson'. The third signature on the right is a stylized, illegible signature.

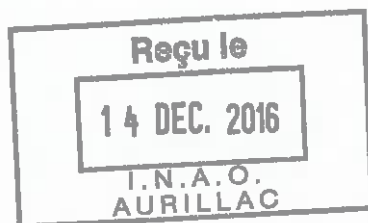


# Interprofession du Saint-Nectaire (I S N)

O.D.G. reconnu depuis octobre 2007

*Syndicat du Fromage  
Saint-Nectaire*

**Emmanuelle VERGNOL**  
Déléguée Territoriale INAO  
Village d'Entreprises  
14 Avenue du Garric  
15 000 AURILLAC



**Objet : Opposition dans le cadre de la procédure  
nationale d'opposition**  
**Dossier suivi par Astrid DELORD**

Besse le 8 novembre 2016

Madame la Déléguée Territoriale,

Suite à votre courrier en date du 2 décembre dernier, concernant la demande de la Commission d'Enquête que l'ODG formule un avis explicite sur la demande de période transitoire formulée par le Gaec de l'EAU VERTE, l'ODG est favorable à l'accord d'une période transitoire, au vu des éléments transmis par le Gaec de l'EAU VERTE.

Restant à votre disposition,

Je vous transmets, Madame la Déléguée Territoriale, mes salutations les meilleures,

**Patrice CHASSARD**  
Président

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire »**

Projet du 23/06/2016

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex  
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

GROUPEMENT DEMANDEUR

Interprofession du « Saint-Nectaire » (en abrégé, ISN)

Adresse : 2 route des Fraux, ~~BP 9~~, 63610 Besse-et-Saint-Anastaise  
Tél. : 04 73 79 52 57  
Fax : 04 73 79 51 72  
Courriel : [contact@syndicatstnectaire.com](mailto:contact@syndicatstnectaire.com)[syndicatsn@wanadoo.fr](mailto:syndicatsn@wanadoo.fr)

Composition : Producteurs, collecteurs de lait, transformateurs et affineurs

Statut juridique : Syndicat

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

### 1) **NOM DU PRODUIT**

« Saint-Nectaire »

### 2) **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Le « Saint-Nectaire » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte demi-ferme, pressée, non cuite, fermentée et salée. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. La teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 cm de diamètre et de 3,5 à 5,5 cm de hauteur et dont le poids ~~n'exède pas 1,850 kg~~ est compris entre 1,450 kg et 1,950 kg. Sa durée minimale d'affinage est de 28 jours après entrée en cave.

Le « Saint-Nectaire » peut également être fabriqué dans un format réduit de 12 à 14 cm de diamètre et 3,5 à 4,5 cm de hauteur et dont le poids ~~n'exède pas 0,650 kg~~ est compris entre 0,500 kg et 0,700 kg. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage est réduite à 21 jours après entrée en cave.

La pâte, ~~souple et onctueuse~~ et souple, qui fléchit sous le doigt, est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement.

Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Les fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs sont exclus.

Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » peut également se présenter sous forme de portions conditionnées, présentant obligatoirement une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

### 3) **DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » s'étend au territoire des communes du département du Cantal et du département du Puy-de-Dôme.

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans une zone respectant les facteurs naturels et humains cités au point 6-A et s'étendant au territoire des communes suivantes :

- dans le département du Cantal, les communes d'Allanche, Beaulieu, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, Condat, Landeyrat, Lanobre, Lugarde, Marcenat, Marchastel, Montboudif, Montgreleix, Pradiers, Saint-Amandin, Saint-Bonnet-de-Condât, Saint-Saturnin, Ségur-les-Villas, Trémouille, Vernols ;
- et dans le département du Puy de Dôme, les communes d'Anzat-le-Luguet, Ardes, Aurières, Aydat, Bagnols, Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Chassagne, Chastreix, Compains, Courgoul, Cournols, Creste, Cros, Dauzat-sur-Vodable, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, Grandeyrolles, La Bourboule, La Chapelle-Marcousse, La Godivelle, La Tour-d'Auvergne, Labessette, Larodde, Le Vernet-Sainte-

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Marguerite, Mazoires, Montaigut-le-Blanc, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Murot, Olloix, Orcival, Picherande, Rentières, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Diéry, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Nectaire, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière, Saulzet-le-Froid, Saurier, Singes, Tauves, Trémouille-Saint-Loup, Valbeleix, Vernines, Verrières.

(cf. ~~carte jointe en annexe du présent cahier des charges~~).

#### 4) **ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

##### 4.1. **Obligations déclaratives**

###### 4.1.1. **Déclaration d'identification**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la fabrication ou l'affinage du « Saint-Nectaire » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

###### 4.1.2. **Déclaration préalable de non-intention de production**

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum 7 jours avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

###### 4.1.3. **Déclaration préalable de reprise de la production**

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire », et l'adresse au groupement au minimum 7 jours avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

###### 4.1.2.4.1.4. **Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine**

Les fabricants en production laitière et les affineurs, y compris les producteurs fermiers affinant à la ferme, doivent communiquer mensuellement, avant le 25 du mois suivant, et annuellement, avant le 25 février de l'année n+1, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité respectivement du mois précédent et de l'année n : collecte de lait, production de fromages, quantités de fromages non aptes à la commercialisation, collecte de fromages, quantités entrées et sorties cave, quantités entrées et sorties congélation, stocks de fromages en cave et congelés.

Les producteurs fermiers n'affinant pas leur production doivent communiquer annuellement au groupement, avant le 25 février de l'année n+1, les éléments statistiques se rapportant à leur activité de l'année n : quantité de lait produite, quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication fermière de « Saint-Nectaire », production de fromages en blanc destinée à l'appellation « Saint-Nectaire ».

Les collecteurs de lait non-fabricants de « Saint-Nectaire » doivent communiquer annuellement au groupement, avant le 25 février de l'année n+1, les éléments statistiques se rapportant à leur

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

activité de l'année n : quantité de lait mensuelle collectée auprès de producteurs de lait habilités pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » et nombre mensuel de producteurs concernés.

Le groupement conserve les déclarations reçues pendant au minimum ~~3 ans~~ 2 ans en plus de l'année en cours.

#### 4.2. **Registres**

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou de fromages ou tout autre document comptable équivalent.

##### **4.2.1. Contrôle des conditions de production chez le producteur de lait**

Le producteur de lait tient un état récapitulatif de ses récoltes et de ses achats d'herbe ~~de la zone de production du lait, avec le mode de conservation. Sur cet état, sur lequel~~ figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée. Les résultats des éventuelles analyses de fourrages effectuées, en particulier la matière sèche, sont aussi précisés.

Pour les fourrages conservés par voie fermentaire destinés à être distribués aux vaches laitières, le producteur de lait fait réaliser chaque année avant le 1<sup>er</sup> novembre :

- une analyse du pH ou du taux de matière sèche de chaque silo de fourrages ensilés (y compris les ensilages confectionnés en boudins) ;
- une analyse du taux de matière sèche des autres fourrages conservés par voie fermentaire par tranche de 100 balles.

Un inventaire du stock de fourrage est réalisé après la récolte et en tout état de cause, au plus tard à l'automne avant la rentrée des vaches à l'étable. Sur l'inventaire, figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée, ainsi que les animaux destinataires de ces stocks en fonction de leur mode de conservation, de leur conditionnement et de leur origine.

Le producteur de lait tient aussi un registre d'alimentation sur lequel figurent les quantités de fourrages et d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières et aux génisses, avec l'indication de la matière sèche de chacun d'entre eux.

Le producteur de lait fournit aux services de contrôles les factures relatives aux achats d'aliments (fourrage et aliments complémentaires) et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Un registre parcellaire de la nature des prairies ainsi qu'un cahier de pâturage pendant la période de pâturage sont tenus.

Les producteurs de lait dont les génisses de renouvellement ne sont pas présentes en continu dans la zone de production du lait de leur naissance à leur premier vêlage doivent tenir un registre indiquant notamment, pour chaque génisse, les dates de sortie(s) et de retour(s) dans la zone de production du lait, ainsi que la nature et l'origine des aliments consommés.

Les producteurs de lait qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole remplissent un cahier d'épandage comprenant notamment les éléments fournis par le producteur de boues et le tiennent à la disposition des agents de contrôle.

Le producteur de lait peut fournir la preuve écrite du contrôle du fonctionnement de l'installation de traite et du changement annuel des manchons trayeurs et des flexibles.

#### **4.2.2. Contrôle des conditions de transformation collective et de fabrication**

La traçabilité du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » est assurée par un enregistrement et permet d'identifier les tournées de ramassage et les tanks de stockage, ainsi que les cuves de fabrication où le lait est transformé. Les éléments de traçabilité sont établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production.

#### **4.2.3. Contrôle des conditions de congélation**

Un registre des entrées et sorties des fromages en blanc congelés est tenu à jour. Outre les dates d'entrées et sorties sont notamment portés sur ce registre, l'identification des lots, le nombre de fromages, le poids des lots à la date d'entrée en congélation, le code et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication, les dates de fabrication et de démoulage des fromages.

Les relevés des enregistreurs automatiques de température situés dans les locaux d'entreposage des fromages en blanc congelés sont conservés au moins une année suivant l'année de déstockage.

#### **4.2.4. Contrôle des conditions d'affinage**

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties portant notamment les indications suivantes :

- nombre de fromages et indications des lots,
- dates d'entrée et sortie des lots de la cave d'affinage.

En outre, ils tiennent des registres de cave portant sur les indications suivantes :

- la température qui fait l'objet d'un enregistrement au moins bi-hebdomadaire,
- les dates d'entrées et sorties de chaque lot de fromage,
- les dates de lavage, de retournement, de frottage.

Une fiche par lot qui contient tous ces renseignements peut en tenir lieu. Ces fiches sont classées et conservées par l'exploitant de cave d'affinage pendant au minimum 2 ans en plus de l'année en cours.

En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie du premier et du dernier fromage est consignée sur le registre de cave.

### **4.3. Contrôle des caractéristiques du produit**

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Cet examen est réalisé par sondage sur des fromages ayant au moins la durée minimum d'affinage prévue au présent cahier des charges, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

#### 4.4. Marques d'identification

Tout fabricant demande au préfet du département dans lequel est situé son atelier de fabrication l'attribution d'un numéro matricule permettant l'identification de cet atelier.

Ce numéro matricule est composé de :

- l'indicatif du département pris dans le code officiel géographique ;
- une ou plusieurs lettres majuscules caractérisant l'atelier ;
- une ou plusieurs lettres indiquant la commune de la zone de production du lait et de fabrication des fromages, selon la liste définie ci-après :

##### DEPARTEMENT DU PUY DE DOME

###### Canton de Tauves

- A – Tauves
- B – Labessette
- C – Singles
- D – Larodde

###### Canton de La Tour-d'Auvergne

- E – Cros
- F – La Tour-d'Auvergne
- G – Bagnols
- H – Saint-Donat
- J – Chastreix
- K – Picherande
- L – Saint-Genès-Champespe
- M – Trémouille-Saint-Loup

###### Canton de Besse-et-Saint-Anastaise

- N – Besse-et-Saint-Anastaise
- P – Egliseneuve-d'Entraigues
- Q – Espinchal
- R – Compains
- S – Valbeleix
- U – Saint-Pierre-Colamine
- V – Saint-Diéry
- W – Saint-Victor-la-Rivière
- X – Murol
- Y – Chambon-sur-Lac

###### Canton d'Ardes

- Z – Ardes
- A.A – Chassagne
- A.B – Duzat-sur-Vodable
- A.C – Roche-Charles-la-Mayrand
- A.D – La Chapelle-Marcousse
- A.F – Rentières
- A.G – Mazoires
- A.H – Saint-Alyre-ès-Montagne
- A.J – La Godivelle
- A.K – Anzat-le-Luguet

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Canton de Champeix

A.L – Montaigut-le-Blanc  
A.M – Creste  
A.N – Saurier  
A.P – Courgoul  
A.Q – Verrières  
A.R – Grandeyrolles  
A.S – Saint-Nectaire

Canton de Saint-Amant-Tallende

A.T – Olloix  
A.U – Cournols  
A.V – Aydat  
A.W – Saulzet-le-Froid  
A.X – Le Vernet-Sainte-Marguerite

Canton de Rochefort-Montagne

A.Y – Orcival  
A.Z – Aurières  
B.A – Vernines  
B.B – La Bourboule  
B.C – Mont-Dore  
B.D – Murat-le-Quaire

DEPARTEMENT DU CANTAL

Canton de Champs-sur-Tarentaine-Marchal

B.E – Trémouille  
B.Z – Champs-sur-Tarentaine-Marchal  
B.G – Lanobre  
B.H – Beaulieu

Canton de Condat

B.J – Montboudif  
B.K – Saint-Amandin  
B.L – Lugarde  
B.M – Marchastel  
B.N – Saint-Bonnet-de-Condât  
B.P – Marcenat  
B.Q – Montgreleix  
B.R – Chanterelle  
B.S – Condat

Canton d'Allanche

B.T – Allanche  
B.U – Pradiers  
B.V – Landeyrat  
B.W – Vernols  
B.X – Ségur-les-Villas  
B.Y – Saint-Saturnin

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » doivent porter une marque indélébile apposée au cours du pressage sur une face.

Pour les fromages fabriqués à la ferme, la marque est constituée d'une plaque de caséine, teintée en vert, de forme elliptique, d'un diamètre de 45 mm dans sa plus grande dimension et de 30 mm dans sa plus petite et portant en noir les inscriptions ci-après :

- au-dessus du grand diamètre, le mot « Saint-Nectaire »,
- en bas du grand diamètre, le mot « fermier »,
- entre les deux, l'un au-dessous de l'autre, le numéro du fromage et le numéro d'immatriculation de l'atelier de fabrication.

Pour les fromages fabriqués en laiterie, la marque est constituée d'une plaque de caséine, ~~teintée en vert, de couleur beige,~~ de forme carrée, de 35 mm de côté et portant en noir les inscriptions ci-après : à la partie supérieure de la plaque, le mot « Saint-Nectaire » et successivement l'un en dessous de l'autre le numéro du fromage, le numéro d'immatriculation de l'atelier de fabrication et le mot « laitier ».

Les plaques de caséine, fermières et laitières, sont numérotées. La remise à zéro est effectuée à la première commande de l'année.

Les plaques sont conçues pour garder leur lisibilité jusqu'à la sortie de la cave d'affinage.

Ces plaques sont distribuées par le groupement à tout fabricant habilité. Le groupement tient un registre de distribution des plaques. Ces plaques sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation.

En cas de déclassement du produit d'appellation d'origine, l'opérateur prend les dispositions nécessaires pour rendre illisible le nom de l'appellation.

En production fermière, un registre est tenu par l'opérateur, comportant, pour chaque fabrication, le nombre de fromages obtenus (petits et/ou grands formats), le numéro de la plaque du premier et du dernier fromage ainsi que la date de fabrication. ~~Les fromages de chaque fabrication en chambre froide sont identifiés et rangés~~ En chambre froide, chaque fabrication de fromages est identifiée et rangée séparément ~~sur des grilles~~. Cette traçabilité est conservée lors de la collecte et en cave d'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

En production laitière, un registre est tenu par l'opérateur, comportant, pour chaque cuve ou série de cuves de fabrication, le numéro de la cuve ou série de cuves, le numéro de la première plaque et de la dernière plaque de chaque série de plaques portant des numéros consécutifs apposée sur les fromages issus de la mise en fabrication de la cuve ou série de cuves, le nombre de fromages obtenus dans chacun des deux formats ainsi que la date de fabrication. Les fromages sont rangés ~~sur des piles,~~ identifiés cuve par cuve ou série de cuves par série de cuves. Cette traçabilité est maintenue pendant le saumurage et l'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

## 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Production du lait

#### 5.1.1. Troupeau laitier

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation. Ces animaux font l'objet d'une alimentation spécifique ;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

~~A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015,~~ Les vaches de chaque troupeau assurant la production du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » doivent être nées et élevées dans la zone de production du lait.

Pour être considérées comme « élevées dans la zone de production du lait », les génisses de renouvellement doivent être présentes sur la zone de production du lait pendant au moins la moitié de chaque année.

Toutefois, pour raisons sanitaires, ou pour les races Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française et Brune, présentes en faibles effectifs sur la zone de production du lait, pour lesquelles la demande d'animaux serait supérieure à l'offre reconnue par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 5.1.2. Surfaces fourragères

Les vaches laitières bénéficient d'une surface fourragère suffisante. Le chargement à l'hectare n'excède pas 1,41,3 UGB sur la surface fourragère principale.

La prairie permanente représente au moins 90 % de la surface en herbe de l'exploitation. Une prairie permanente est une prairie qui n'a pas fait l'objet d'un retournement depuis 5 ans au moins.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle. Elles n'excèdent pas annuellement 130 unités d'azote à l'ha dont 60 unités minérales maximum. Pour la fertilisation organique, le maximum précisé doit être vérifié en moyenne sur 2 ans.

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

Afin de préserver l'alimentation des vaches de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du « Saint-Nectaire » respecte les mesures suivantes :

◆ Origine : Les seules fumures organiques d'origine agricole autorisées proviennent d'exploitations agricoles de production de lait destiné à la fabrication de fromage « Saint-Nectaire » habilitées, sous forme de compost, de lisier, de fumier, de purin.

Les fumures organiques d'origine non agricole de type boues d'épuration ou sous-produits, déchets verts sont originaires de la zone de production du lait.

◆ Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

- ◆ Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ...  
Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du « Saint-Nectaire », il convient de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces sont utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire ».

### **5.1.3. Alimentation des animaux**

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe ~~provenant de la zone de production du lait.~~

La ration totale annuelle des vaches laitières en matière sèche comprend 70 % minimum d'herbe provenant de la zone de production du lait. Le reste est composé :

- de 1800 kilogrammes maximum d'aliments complémentaires, par vache laitière et par an, comptabilisés en matière brute à l'exception du lactosérum, du maïs épi et du maïs grain comptabilisés en matière sèche,
- et le cas échéant d'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %, dont le foin de luzerne et la luzerne déshydratée brins longs, qui peuvent provenir de l'extérieur de la zone de production du lait.

En tout état de cause, les fourrages conservés par voie fermentaire (avec un taux de matière sèche inférieur ou égal à 80 %) distribués aux vaches laitières représentent 15 % maximum de la ration totale en matière sèche sur l'année.

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de ~~140-160~~ jours par an. Durant ~~cette période~~ les jours de pâturage, tout affouragement en vert est interdit.

Hors période de pâturage, l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 % représente quotidiennement au moins ~~50-%60~~ % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

~~A compter du 1<sup>er</sup> mai 2017, les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières. Le seul fourrage conservé autorisé est l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.~~

~~Dans tous les cas, la complémentation ne peut pas dépasser 30 % de la ration totale exprimée en matière sèche pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.~~

Les fourrages conservés par voie fermentaire distribués aux vaches laitières sont décrits ci-après :

- Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou goudronnée, à l'exception des ensilages confectionnés en boudins. Les autres fourrages conservés par voie fermentaire (y compris les ensilages confectionnés en boudins) sont stockés sur des aires bétonnées ou stabilisées avant le 1<sup>er</sup> novembre de chaque année.
- Les fourrages ensilés ont un pH inférieur à 4,4 ou un taux de matière sèche supérieur ou égal à 30 %. Les autres fourrages conservés par voie fermentaire ont un taux de matière sèche supérieur ou égal à 50 %.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

- Seuls les enzymes et inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour l'ensilage jusqu'au 30 avril 2017.

La ration de base annuelle des génisses est composée ~~exclusivement~~ d'herbe, dont au moins 40 % provient de la zone de production du lait, et éventuellement de paille.

~~Les génisses destinées au renouvellement des vaches laitières d'une exploitation habilitée pour l'appellation d'origine « Saint Nectaire » sont présentes sur l'exploitation et soumises aux mêmes conditions d'alimentation que les vaches laitières au plus tard à partir d'une durée de 3 mois précédant leur première lactation.~~

Afin de prévenir tout risque de contamination par des germes indésirables, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière :

- Les fourrages souillés, pourris, moisissus, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances toxiques, nuisibles à la santé, sont interdits.
- ~~En cas d'affouragement complémentaire en vert en dehors des périodes-jours de pâturage obligatoire, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme. Il ne doit pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation n'excède pas deux heures après la fauche.~~
- Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.
- Les pulpes de betterave, et les drèches de blé et les drèches de maïs sont autorisées quand elles sont distribuées aux animaux sous forme déshydratée et à condition qu'elles ne soient pas réhydratées avant affouragement, sauf à être réhydratées avec le lactosérum produit sur l'exploitation et distribuées aussitôt après leur pleine réhydratation. Toute autre réhydratation des aliments en vue de leur distribution est interdite.

Seules peuvent être utilisées dans l'alimentation de tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière, comme aliments complémentaires ou matières premières d'aliments composés, les matières premières suivantes :

- ~~◆ 1 Céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticales~~
- ~~◆ 2 Co-produits de céréales : son et remoulage de blé, drèches de maïs, drèches de blé, corn gluten feed, gluten de maïs, tourteaux de germes de maïs, radice d'orge~~
- ~~◆ 3 Fourrages déshydratés et agglomérés : luzerne déshydratée, foin de luzerne~~
- ~~◆ 4 Graines entières protéagineuses et oléoprotéagineuses : soja, colza, tournesol, lin, féverole, lupin, pois~~
- ~~◆ 5 Co-produits des graines protéagineuses et oléoprotéagineuses : tourteaux de soja, de colza, de tournesol, de lin, huile de soja, de colza, de tournesol.~~
- ~~◆ 6 Racines, tubercules et leurs co-produits : pulpe de betterave déshydratée, mélasse comme liant. La mélasse est utilisée à un taux maximum de 5 % de la matière sèche de l'aliment composé.~~
- ~~◆ 7 Minéraux : minéraux autorisés figurant à l'annexe du décret 86-1037 modifié.~~
- ~~◆ 8 Additifs : autorisés conformément au règlement (CE) n° 1831/2003 et suivant la liste ci-après~~
  - ~~— émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants~~
  - ~~— conservateurs, anti-oxygène~~
  - ~~— liants, anti-agglomérants~~
  - ~~— vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies~~
  - ~~— composés d'oligo-éléments.~~

1. Grains de céréales et produits dérivés :

- Avoine, blé, épeautre, orge, maïs, millet, seigle, sorgho, triticales.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

- Produits et sous-produits de meunerie et de semoulerie : farines, remoulages, sons des céréales autorisées.
- Produits et sous-produits d'amidonnerie : gluten de blé et de maïs, amidon de blé et de maïs, tourteau de pression/d'extraction de germes de maïs, gluten feed de maïs.
- Produits et sous-produits de distillerie : drèches de distillerie séchées de blé et de maïs, drèches foncées de distillerie de blé et de maïs.
- Produits et sous-produits de malterie : radicales de malt.

2. Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :

- Graines ou fruits oléagineux : colza, lin, tournesol, soja, courge, carthame, sésame.
- Produits dérivés des graines ou fruits d'oléagineux : Tourteaux de pression/d'extraction colza, lin, tournesol, soja, courge, carthame, sésame.

3. Graines de légumineuses et produits dérivés :

- Féverole, lupin, pois, lentilles, vesces.

4. Tubercules, racines et produits dérivés :

- Pulpe de betterave (sucrière) séchée
- Mélasse de betterave (sucrière) utilisée comme liant, avec un taux maximum de 5 % de l'aliment composé pris en référence au taux de matière sèche.

5. Autres plantes, algues et produits dérivés :

- Mélasse de canne à sucre utilisée comme liant, avec un taux maximum de 5 % de l'aliment composé pris en référence au taux de matière sèche.

6. Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :

- Luzerne déshydratée sous forme de pellets ou bouchons.
- Luzerne extrudée.
- Concentré protéique de luzerne

7. Minéraux et produits dérivés

Seuls les additifs suivants sont autorisés dans l'alimentation complémentaire des vaches laitières :

1. Additifs technologiques : conservateurs, anti-oxygènes d'origine naturelle, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, anti-agglomérants, additifs pour ensilage
2. Additifs nutritionnels : vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, composés d'oligo-éléments.
3. Additifs sensoriels : substances aromatiques (uniquement dans les aliments minéraux)
4. Additifs zootechniques : stabilisateurs de la flore intestinale.

Des huiles essentielles issues d'extraits naturels de plantes peuvent également être utilisées.

Les seuls traitements autorisés sur les matières premières utilisées en alimentation animale sont les traitements mécaniques et/ou thermiques.

Seul le lactosérum en provenance de l'exploitation est autorisé comme aliment liquide dans l'alimentation ~~de tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière~~ des vaches laitières et des génisses laitières.

Les aliments complémentaires ont un taux de matière sèche supérieur à 85 %, à l'exception du lactosérum liquide et du maïs épi ou grain.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Les aliments composés sont fabriqués uniquement à partir des matières premières et des additifs autorisés, dont la liste figure ci-dessus. Chaque sac et/ou chaque livraison d'aliment composé est accompagné d'une étiquette comportant, entre autres, la liste des matières premières incorporées, avec indication des proportions exactes des céréales et mélasse, en poids présents dans l'aliment composé.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non trans-géniques.

L'alimentation des animaux de l'exploitation ne doit pas être réalisée à partir d'aliments étiquetés « contenant » ou « pouvant contenir » des organismes génétiquement modifiés.

L'implantation de cultures trans-géniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Saint-Nectaire ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

La mention d'étiquetage « Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin » est réservée aux fromages fabriqués avec du lait issu d'exploitations qui utilisent exclusivement dans la ration de base de leur troupeau de l'herbe fraîche ou conservée sous forme de fourrages secs (avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %) stockés en bâtiment pour tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation.

## 5.2. Traite, stockage et collecte du lait

Le fonctionnement de l'installation de traite est vérifié tous les ans et chaque fois que cela est nécessaire, par un technicien agréé pour le contrôle de ces installations.

Les surfaces en contact avec le lait sont en parfait état, en particulier les flexibles ne sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être corrodés. ~~Les manchons trayeurs et flexibles sont changés au minimum une fois par an.~~

Les bidons, citernes, pompes et tuyaux utilisés sont exclusivement réservés à l'usage du transport du lait ou produits laitiers.

Après la traite, le lait destiné à la fabrication laitière est stocké en tank réfrigéré. Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures, soit 4 traites maximum. Dans le cas de fabrication laitière au lait cru, la durée de stockage est ramenée à 24 heures soit 2 traites maximum.

Le lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » est collecté séparément lors de tournées de ramassage spécifiques et stocké indépendamment des autres laits.

La collecte et le stockage sont établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

## 5.3. Fabrication

Tout atelier de fabrication de « Saint Nectaire » est doté d'un équipement minimum dont :

- des possibilités de stockage du lait refroidi, sauf pour les ateliers fermiers ;
- des cuves de fabrication en inox, en plastique alimentaire ou en bois, de capacité variable et matériels connexes ;
- un dispositif de soutirage ;
- des moules en inox ou en plastique alimentaire.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Le lait destiné à la fabrication fermière entre en fabrication dès son transfert à la fromagerie, qui intervient sitôt la traite terminée. Le report et le mélange de traite sont interdits.

Le lait destiné à la fabrication laitière peut être utilisé cru ou traité thermiquement. Il peut être standardisé en matière grasse, ~~non en matière protéique~~ la standardisation en matière protéique est interdite. S'il est utilisé cru, il est emprésuré dès son arrivée à la fromagerie. S'il est ~~traité thermiquement~~ pasteurisé, ~~le traitement thermique intervient au maximum 24 h après son arrivée à l'usine.~~ Le lait ne peut subir qu'un seul traitement de pasteurisation ~~ou thermisation~~. La durée totale entre l'arrivée du lait à l'usine et l'emprésurage n'excède pas 48 h.

En fabrication fermière, le lait est utilisé cru et entier, n'ayant subi aucune modification en matière grasse ou protéique.

Pour être considéré comme fromage au lait cru, le lait entrant en fabrication ne doit pas être chauffé au-delà de 40°C ni être soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium, le sel et enfin, pour les seules productions laitières, l'eau à la fin de dé lactosage.

L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. Elle s'effectue à une température comprise entre 30 et ~~33°C~~ 34°C.

#### En fabrication laitière

- La durée de coagulation est comprise entre 18 et 35 minutes.
- Le décaillage est effectué de façon mécanique afin d'obtenir un grain de 2 à 5 mm.
- Le caillé peut subir alors un dé lactosage : ~~une partie du lactosérum peut être retirée et de l'eau d'une température comprise entre 30 et 33°C peut être ajoutée.~~ La quantité de sérum retirée est inférieure ou égale à 30 % du volume de lait mis en fabrication. De l'eau potable peut être ajoutée, à une température comprise entre 30 et 34°C, sans excéder 30 % du volume de lait mis en fabrication. L'acidité Dornic, après ajout d'eau, n'est pas inférieure à 6°D.
- Le caillé obtenu après soutirage du sérum subit un pré-pressage mécanique afin d'obtenir un pré-fromage des pains de caillé.
- Le moulage est réalisé dans des moules de 21 cm de diamètre ou 13 cm de diamètre, perforés, garnis ou non d'une toile. La durée du pressage est adaptée au type de matériel utilisé. Elle ne peut être inférieure à une heure pour les fromages de grand format, à une demi-heure pour les fromages de petit format.
- Le salage est réalisé en saumure ou au sel sec. Le salage en saumure intervient en sortie de pressage. Le salage au sel sec est réalisé sur les deux faces du fromage. Le bac à saumurer les fromages, par immersion, est en matériaux alimentaires. La saumure répond aux caractéristiques suivantes :
  - son pH est compris entre 5,00 et ~~5,20~~ 5,50 ;
  - sa température est comprise entre 10 et 14°C ;
  - sa densité minimale est de 1,100 ;
  - l'eau utilisée pour les saumures est potable.
- Les fromages observent ensuite une période de ressuyage d'au moins 24 heures, à une température comprise entre 6 et ~~10~~ 14°C.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

- Une durée minimale de 48 heures est requise entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage.

En fabrication fermière,

- La durée de coagulation est comprise entre 25 et ~~45~~50 minutes.
- Le décaillage et le pré-pressage sont effectués de façon manuelle ou mécanique. Le délactosage est interdit. Le moulage est réalisé dans des moules garnis d'une toile de lin ou de coton.
- Pour la production fermière, seuls les moules spécifiques sont utilisés.
  - Pour le grand format, ce moule présente un diamètre intérieur de 207 mm (+/- 1), une hauteur intérieure de 50 mm (+/- 1) à la périphérie et 44,5 mm (+/- 0,2) au centre. La hauteur extérieure est de 55 mm et le diamètre extérieur de 218 mm (+/- 1). Il est perforé de trous de 3 mm de diamètre.
  - Pour le petit format, ce moule présente un diamètre intérieur de 142 mm (+/- 0,5), une hauteur intérieure de 42 mm (+/- 1) à la périphérie. Il est légèrement bombé au centre et présente sur le fond deux rainures circulaires, l'une de 45 mm de diamètre intérieur et l'autre de 82 mm.
- Le salage est effectué à sec et en moule sur les deux faces du fromage.
- Le pressage a une durée minimum de ~~10~~8 heures, la température de la salle est comprise entre ~~18~~20°C et ~~25~~22°C inclus.
- Après démoulage, les fromages sont placés en chambre froide, équipée d'une ventilation permettant un bon ressuyage de la surface, à une température de 6 à 10°C pendant une durée minimale de 24 heures et maximale de 8 jours avant leur collecte et leur entrée en cave d'affinage.
- Une durée minimale de 48 heures s'écoule entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage sauf pour une fabrication par semaine, où la durée minimale entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage peut être inférieure à 48 heures pour des raisons d'organisation de collecte des fromages en blanc.

#### 5.4. Affinage

Les fromages entrés en cave d'affinage subissent au moins deux lavages avec de l'eau salée ou non. Les fromages sont ensuite frottés et retournés au moins une fois par semaine, pendant la durée minimale d'affinage, pour l'obtention d'un croûtage régulier. La température de la cave est comprise entre 6 et ~~12~~14°C, avec une hygrométrie relative de 90 % minimum.

La cave d'affinage du « Saint Nectaire » présente une très bonne stabilité des facteurs température et hygrométrie ou est équipée de tout matériel nécessaire à la régulation de ces deux facteurs.

Les supports d'affinage sont lavés et séchés à chaque lot de fromages. Les planches sont séchées dans un endroit où le débit d'air est grand et dans une atmosphère non polluée.

Les brosses pour frotter les fromages ainsi que les machines sont systématiquement lavées et désinfectées après chaque lot de fromages. Les torches et la solution de soins sont changées entre chaque lot de fromages. D'une manière générale, le matériel utilisé pour le soin des fromages est exclusivement réservé à cet usage.

L'usage de tout agent antibactérien et antifongique sur le fromage pouvant nuire au développement de la flore de surface est interdit, sauf sur la plaque de caséine.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

### 5.5. Congélation

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du caillé est interdite.

La conservation par congélation du fromage en blanc est autorisée. On entend par fromage en blanc, un fromage âgé de dix jours au plus, à compter de sa date de démoulage/d'emprésurage, qui n'a subi aucune opération d'affinage et qui a été conservé à une température inférieure ou égale à 10°C-14°C en chambre froide.

Les fromages en blanc, au lait non pasteurisé, congelés, ne pourront être conservés plus de 10 mois après l'indication de la date de congélation suivie de la lettre « C », portée sur le conditionnement.

L'utilisation de congélateur domestique est interdite.

Les fromages en blanc sont enveloppés dans du papier de conditionnement alimentaire puis emballés dans des caisses en bois neuves ou en plastique réutilisable, ou placés nus dans des caisses plastiques mises sur palettes puis houssées et filmées de façon à éviter au maximum la circulation d'air. Le conditionnement et l'emballage sont réalisés par le propriétaire des fromages, généralement l'affineur.

L'étiquetage des fromages en blanc congelés indique le nom du produit, la mention « fromage en blanc », la mention « fabriqué en laiterie » ou « fermier » ou toute autre indication laissant entendre l'origine fermière ou laitière du fromage, le traitement thermique subi par le lait, le numéro de lot, le code de l'atelier de fabrication, le poids du lot, la date de congélation suivie de la lettre « C ». La date doit indiquer le jour, le mois et l'année. Un lot ne peut être constitué que par les produits d'un seul atelier de fabrication. Dans le cas où le lot de fromages en blanc est vendu congelé, l'étiquetage doit en outre comporter, à l'encre indélébile, la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine, les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication du fromage en blanc, le numéro du jour de production, le poids net, et les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement qui a procédé à la congélation et à l'entreposage.

Les locaux d'entreposage des fromages en blanc congelés sont équipés d'au moins un enregistreur automatique de température.

La décongélation est effectuée par l'affineur.

Ne peuvent être mis sur le marché, et de fait cédés à un tiers affineur, que des fromages en blanc qui ont été congelés dans le respect de la réglementation générale et des critères spécifiques définis dans le présent cahier des charges, sous la rubrique « fromage en blanc apte à l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » » ~~« fromage fermier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait traité thermiquement » ou « fromage laitier non affiné au lait pasteurisé »~~, accompagné de la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine.

La congélation, le stockage à l'état congelé et la décongélation des fromages se font intégralement dans l'aire géographique.

Les entrées en congélation ne peuvent avoir lieu que du 01 avril au 31 juillet. Les sorties de fromages de congélation ont lieu avant le 31 mars de l'année suivante. Tout fromage entré en congélation l'année précédente et non entré en cave le 1<sup>er</sup> avril, n'a plus droit à l'appellation.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

## 6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

### ➤ Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

L'aire géographique du « Saint-Nectaire » est située au centre de la France, dans le Massif Central. A une altitude supérieure à 700 m, la production du lait et la fabrication des fromages bénéficient de conditions particulières.

Les vents dominants d'ouest apportent une humidité importante sur les pentes occidentales de la montagne volcanique, moindre sur les pentes orientales. Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe est omniprésente, avec une flore abondante et variée : thym serpolet, gentiane jaune, fenouil des Alpes, achillée millefeuille, trèfle des Alpes... La production fourragère est essentiellement basée sur l'exploitation des prairies permanentes, riches en plantes à fleurs, qui représentent au moins 90 % de la surface en herbe des exploitations.

#### Facteurs humains

Le « Saint-Nectaire » se fabrique dans la région des Monts Dore depuis plusieurs siècles. Son nom apparaît dans la gastronomie au 17<sup>ème</sup> siècle. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), sa production s'est développée au 19<sup>ème</sup>, puis au 20<sup>ème</sup> siècle dans les petites fermes de montagne à petit cheptel où il devient l'apanage des fermières et où s'installe un savoir-faire de fabrication. Traditionnellement, les fabricants n'affinaient que très rarement leurs fromages et avaient pour habitude de les apporter en blanc sur les nombreux marchés de la zone. Les affineurs spécialisés du Puy-de-Dôme et du Cantal, qui disposaient d'installations adaptées et d'un savoir-faire en la matière, leur achetaient leur production pour l'affiner près des centres de consommation. Cette tradition s'est maintenue jusqu'à nos jours, avec dorénavant une organisation de la collecte des fromages en blanc directement sur les lieux de production. La reconnaissance du « Saint-Nectaire » en appellation d'origine date d'un jugement du tribunal d'Issoire en 1955.

L'alimentation des vaches laitières assurant la production du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » repose sur les ressources citées au point « Facteurs naturels ». En effet la ration de base est exclusivement composée d'herbe et le pâturage est obligatoire une partie de l'année. Le recours à la complémentation est limité.

La phase d'affinage est également une étape importante dans l'obtention du « Saint-Nectaire ». En effet, les affineurs possèdent un savoir-faire essentiel dans les soins apportés aux fromages. Ces derniers sont lavés plusieurs fois, puis frottés et retournés régulièrement pour développer leur croûte.

### ➤ Spécificité du produit

Le « Saint-Nectaire » est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite. Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 24 cm maximum de diamètre et de 5,5 cm maximum de hauteur, ce qui représente un format modeste par rapport à d'autres fromages issus de régions de montagne. Il présente une croûte à moisissures rases blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges.

Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

➤ **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

L'aire géographique correspond à un territoire où les différentes étapes de l'élaboration du « Saint-Nectaire » ont toujours eu lieu. Certains facteurs tant naturels d'altitude des pâturages et de flore qu'humains doivent être réunis pour produire le lait et fabriquer le « Saint-Nectaire ».

En effet, la zone au sol volcanique est favorable à la présence des prairies permanentes où la flore est abondante et parfumée. La fréquence des pluies amenées par les vents d'ouest qui dominent dans cette zone élevée, permet une irrigation presque continue des prairies, ce qui augmente leur richesse. Du fait de cette diversité botanique, de nombreux composés aromatiques sont présents dans les fleurs (terpènes par exemple) et sont assimilés par les vaches lorsqu'elles consomment des fourrages issus de ces prairies.

Ces facteurs, associés aux savoir-faire de fabrication ainsi qu'aux soins apportés au « Saint-Nectaire » lors de l'affinage, lui confèrent des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Les soins apportés au « Saint-Nectaire » par les affineurs déterminent par ailleurs le développement de sa croûte fleurie oscillant du blanc gris au marron orangé.

Le format du « Saint-Nectaire » est quant à lui lié à son histoire. En effet il convenait à la fois aux fermes possédant des troupeaux de petite taille (quelques vaches), ainsi qu'aux plus grandes exploitations cherchant à valoriser leur production laitière hivernale relativement limitée alors que leur production d'été, plus abondante, était destinée à la fabrication de « Fourme de Cantal ».

7) **REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).**

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
Tél : 01.44.97.17.17  
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) **ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » doit comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des mentions « Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin », « fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Salers », « fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Ferrandaise », « affiné en cave naturelle », durée d'affinage particulière au-delà de la durée minimale de 28 jours, « affiné sur paille », « affiné à la ferme », « affiné sur bois de sapin » et « affiné sur bois d'épicéa ». En tout état de cause, leurs dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles de l'appellation « Saint-Nectaire »,
- de la mention « fabriqué en laiterie » ou toute autre indication laissant entendre une origine laitière du fromage.

L'étiquetage des fromages en précise l'origine fermière ou laitière.

La taille des caractères des mentions précisant l'origine laitière ou fermière est égale au moins aux deux tiers de celle de l'appellation « Saint-Nectaire ».

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
<b>PRODUCTION DU LAIT</b>			
<i>Origine du lait</i>	Localisation de la production laitière	Liste des communes figurant au chapitre 3	Documentaire et/ou visuel
<i>Caractéristiques des animaux du troupeau laitier</i>	Origine des vaches laitières	Naissance et élevage dans la zone- <del>à compter du 01/01/2015</del>	Documentaire
<i>Alimentation</i>	<u>Origine de l'alimentation des vaches laitières</u>	<u>Ration totale annuelle composée d'au minimum 70 % d'herbe provenant de la zone de production du lait</u>	
	Pourcentage de prairie permanente	Minimum 90 % de la surface en herbe de l'exploitation	Documentaire et/ou visuel
	Composition de la ration de base des vaches laitières	Exclusivement herbe <del>de la zone</del>	Documentaire et/ou visuel

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
	Niveau de complémentation des Apport d'aliment complémentaire aux vaches laitières	Maximum 30 % de la ration totale exprimée en matière sèche pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année Maximum 1800 kg d'aliments complémentaires par vache et par an comptabilisés en matière brute excepté pour le lactosérum, le maïs épi et le maïs grain comptabilisés en matière sèche	Documentaire et/ou visuel
	Hors période de pâturage, pourcentage d'herbe distribuée sous forme de fourrage sec	Minimum 50 % 60 % de la ration de base des vaches laitières exprimée en matière sèche, quotidiennement	Documentaire et/ou visuel
	Conservation des fourrages fermentés	Fourrages ensilés (hors boudins) : stockage sur aire bétonnée ou goudronnée. Autres fourrages conservés par voie fermentaire (y compris ensilages confectionnés en boudins) : stockage sur aire bétonnée ou stabilisée avant le 1 <sup>er</sup> novembre de chaque année.  Ensilage : pH < 4,4 ou taux de MS de 30 % minimum Fourrage conservé par voie fermentaire autre qu'ensilage : Taux de MS de 50 % minimum	Visuel    Documentaire
<b>COLLECTE</b>			
Collecte	Preuve de l'origine	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
<b>FABRICATION</b>			
Localisation	Localisation de la fabrication	Liste des communes figurant au chapitre 3	Documentaire et/ou visuel
Production fermière	Délai de mise en fabrication du lait	Dès le transfert à la fromagerie, sitôt la traite terminée	Documentaire et/ou visuel
	Caractéristiques du lait mis en fabrication	Cru et entier, n'ayant subi aucune modification en matière grasse ou protéique	Analytique et/ou visuel
	Dé lactosage	Interdit	Documentaire et/ou visuel
	Salage	A sec et en moule, sur les 2 faces du fromage	Visuel
	Durée de pressage	Minimum de 10 8 heures	Documentaire et/ou visuel

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
<i>Production en laiterie</i>	Dé lactosage	<u>Autorisé-Quantité de sérum retirée inférieure ou égale à 30 % du volume de lait mis en fabrication. Possibilité d'ajout d'eau potable, à une température comprise entre 30 et 34°C, sans excéder 30 % du volume de lait mis en fabrication. Acidité Dornic, après ajout d'eau, supérieure ou égale à 6°D</u>	Documentaire et/ou visuel
	Salage	En saumure ou au sel sec	Visuel
	Durée de pressage	Supérieure à 1 heure pour le grand format Supérieure à 1/2 heure pour le format réduit	Documentaire et/ou visuel et/ou mesure
<b>IDENTIFICATION</b>			
<i>Marque d'identification</i>	Présence de la marque d'identification	Obligatoire	Visuel et/ou documentaire
	Forme de la marque d'identification	Elliptique en production fermière Carrée en production laitière	Visuel
<b>AFFINAGE</b>			
<i>Affinage</i>	Localisation de l'affinage	Départements du Cantal et du Puy de Dôme	Documentaire et/ou visuel
	Durée d'affinage	28 jours minimum après entrée en cave pour le grand format et 21 jours minimum après entrée en cave pour le format réduit	Documentaire
<b>PRODUIT</b>			
<i>Caractéristiques analytiques du fromage</i>	Teneur en matière grasse après complète dessiccation	Supérieure ou égale à 45 %	Analytique
	Teneur en matière sèche	Supérieure ou égale à 50 %	Analytique
<i>Caractéristiques organoleptiques du fromage</i>	Forme	Cylindre légèrement détalonné	Visuel
	Dimensions	Grand format : 20 à 24 cm de diamètre et 3,5 à 5,5 cm de hauteur Format réduit : 12 à 14 cm de diamètre et 3,5 à 4,5 cm de hauteur	Mesure

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
	Croûtage	Croûtage similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, moisissures blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs exclus.	Organoleptique
	Pâte	<u>Couleur crème pâle à jaune pâle uniforme avec Souple et onctueuse, fléchissant sous le doigt, de couleur ivoire, pouvant présenter quelques petites ouvertures de petite taille uniformément réparties dans la pâte harmonieusement</u>	Organoleptique
	Goût	<u>Goût franc, doux,</u> légèrement salé, <u>sans excès d'acidité,</u> avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette	Organoleptique
<b>ETIQUETAGE</b>			
Étiquetage	Étiquetage des fromages fermiers	Mention « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage	Visuel
	Étiquetage des fromages laitiers	Mention "fabriqué en laiterie" ou toute autre indication laissant entendre une origine laitière du fromage	Visuel

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

## DOCUMENT UNIQUE

« Saint-Nectaire »

N° UE:

**AOP (X)**

**IGP ( )**

### 1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Saint-Nectaire »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3 Fromages

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Saint-Nectaire » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte demi-ferme, pressée, non cuite, fermentée et salée. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. La teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 centimètres de diamètre et de 3,5 à 5,5 centimètres de hauteur et dont le poids est compris entre 1,450 kilogramme et 1,950 kilogramme. Sa durée minimale d'affinage est de 28 jours après entrée en cave.

Le « Saint-Nectaire » peut également être fabriqué dans un format réduit de 12 à 14 centimètres de diamètre et 3,5 à 4,5 centimètres de hauteur et dont le poids est compris entre 0,500 kilogramme et 0,700 kilogramme. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage est réduite à 21 jours après entrée en cave.

La pâte onctueuse et souple, qui fléchit sous le doigt, est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement.

Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Les fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs sont exclus.

Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » peut également se présenter sous forme de portions conditionnées, présentant obligatoirement une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les vaches de chaque troupeau assurant la production du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » doivent être nées et élevées dans la zone définie au point 4.

Pour être considérées comme « élevées dans la zone définie au point 4 », les génisses de renouvellement doivent être présentes sur cette zone pendant au moins la moitié de chaque année.

Toutefois, pour raisons sanitaires ou pour les races Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française et Brune, présentes en faibles effectifs sur la zone définie au point 4, pour lesquelles la demande d'animaux serait supérieure à l'offre reconnue par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe.

La ration totale annuelle (ration de base et complémentation) des vaches laitières en matière sèche comprend 70 % minimum d'herbe provenant de la zone définie au point 4.

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de 160 jours par an. Durant les jours de pâturage, tout affouragement en vert est interdit.

Hors période de pâturage, l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 % représente quotidiennement au moins 60 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Les matières premières et les additifs utilisés dans la complémentation du troupeau laitier sont précisés dans une liste positive. Leur utilisation est limitée à 1800 kg, par vache laitière et par an, comptabilisés en matière brute à l'exception du lactosérum, du maïs épi et du maïs grain comptabilisés en matière sèche.

Tous les aliments ne proviennent pas nécessairement de la zone définie au point 4 car l'altitude et le climat ne permettent pas techniquement leur production en quantité suffisante.

La ration de base annuelle des génisses est composée d'herbe, dont au moins 40 % provient de la zone définie au point 4, et éventuellement de paille.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Saint-Nectaire ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait, la fabrication du fromage et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » doit comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des mentions « Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin », « fabriqué avec du lait 100% issu de la race Salers », « fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Ferrandaise », « affiné en cave naturelle », durée d'affinage particulière au-delà de la durée minimale de 28 jours, « affiné sur paille », « affiné à la ferme », « affiné sur bois de sapin » et « affiné sur bois d'épicéa ». En tout état de cause, leurs dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles de l'appellation « Saint-Nectaire »,
- de la mention « fabriqué en laiterie » ou toute autre indication laissant entendre une origine laitière du fromage.

L'étiquetage des fromages en précise l'origine fermière ou laitière.

La taille des caractères des mentions précisant l'origine laitière ou fermière est égale au moins aux deux tiers de celle de l'appellation « Saint-Nectaire ».

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » s'étend au territoire des communes du département du Cantal et du département du Puy-de-Dôme.

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans une zone respectant les facteurs naturels et humains cités au point 5.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Spécificité de l'aire géographique

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

*Facteurs naturels*

L'aire géographique du « Saint-Nectaire » est située au centre de la France, dans le Massif Central.

A une altitude supérieure à 700 m, la production du lait et la fabrication des fromages bénéficient de conditions particulières.

Les vents dominants d'ouest apportent une humidité importante sur les pentes occidentales de la montagne volcanique, moindre sur les pentes orientales. Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe est omniprésente, avec une flore abondante et variée : thym serpolet, gentiane jaune, fenouil des Alpes, achillée millefeuille, trèfle des Alpes.... La production fourragère est essentiellement basée sur l'exploitation des prairies permanentes, riches en plantes à fleurs, qui représentent au moins 90 % de la surface en herbe des exploitations.

*Facteurs humains*

Le « Saint-Nectaire » se fabrique dans la région des Monts Dore depuis plusieurs siècles. Son nom apparaît dans la gastronomie au 17<sup>ème</sup> siècle. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), sa production s'est développée au 19<sup>ème</sup>, puis au 20<sup>ème</sup> siècle dans les petites fermes de montagne à petit cheptel où il devient l'apanage des fermières et où s'installe un savoir-faire de fabrication. Traditionnellement, les fabricants n'affinaient que très rarement leurs fromages et avaient pour habitude de les apporter en blanc sur les nombreux marchés de la zone. Les affineurs spécialisés du Puy-de-Dôme et du Cantal, qui disposaient d'installations adaptées et d'un savoir-faire en la matière, leur achetaient leur production pour l'affiner près des centres de consommation. Cette tradition s'est maintenue jusqu'à nos jours, avec dorénavant une organisation de la collecte des fromages en blanc directement sur les lieux de production.

La reconnaissance du « Saint-Nectaire » en appellation d'origine date d'un jugement du tribunal d'Issoire en 1955.

L'alimentation des vaches laitières assurant la production du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » repose sur les ressources citées au point « Facteurs naturels ». En effet la ration de base est exclusivement composée d'herbe et le pâturage est obligatoire une partie de l'année. Le recours à la complémentation est limité.

La phase d'affinage est également une étape importante dans l'obtention du « Saint-Nectaire ». En effet, les affineurs possèdent un savoir-faire essentiel dans les soins apportés aux fromages. Ces derniers sont lavés plusieurs fois, puis frottés et retournés régulièrement pour développer leur croûte.

Spécificité du produit

Le « Saint-Nectaire » est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite. Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 24 centimètres maximum de diamètre et de 5,5 centimètres maximum de hauteur, ce qui représente un format modeste par rapport à d'autres fromages issus de régions de montagne. Il présente une croûte à moisissures rases blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité,

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Saint-Nectaire » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 20 juillet 2016*

avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Lien

L'aire géographique correspond à un territoire où les différentes étapes de l'élaboration du « Saint-Nectaire » ont toujours eu lieu. Certains facteurs tant naturels d'altitude des pâturages et de flore qu'humains doivent être réunis pour produire le lait et fabriquer le « Saint-Nectaire ».

En effet, la zone au sol volcanique est favorable à la présence des prairies permanentes où la flore est abondante et parfumée. La fréquence des pluies amenées par les vents d'ouest qui dominent dans cette zone élevée, permet une irrigation presque continue des prairies, ce qui augmente leur richesse. Du fait de cette diversité botanique, de nombreux composés aromatiques sont présents dans les fleurs (terpènes par exemple) et sont assimilés par les vaches lorsqu'elles consomment des fourrages issus de ces prairies.

Ces facteurs, associés au savoir-faire de fabrication ainsi qu'aux soins apportés au « Saint-Nectaire » lors de l'affinage, lui confèrent des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Les soins apportés au « Saint-Nectaire » par les affineurs déterminent par ailleurs le développement de sa croûte fleurie oscillant du blanc gris au marron orangé.

Le format du « Saint-Nectaire » est quant à lui lié à son histoire. En effet il convenait à la fois aux fermes possédant des troupeaux de petite taille (quelques vaches), ainsi qu'aux plus grandes exploitations cherchant à valoriser leur production laitière hivernale relativement limitée alors que leur production d'été, plus abondante, était destinée à la fabrication de « Fourme de Cantal ».

---

**Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

## **DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

« SAINT-NECTAIRE »

N° UE: [réservé UE]

**AOP (X)**

**IGP ( )**

### **1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME**

Interprofession du « Saint-Nectaire » (en abrégé, ISN)

Adresse : 2 route des Fraux, 63610 Besse-et-Saint-Anastaise

Tél. : 04 73 79 52 57

Fax : 04 73 79 51 72

Courriel : contact@syndicatstnectaire.com

Le groupement est composé de producteurs, de collecteurs de lait, de transformateurs et d'affineurs de « Saint-Nectaire » et est, à ce titre, légitime à proposer la demande de modification.

### **2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France.

### **3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)**

Dénomination du produit

Description du produit

Aire géographique

Preuve de l'origine

Méthode de production

Lien

Étiquetage

Autres : contrôle, exigences nationales, lien

### **4. TYPE DE MODIFICATION(S)**

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

## 5. MODIFICATION(S)

### – **Rubrique « Description du produit »**

Lors de la précédente modification du cahier des charges, le poids moyen des fromages a été remplacé par un poids maximum (1,850 kg pour le grand format et 0,650 kg pour le format réduit). La mise en œuvre de cette disposition a été l'occasion d'approfondir ce critère. Pour tenir compte de la variabilité qui peut intervenir au niveau du poids des fromages et définir précisément le produit, le poids maximal du fromage est augmenté et complété par une valeur minimale. Ainsi, le poids du « Saint-Nectaire » de grand-format est « compris entre 1,450 kg et 1,950 kg », au lieu de « n'excède pas 1,850 kg ». Pour le « Saint-Nectaire » de format réduit, son poids est « compris entre 0,500 kg et 0,700 kg », au lieu de « n'excède pas 0,650 kg ».

La description de la pâte est précisée grâce à l'expérience accumulée par les jurys de dégustation. Ainsi, la phrase « La pâte onctueuse et souple, qui fléchit sous le doigt, est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement » remplace la phrase « La pâte souple et onctueuse fléchit sous le doigt ». Cette nouvelle description permet de définir plus précisément le produit.

La description du goût du produit est complétée afin de mieux refléter la complexité du goût du « Saint-Nectaire ». Ainsi les descripteurs « doux » et « sans excès d'acidité » sont ajoutés à la phrase, qui devient : « Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette. ».

L'ensemble de ces modifications vise à améliorer la description du produit.

### – **Rubrique « Preuve de l'origine »**

En complément de la déclaration d'identification préalable à l'habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges, il est prévu une déclaration préalable de non-intention de production et une déclaration préalable de reprise de la production afin de permettre à des opérateurs d'arrêter de produire temporairement du « Saint-Nectaire » s'ils le souhaitent.

Il est précisé que la communication mensuelle de données statistiques se rapportant à la fabrication et à l'affinage concerne également les producteurs fermiers affinant à la ferme, pour une meilleure compréhension du texte.

Il est ajouté une obligation pour certaines catégories d'opérateurs de communiquer annuellement au groupement, pour l'année n avant le 25 février de l'année n+1, les éléments statistiques se rapportant à leur activité de l'année précédente, en complément des transmissions mensuelles de données déjà exigées pour certains, afin que le groupement dispose d'un récapitulatif annuel de la part des opérateurs.

La durée minimale de conservation des déclarations reçues par le groupement est fixée à 2 ans en plus de l'année en cours, au lieu de 3 ans de date à date, pour faciliter la gestion des archives par année civile.

En lien avec les modifications introduites concernant l'alimentation des animaux, il est précisé que l'état récapitulatif des récoltes et achats d'herbe tenu par le producteur de lait concerne toutes les récoltes et tous les achats d'herbe, quelle qu'en soit la provenance, afin de tenir compte de l'ensemble des récoltes et achats d'herbe.

De plus, afin de pouvoir estimer la qualité de la récolte et maîtriser sa distribution, la tenue des registres d'alimentation est complétée par la phrase « Pour les fourrages conservés par voie fermentaire destinés à être distribués aux vaches laitières, le producteur de lait fait réaliser chaque année avant le 1er novembre :

- une analyse du pH ou du taux de matière sèche de chaque silo de fourrages ensilés (y compris les ensilages confectionnés en boudins) ;
- une analyse du taux de matière sèche des autres fourrages conservés par voie fermentaire par tranche de 100 balles ».

Une précision est ajoutée sur les enregistrements figurant sur l'inventaire du stock de fourrage. Ainsi, il doit aussi être indiqué dans l'inventaire quels sont les animaux destinataires des différents stocks de fourrage en fonction de leur mode de conservation, de leur conditionnement et de leur origine, afin de faciliter les contrôles.

Il est précisé que les factures relatives aux achats d'aliments portent sur les achats de fourrages et d'aliments complémentaires, pour éviter toute ambiguïté.

Une disposition prévoyant l'obligation des producteurs de lait dont les génisses de renouvellement ne sont pas présentes en continu de leur naissance à leur premier vêlage dans la zone définie au point 4 du document unique de tenir un registre indiquant notamment, pour chaque génisse, les dates de sortie(s) et de retour(s) dans la zone ainsi que la nature et l'origine des aliments consommés est ajoutée afin de permettre le contrôle des mouvements et de l'alimentation des génisses de renouvellement.

En lien avec la modification apportée à la rubrique « méthode d'obtention » du cahier des charges, la preuve du changement annuel des manchons trayeurs et des flexibles de l'installation de traite n'est plus exigée spécifiquement car l'état des manchons trayeurs et des flexibles est contrôlé et vérifié lors du contrôle du fonctionnement de l'installation de traite (contrôle régulier du montage, de l'état et du fonctionnement d'une installation de traite réalisé dans le cadre du contrôle du respect des bonnes pratiques d'hygiène de la traite).

L'indication de la date de démoulage des fromages est ajoutée dans le registre relatif à l'entrée et à la sortie des fromages en blanc congelés, afin de permettre un meilleur contrôle de l'âge des fromages en blanc entrant en congélation.

Pour s'assurer de la présence des données nécessaires au contrôle, la durée d'archivage des fiches d'enregistrements des conditions d'affinage par l'exploitant de cave d'affinage est ajoutée : « au minimum 2 ans en plus de l'année en cours ».

Dans la liste des codes composés d'une ou plusieurs lettres apposés sur les marques d'identification afin d'identifier la commune sur laquelle a été fabriqué le fromage,

l'indication des noms des cantons est retirée. En effet, le découpage administratif des cantons ayant évolué suite à une réforme nationale, cette indication non indispensable est devenue obsolète.

La couleur de la plaque de caséine du « Saint-Nectaire » fabriqué en laiterie est modifiée : « de couleur beige » remplace « teintée en vert ». En effet, la présence d'un morceau de plaque de caséine verte sur des portions préemballées de fromage peut entraîner des refus de réception ou des réclamations de consommateurs. De plus, la lisibilité des mentions inscrites sur la plaque de caséine de couleur beige est mieux conservée au long de l'affinage, voire même améliorée.

Une disposition relative à la traçabilité des fromages fermiers en chambre froide est reformulée pour une meilleure compréhension par l'ensemble des opérateurs : la phrase « les fromages de chaque fabrication en chambre froide sont identifiés et rangés séparément sur des grilles » est remplacée par « en chambre froide, chaque fabrication de fromages est identifiée et rangée séparément », sans préciser le support utilisé car des supports autres que des grilles pourraient être utilisés sans que cela n'ait d'impact sur la spécificité du produit.

Enfin, en production laitière, la précision selon laquelle les fromages sont rangés « sur des piles » est retirée, la traçabilité des fromages pouvant être garantie sans que l'empilement des fromages soit nécessaire.

Les modifications de la rubrique « Preuve de l'origine » ont pour objectif d'assurer un suivi plus adapté de l'activité des opérateurs de « Saint-Nectaire ».

#### – **Rubrique « Méthode d'obtention »**

- Production du lait – Troupeau laitier :

La date du 1<sup>er</sup> janvier 2015, échue, est retirée de la disposition relative à l'obligation de naissance et d'élevage des vaches laitières dans la zone définie au point 4 du document unique.

Il est ajouté une disposition précisant que les génisses de renouvellement doivent être présentes sur cette zone pendant au moins la moitié de chaque année. Il s'agit de permettre la mise en pension et/ou le pâturage des génisses de renouvellement hors de la zone pendant une durée limitée, inférieure à la moitié de leur période d'élevage. Cette disposition permet d'assurer la disponibilité de suffisamment de surfaces fourragères dans la zone pour l'alimentation des vaches laitières, de façon à ainsi mieux faire face à des situations de déficit fourrager temporaire en lien avec des aléas climatiques ou d'autres types d'aléas naturels. Cette disposition n'a pas d'impact sur la qualité du fromage, puisqu'une fois que la génisse entrée en lactation, elle devient vache laitière et est soumise au respect des conditions de production dont celles d'alimentation des vaches laitières.

Ces modifications visent à permettre aux exploitants de mieux adapter la conduite de leur troupeau laitier aux aléas.

- Production du lait – Surfaces fourragères :

Le chargement à l'hectare de surface fourragère principale est réduit à 1,3 UGB, au lieu de 1,4 UGB, pour augmenter l'autonomie fourragère sur l'exploitation.

- Production du lait – Alimentation des animaux :

Concernant l'alimentation des vaches laitières, les dispositions actuelles indiquant que la ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de la zone définie au point 4 du document unique et que la complémentation ne peut pas dépasser 30 % de la ration totale exprimée en matière sèche, pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année, sont modifiées. La ration de base des vaches laitières reste composée exclusivement d'herbe et la composition de la ration totale annuelle des vaches laitières est précisée : elle comporte 70 % minimum d'herbe en matière sèche provenant de la zone définie au point 4 du document unique, le reste étant composé de 1800 kilogrammes maximum d'aliments complémentaires par vache laitière et par an (comptabilisés en matière brute à l'exception du lactosérum, du maïs épi et du maïs grain comptabilisés en matière sèche) et le cas échéant d'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %, dont le foin de luzerne et la luzerne déshydratée brins longs, pouvant provenir de l'extérieur de la zone. La nouvelle rédaction permet de mieux préciser la proportion de l'alimentation produite dans la zone définie au point 4 du document unique, basée sur la valorisation de ses ressources herbagères, tout en laissant la possibilité de compléter la ration de base des vaches laitières avec du fourrage sec et de la luzerne déshydratée brins longs pouvant provenir de l'extérieur de la zone. De cette manière, le foin de luzerne et la luzerne déshydratée brins longs sont retirés de la liste des aliments complémentaires. En effet, techniquement, il s'agit de fourrages. Il est donc proposé de les comptabiliser dans la ration de base des vaches laitières pour permettre une meilleure lisibilité et compréhension de la ration de base des vaches laitières par l'ensemble des opérateurs. De plus, la quantité maximale d'aliment complémentaire autorisée est exprimée en kilogrammes plutôt qu'en proportion de la ration totale pour faciliter le contrôle.

Par ailleurs, il s'avère que certains producteurs ne pourront pas adapter leur système d'exploitation à l'interdiction des fourrages conservés par voie fermentaire dans l'alimentation des vaches laitières à compter du 1<sup>er</sup> mai 2017 car cette adaptation nécessite des investissements qu'ils ne seront pas en capacité de réaliser. De plus, la possibilité pour le producteur de choisir la méthode de conservation de l'herbe lors de la constitution de ses stocks fourragers hivernaux permet une meilleure adaptation aux conditions météorologiques et une valorisation maximum de la qualité de la ressource herbagère disponible dans la zone. En effet, les conditions climatiques (pluviométrie importante, plage d'ensoleillement réduite) et l'altitude élevée (zone de montagne) rendent parfois difficile la réalisation de stocks d'herbe uniquement sous forme de fourrage sec. La disposition « A compter du 1<sup>er</sup> mai 2017, les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières. Le seul fourrage conservé autorisé est l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 % » est donc retirée. Une disposition visant à limiter l'apport de fourrages conservés par voie fermentaire aux vaches laitières à 15 % maximum de la ration totale en matière sèche sur l'année est ajoutée afin de traduire la faible part représentée par les fourrages conservés par voie fermentaire dans l'alimentation globale des vaches laitières sur l'année. De plus, la proportion quotidienne de fourrage sec dans la ration de base des vaches laitières hors période de pâturage exprimée en matière sèche est portée à 60 %, au lieu de 50 %, en cohérence avec la limitation des fourrages conservés par voie fermentaire à 15 % maximum de la ration totale annuelle.

La durée annuelle minimum de pâturage est portée de 140 à 160 jours, pour renforcer la valorisation de l'herbe disponible sur pied. Il est précisé que l'affouragement en vert est interdit « durant les jours de pâturage », plutôt que « durant cette période », pour une meilleure lisibilité de la disposition.

Les conditions de stockage et de conservation des fourrages conservés par voie fermentaire sont encadrées afin de garantir leur qualité : « Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou goudronnée, à l'exception des ensilages confectionnés en boudins. Les autres fourrages conservés par voie fermentaire (y compris les ensilages confectionnés en boudins) sont stockés sur des aires bétonnées ou stabilisées avant le 1<sup>er</sup> novembre de chaque année. ». « Les fourrages ensilés ont un pH inférieur à 4,4 ou un taux de matière sèche supérieur ou égal à 30 %. Les autres fourrages conservés par voie fermentaire ont un taux de matière sèche supérieur ou égal à 50 %. »

Dans la continuité des modifications précédentes, les termes « jusqu'au 30 avril 2017 » sont retirés de la phrase « Seuls les enzymes et inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour l'ensilage ».

Aux fins du contrôle, il est précisé que la disposition relative à la ration de base des génisses est exprimée de façon annuelle. La possibilité d'apporter de la paille dans la ration de base des génisses est ajoutée afin de pouvoir pallier les pertes de fourrages à base d'herbe lors des années sèches. De plus, il est intéressant techniquement d'utiliser de la paille dans les rations de base des génisses pour développer le rumen et la capacité d'ingestion de ces animaux.

La disposition qui prévoyait que « les génisses destinées au renouvellement des vaches laitières d'une exploitation habilitée pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » sont présentes sur l'exploitation et soumises aux mêmes conditions d'alimentation que les vaches laitières au plus tard à partir d'une durée de 3 mois précédant leur première lactation » est supprimée car cette disposition pose des difficultés dans l'organisation de la conduite des troupeaux sans pour autant que sa suppression n'ait d'impact négatif sur la qualité des fromages.

Dans la disposition encadrant la pratique de l'affouragement en vert, l'expression « périodes de pâturage » est remplacée par l'expression « jours de pâturage » pour une meilleure compréhension.

Les drèches de blé sont ajoutées aux côtés des pulpes de betterave et des drèches de maïs parmi les aliments autorisés à être distribués sous forme déshydratée ou réhydratée avec le lactosérum produit sur l'exploitation car elles se présentent également sous forme déshydratée. Il s'agit de la correction d'une erreur rédactionnelle dans le cahier des charges.

Les matières premières et les additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire sont scindés en deux listes positives distinctes. Ces listes sont actualisées pour :

- en améliorer la lisibilité,
- intégrer certaines matières premières utilisées par les fabricants d'aliments ou en agriculture biologique : ajout de l'épeautre, du millet et du sorgho ; ajout des farines, remoulages et sons de toutes les céréales autorisées ; ajout du gluten de blé et de l'amidon de blé et de maïs ; ajout des graines et tourteaux de courge, carthame et sésame ; ajout des lentilles et vesces,

- intégrer parmi les additifs les substances aromatiques utilisées dans les aliments minéraux pour les rendre plus appétents et plus faciles à ingérer par les animaux et les stabilisateurs de la flore intestinale utilisés pour améliorer l'écosystème du rumen et en développer la flore,
- tenir compte des connaissances disponibles sur l'impact de certaines matières premières sur la qualité des fromages (suppression des huiles de soja, colza et tournesol, qui peuvent avoir des conséquences néfastes sur la saveur de certains types de fromages).

Le foin de luzerne et la luzerne déshydratée brins longs sont par ailleurs retirés de la liste des matières premières et des additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire car ce sont des fourrages grossiers faisant partie intégrante de la ration de base. Il est en outre précisé que des huiles essentielles issues d'extraits naturels de plantes peuvent également être utilisées car elles présentent des intérêts pour la santé du troupeau.

La phrase « Les seuls traitements autorisés sur les matières premières utilisées en alimentation animale sont les traitements mécaniques et/ou thermiques » est ajoutée afin de limiter les traitements pouvant être effectués sur les matières premières.

Au lieu d'autoriser la consommation du lactosérum liquide uniquement en provenance de l'exploitation pour tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière, on limite cette disposition uniquement aux vaches et génisses laitières, afin de permettre que les autres cheptels ruminants présents sur l'exploitation puissent consommer du lactosérum quelle que soit sa provenance.

La phrase « Les aliments complémentaires ont un taux de matière sèche supérieur à 85 %, à l'exception du lactosérum liquide et du maïs épi ou grain » est ajoutée afin de garantir la qualité et la bonne conservation des aliments complémentaires distribués.

Le terme « additifs » est ajouté en complément des matières premières dans la phrase « Les aliments composés sont fabriqués uniquement à partir des matières premières autorisées dont la liste figure ci-dessus ». Il s'agit d'une correction dans la rédaction du cahier des charges en vigueur, les aliments composés pouvant intégrer des additifs en plus des matières premières.

La phrase « l'alimentation des animaux de l'exploitation ne doit pas être réalisée à partir d'aliments étiquetés « contenant » ou « pouvant contenir » des organismes génétiquement modifiés » est ajoutée afin d'apporter des précisions utiles au contrôle.

Les conditions d'emploi de la mention d'étiquetage « Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin » sont précisées : cette mention est réservée aux fromages fabriqués avec du lait issu d'exploitations qui utilisent exclusivement dans la ration de base de leur troupeau de l'herbe fraîche ou conservée sous forme de fourrages secs (avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %) stockés en bâtiment pour tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation ». Ces dispositions explicitent les conditions à remplir pour pouvoir utiliser cette mention et facilitent ainsi le contrôle.

- Traite, stockage et collecte du lait :

La phrase « les manchons trayeurs et flexibles sont changés au minimum une fois par an » est supprimée car la différence de résistance à l'usure des différents

matériaux employés (caoutchouc, silicone...) et la fréquence d'utilisation des matériels ne permettent pas de définir précisément une fréquence de remplacement unique dans le cahier des charges. Le bon état des manchons trayeurs et des flexibles est vérifié lors du contrôle du fonctionnement de l'installation de traite.

- Fabrication :

Concernant la standardisation du lait destiné à la fabrication laitière, dans la phrase « Il [le lait] peut être standardisé en matière grasse, non en matière protéique » la partie de phrase « non en matière protéique » est reformulée comme suit : « la standardisation en matière protéique est interdite », pour une meilleure compréhension. Par ailleurs, la collecte à 48 heures allant se généraliser pour réduire les coûts de collecte, il va s'avérer nécessaire de réaliser un traitement de thermisation du lait afin de l'écramer et obtenir un lait qui soit adapté à la fabrication du « Saint-Nectaire ». Les modalités de traitement thermique du lait sont donc réécrites pour autoriser un éventuel traitement de thermisation lors de l'écrouissage, en complément d'un traitement de pasteurisation : la phrase « S'il est pasteurisé, le lait ne peut subir qu'un seul traitement de pasteurisation » remplace la phrase « Le lait ne peut subir qu'un seul traitement de pasteurisation ou thermisation ». La phrase « S'il est traité thermiquement, le traitement thermique intervient au maximum 24 heures après son arrivée à l'usine » est supprimée afin de permettre aux entreprises de pouvoir adapter leur organisation. Ces modifications laissent la possibilité aux entreprises d'adapter leur activité aux contraintes actuelles.

En prenant en compte les observations des fabricants issues de leur expérience, la température maximum d'emprésurage du lait est portée à 34°C, au lieu de 33°C, pour améliorer la texture des fromages notamment lorsque les taux protéiques du lait mis en fabrication sont faibles et/ou lorsque les taux butyreux sont élevés.

Les étapes de la fabrication du fromage « Saint-Nectaire », dont la description précise a été introduite dans le cahier des charges en vigueur, sont réactualisées de façon à réajuster certaines valeurs cibles en tenant compte des observations des fabricants et sans remettre en cause la spécificité du fromage :

En fabrication laitière :

- L'encadrement des opérations de délactosage est précisé pour préserver la qualité des fromages et le savoir-faire des fromagers. Ainsi, la phrase « une partie du lactosérum peut être retirée et de l'eau d'une température comprise entre 30 et 33°C peut être rajoutée » est supprimée et remplacée par « La quantité de sérum retirée est inférieure ou égale à 30 % du volume de lait mis en fabrication. De l'eau potable peut être ajoutée, à une température comprise entre 30 et 34°C, sans excéder 30 % du volume de lait mis en fabrication » ;
- Le pH maximum de la saumure est augmenté (remplacement de 5,20 par 5,50) pour une meilleure adéquation avec le pH des fromages recherché au démoulage.
- La température maximale de ressuyage est ajustée (remplacement de 10°C par 14°C) au regard des températures moyennes observées en saumurage, afin d'éviter un écart trop important entre la température des fromages à la sortie de la saumure et la température de la salle de ressuyage. De plus, cette température permet une meilleure implantation des flores de surface et un meilleur développement des arômes dans le produit.

En fabrication fermière :

- La plage de durée de coagulation est réduite (remplacement de « entre 25 et 50 minutes » par « entre 25 et 45 minutes ») afin de décailler le gel à un niveau de fermeté optimum pour obtenir des fromages à pâte souple ;
- La durée minimum de pressage est réduite à 8 heures, au lieu de 10, afin de permettre une plus grande adaptation à la variation de la composition de la matière première au cours de la lactation et offrir plus de souplesse dans l'organisation du travail (les moules et la presse pouvant être réutilisés pour la fabrication suivante). La plage de température de la salle dans laquelle se déroule le pressage est fixée entre 20 et 25°C, au lieu de 18 à 22°C, car elle est plus adaptée aux ferments thermophiles utilisés ;
- Afin de rendre compatibles, pour certains fromages, l'intervalle entre emprésurage et entrée en cave (48 heures minimum) et la durée de ressuyage des fromages (24 heures minimum à 8 jours maximum), et en lien avec les pratiques de collecte des fromages fermiers non affinés (dits « fromages en blanc ») tous les 7 jours par les affineurs, il est possible pour une fabrication par semaine que l'intervalle entre l'emprésurage et l'entrée en cave soit inférieur à 48 heures. Ainsi, la phrase « une durée minimale de 48 heures s'écoule entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage » est complétée par : « sauf pour une fabrication par semaine, où la durée minimale entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage peut être inférieure à 48 heures pour des raisons d'organisation de collecte des fromages en blanc ».

- Affinage :

La température maximale de la cave d'affinage est portée à 14°C, au lieu de 12°C, car il a été constaté qu'une température plus élevée permet une meilleure formation de la croûte des fromages et favorise le développement des arômes.

- Congélation :

Dans la définition du fromage en blanc,

- L'âge maximum du fromage de 10 jours au plus est exprimé en référence à la date de démoulage et non plus à la date d'emprésurage car le démoulage constitue le stade auquel on obtient le fromage en blanc et qu'il s'agit d'un repère temporel aisément identifiable pour les opérateurs ;
- La température maximale de conservation en chambre froide est portée à 14°C, au lieu de 10°C, afin de rester cohérente avec la température maximale de ressuyage, qui est portée à 14°C en fabrication laitière.

Pour une meilleure compréhension et pour éviter d'utiliser la dénomination du produit pour désigner un fromage non affiné, la phrase « l'étiquetage des fromages en blanc congelés indique le nom du produit » est remplacée par « l'étiquetage des fromages en blanc congelés indique la mention « fromage en blanc » ».

Pour une meilleure lisibilité, les intitulés sous lesquels peuvent être mis sur le marché les fromages en blanc qui ont été congelés : « « fromage fermier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait traité thermiquement » ou « fromage laitier non affiné au lait pasteurisé », accompagné de la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine », sont remplacés

par un intitulé unique, à savoir : « fromage en blanc apte à l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » ».

– **Rubrique « Etiquetage »**

Il est ajouté la possibilité d'utiliser les mentions d'étiquetage :

- « Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin » afin de distinguer les fromages fabriqués à partir du lait d'exploitations ne récoltant et n'utilisant pas de fourrages conservés par voie fermentaire ;
- « fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Ferrandaise » afin de distinguer les fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vaches de race Ferrandaise (race locale à faibles effectifs).

– **Autres**

- A la rubrique « Références concernant les structures de contrôles », les coordonnées de l'organisme de contrôle sont remplacées par celles de l'autorité compétente en matière de contrôle de façon à éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.
- A la rubrique « Exigences nationales », le tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est mis à jour afin de tenir compte des modifications apportées à la rubrique « méthode d'obtention ».
- A la rubrique « Lien », pour décrire la spécificité du produit, sont introduits les éléments ajoutés au chapitre relatif à la description du produit en matière de descriptifs du goût du « Saint-Nectaire » (doux et sans excès d'acidité).