

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

« SAINT-NECTAIRE »

N° CE: FR-PDO-0117-01091 – 03.12.2012

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

« Saint-Nectaire »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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 cm de diamètre et de 3,5 à 5,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 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'excède pas 0,650 kg. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage est réduite à 21 jours après entrée en cave.

La pâte, souple et onctueuse, fléchit sous le doigt. 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, légèrement salé, 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.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

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. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

A compter du 1^{er} 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 **définie au point 4.**

Supprimé : de production du lait

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.

Supprimé : de production du lait

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de la zone **définie au point 4.**

Supprimé : de production du lait

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de 140 jours par an. Durant cette période, 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 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

A compter du 1^{er} 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.

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

Supprimé : de production du lait

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 trois mois précédant leur première lactation.

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.

3.5. 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.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Supprimé : Les tonnages de fromages en blanc entrés en congélation sont limités à 7,5 % maximum de chacune des productions laitières et fermières pour chaque entreprise d'affinage, l'année précédente servant de référence.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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 « fabriqué avec du lait 100% issu de la race Salers », « 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 5.1.**

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. 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^{ème} siècle. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), sa production s'est développée au 19^{ème}, puis au 20^{ème} 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**

Supprimé : la

Supprimé : limitée :

Supprimé : <#> dans le département du Cantal aux communes d'Allanche, Beaulieu, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, Condat, Landeyrat, Lanobre, Lugarde, Marcenat, Marchastel, Montboudif, Montgreleix, Pradiers, Saint-Amandin, Saint-Bonnet-de-Condat, Saint-Saturnin, Ségur-les-Villas, Trémouille, Vernols.¶
<#> et dans le département du Puy de Dôme aux communes d'Anzat-le-Luguet, Ardes, Aurières, Aydat, Bagnols, Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Chassigne, Chastreix, Compains, Courgoul, Cournols, Creste, Cros, Dautzat-sur-Vodable, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Grandeyrolles, La Bourboule, La Chapelle-Marcousse, La Godivelle, La Tour-d'Auvergne, Labessette, Larodde, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Mazoires, Montaigut-le-Blanc, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Muro, 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, Singles, Tauves, Trémouille-Saint-Loup, Valbeix, Vermines, Verrières.¶
Les fromages doivent être affinés dans les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme.¶

Supprimé : la partie septentrionale du

Supprimé : , sur les pentes des montagnes volcaniques d'Auvergne

Supprimé : ¶

Supprimé : ,

Supprimé : à

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.

Supprimé : ¶

Supprimé : S

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.

Supprimé : de cette zone

Supprimé : .

Supprimé : de la zone

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.

5.2. 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, légèrement salé, 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.**

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 ».

Supprimé : délimitée actuellement

Supprimé : une zone

Supprimé : le

Supprimé : s'est toujours fabriqué

Supprimé : et où il apparaît

Supprimé : au plan de l

Supprimé : ,

Supprimé : la

Supprimé : et du cheptel que les conditions sont

Supprimé : e

Supprimé : du

Supprimé : L

Supprimé : O

Supprimé : en

Supprimé : .

Supprimé : Ces molécules,

Supprimé : e

Supprimé : , se retrouvent dans le « Saint-Nectaire », lui conférant sa finesse et son parfum

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 ».

▼

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

▼

Supprimé : Enfin, les soins apportés au « Saint-Nectaire » par les affineurs déterminent le développement de sa croûte fleurie oscillant du blanc gris au marron orangé. ¶

Supprimé : <https://www.inao.gov.fr/fichier/CDCSaintNectaire.pdf>

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.