

## 1. LA FILIERE SAINT-NECTAIRE :

La filière saint-nectaire regroupe 6 catégories d'opérateurs :

- 480 producteurs de lait
- 8 collecteurs de lait indépendants
- 5 transformateurs laitiers
- 180 producteurs fermiers (fabricant de Saint-Nectaire à la ferme)
- 45 producteurs fermiers affineurs (fabricant et affineur de Saint-Nectaire à la ferme)
- 20 affineurs non transformateurs

Chaque opérateur est contrôlé selon son (ou ses) secteur(s) d'activité(s).

Les fréquences de contrôles varient donc selon les secteurs d'activités :

Opérateur	Fréquence de contrôle globale
Producteur de lait	20 % / an
Collecteur de lait indépendant	100 % / an
Transformateur laitier	100 % / an
Producteur fermier	35 % / an
Producteur fermier affineur	40 % / an
Affineur non transformateur	100% / an
Commission organoleptique (examen produit : organoleptique et physico-chimique)	100% / an <i>(Producteurs fermiers non affineurs : 1 fois/an Producteurs fermiers affinant la totalité de leur production : 1 fois/an Producteurs fermiers affinant à la ferme et livrant une partie de leur production chez un affineur : 2 prélèvements/an, 1 à la ferme et 1 chez l'affineur Transformateurs laitiers : 1 prélèvement / tranche de 120 tonnes / format)</i>

Les principaux points de contrôles :

<b>ETAPE</b>	<b>POINTS A CONTROLER</b>
<b>Production de lait AOC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation de l'exploitation</li> <li>➤ Provenance des animaux du troupeau laitier</li> <li>➤ Alimentation des animaux (nature, provenance et stockage des fourrages, ensilage, base de l'alimentation, pâturage, aliments complémentaires, foin, etc.)</li> <li>➤ Stockage du lait après la traite</li> </ul>
<b>Fabrication fermière de fromages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation des locaux</li> <li>➤ Nature du lait utilisé</li> <li>➤ Délai de mise en fabrication du lait</li> <li>➤ Préparation du lait</li> <li>➤ Additifs autorisés</li> <li>➤ Emprésurage</li> <li>➤ Process de fabrication : décaillage, moulage, salage, pressage, ressuyage...</li> <li>➤ Apposition d'une marque d'identification</li> </ul>
<b>Fabrication laitière de fromages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation des locaux</li> <li>➤ Nature du lait utilisé, traçabilité lait cru / traité thermiquement</li> <li>➤ Délai de mise en fabrication du lait</li> <li>➤ Préparation du lait</li> <li>➤ Additifs autorisés</li> <li>➤ Emprésurage</li> <li>➤ Process de fabrication : décaillage, prépressage, moulage, salage, pressage, ressuyage...</li> <li>➤ Apposition d'une marque d'identification</li> </ul>

<b>ETAPE</b>	<b>POINTS A CONTROLER</b>
<b>Affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aire géographique de localisation des caves d'affinage</li><li>➤ Conditions d'affinage : température, hygrométrie</li><li>➤ Lavages</li><li>➤ Durée d'affinage</li><li>➤ Mode de présentation des produits</li><li>➤ Etiquetage</li><li>➤ Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit</li></ul>