

Un nouveau site internet

Plus simple, plus facile à lire et plus complet

Avec les 6 pages suivantes :

- => Un savoir-faire : toute la fabrication du Saint-Nectaire en images.
- => Visites et dégustations : la route des fromages pour toutes les étapes qui vendent du Saint-Nectaire (lieux, horaires).
- => Crémiers : un clin d'œil pour la profession de crémier-fromager avec la liste de tous les opérateurs habilités en Saint-Nectaire.
- => Interprofession : comment fonctionne l'ISN, les personnes élues au Conseil et au Bureau d'ISN.
- => Réglementation : le décret, le RTA et les principaux points de contrôle.
- => Recettes : les principales recettes réalisées avec le Saint-Nectaire.

A ce jour, 1000 visites par jour sur notre ancien site. Nous espérons parvenir à 2000 visites par jour avec ce site.



Même adresse : www.fromage-aoc-st-nectaire.fr

Palmarès Fermiers d'Or 2011

13^e concours régional de produits fermiers organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture réservé aux producteurs fermiers affineurs

Catégorie fromage Saint-Nectaire fermier :

- => 1^{er} prix : GAEC du Midi - Lavergne - 63850 Saint-Genès Champespe
- => 2^e prix : Bernard Guittard - La Landie - 63850 Egliseneuve
- => 3^e prix : GAEC du Bois Joli - La Chaux - 63320 Saint-Diéry

Félicitations à ces 3 producteurs fermiers-affineurs et aux participants !

Gestion des plaques en Saint-Nectaire fermier

Les plaques du 1^{er} trimestre 2012 sont arrivées. Nous demandons aux opérateurs qui n'ont pas utilisé la totalité de leurs plaques 2011 de les retourner à ISN. Toutes les cotisations de ces plaques seront remboursées, seul le prix de la plaque (33 € les mille) reste à la charge de l'opérateur.

Le retour de ces plaques ne modifie en rien le quota annuel de plaques par opérateur. Des contrôles auront lieu à compter de février 2012.



Des perspectives...



A la fin de cette année, nous pouvons nous livrer à quelques constats.

Les volumes du Saint-Nectaire Laitier et Fermier seront stables en 2011, voire en légère progression. Les ventes de Noël nous le diront.

Le prix du lait, CVO comprise, et celui des fromages fermiers, (prix de base et incidence qualité compris), n'auront jamais été aussi élevés qu'en 2011.

Si les perspectives pour 2012 peuvent inquiéter sur un plan général, celles du Saint-Nectaire nous permettent d'espérer un maintien des volumes et des prix, et un certain nombre d'installations en Saint-Nectaire Fermier.

Cependant, les résultats obtenus traduisent des efforts sur la qualité, l'organisation du marché, la publicité, etc. Les objectifs que nous nous fixons ne seront atteints qu'en poursuivant ces efforts dans les prochaines années.

A tous de bonnes fêtes et meilleurs vœux, avec comme chaque année, une pensée pour les producteurs et plus souvent, les productrices qui fabriquent le soir de Noël et du Nouvel An.

Jean-Luc Dischamp

Président de l'Interprofession Saint-Nectaire



sommaire

- 2 >> Le point sur les contrôles dans l'AOP Saint-Nectaire
- 3 >> Challenge Glisse and Fromages AOP d'Auvergne 2012
- 4 >> Un nouveau site internet
- 4 >> Palmarès Fermiers d'Or 2011
- 4 >> Gestion des plaques en Saint-Nectaire fermier

agenda

- >> Lundi 27 février 2012 : Concours Fromages SIA 2012
- >> 26-29 février 2012 : 12^e Salon des fromages à Paris
- >> Semaines 6 et 7 en 2012 : Campagne d'affichage nationale du Saint-Nectaire

Interprofession Saint-Nectaire
2 route des Fraux
63610 Besse-en-Chandesse
Tél. 04 73 79 52 57 Fax : 04 73 79 51 72
syndicatsn@wanadoo.fr
www.fromage-aoc-st-nectaire.com

Le point sur les contrôles dans l'AOP Saint-Nectaire

Trois années de contrôle : résultats

CI : Contrôle Interne	Année 2009		Année 2010		Fin décembre 2011		Total réalisé	Opérateurs présents décembre 2011	
	CI	CE	CI	CE	CI	CE			
CE : Contrôle Externe									
Nombre de producteurs de lait (PL)	61	25	77	26	73	10	272	7482	
Nombre de producteurs fermiers (PF)	40	19	48	19	34	15	175	176	
Nombre de producteurs fermiers affineurs (PFA)	8	5	14	5	7	4	43	50	
TOTAL	109	49	139	50	114	29	490	708	
AF	Opérateurs contrôlés tous les ans								
COLL									
IND									

En trois ans : Tous les producteurs fermiers (affineurs ou non) auront été contrôlés.

En trois ans : 59 % des producteurs de lait auront été contrôlés. Encore 2 années (2012 et 2013) pour contrôler les 200 producteurs de lait restants.

Chaque année les affineurs, les collecteurs, et les industriels ont un contrôle minimum.

Les non-conformités sur 2011

En moyenne, 3 manquements par producteur de lait ont été constatés, 5 manquements en moyenne pour les producteurs fermiers non affineurs et plus de 8 pour les producteurs fermiers affineurs.



Zoom sur les producteurs fermiers non affineurs

Les manquements mineurs

- 20 % des non-conformités mineures sont liées aux manques de documents (documents autocontrôlés)
- 18 % des non-conformités mineures => formule aliment (composition, OGM)
- 13 % des non-conformités mineures => machine à traire et manchons trayeurs.
- 5 % des non-conformités mineures => alimentation VL (% fourrage sec, % complémentation)
- 15 % des non-conformités mineures => délai 48H (date emprésurage - date entrée en cave)
- 12 % des non-conformités mineures => traçabilité (petites incohérences E/S)
- 10 % des non-conformités mineures => durée de pressage (minimum 10 heures)

Les manquements majeurs

- 23 % des non-conformités majeures => alimentation VL (fourrage hors zone, autre que de l'herbe)
- 14 % des non-conformités majeures => alimentation génisse (période de transition...)
- 9 % des non-conformités majeures => % complémentation
- 36 % des non-conformités majeures => traçabilité (traçabilité chambre froide, traçabilité E/S et cahier à tenir)
- 18 % des non-conformités majeures => déclarations statistiques

Et les principales non-conformités sur l'affinage...

- Les lavages (2 minimum)
- Désinfection du matériel affinage entre chaque lot

mineures

- Traçabilité en cave
- Statistiques mensuelles
- Durée affinage
- Etiquette (emballage) produit (logo, taille des caractères...)

majeures

Les retraits et les démissions

	2009		2010		2011		Total
	Retrait	Démission	Retrait	Démission	Retrait	Démission	
Nombre de producteurs de lait (PL)	1	0	0	2	1	8	12
Nombre de producteurs fermiers (PF)	0	0	0	0	0	0	0
Nombre de producteurs fermiers affineurs (PFA)	1	0	0	0	1	0	2
TOTAL	2	0	0	2	2	8	14

Les contrôles supplémentaires se multiplient (plus de 50 sur 2011 pour manquement majeur), ainsi les démissions et les retraits augmentent... Attention : lors du deuxième contrôle AOP, les actions correctives doivent être effectives.

Dans le même temps : 6 demandes d'habilitations pour des producteurs nouveaux opérateurs de l'AOP.

2012 : une contrainte de plus...

A partir du 01/01/2012 : 80 % des vaches laitières doivent être nées et élevées dans l'aire géographique AOC Saint-Nectaire => sanction mineure au premier contrôle...

Selon les données EDE du 15/03/2011, 340 exploitations (48 %) ont plus de 80 % de leurs vaches nées sur la zone, environ 220 exploitations (32 %) ont entre 50 et 80 % et pour finir, 160 exploitations (20 %) ont moins de 50 % de leurs vaches nées sur la zone.

Bilan des Commissions de dégustation (au 10/12/11)

30 commissions en contrôle interne			1 ^{er} manquement	2 ^e manquement	4 commissions en contrôle externe (dont 3 mixtes)			1 ^{er} manquement	2 ^e manquement
Fermier	239 contrôles		22	0	Fermier	11 contrôles		1	1
Laitier	40 contrôles		2	0	Laitier	6 contrôles		1	0

Plus que jamais, les contrôles sont la garantie de la cohérence et du traitement équivalent pour tous les opérateurs, et maintiennent la crédibilité de l'AOP Saint-Nectaire.

Challenge Glisse and Fromages AOP d'Auvergne 2012

Les professionnels sont invités à participer aux dégustations en bas des pistes !