

# Saint-Nectaire

Pâte pressée non cuite

## LE PRODUIT

L'AOP Saint-Nectaire est un fromage au lait de vache à la pâte souple et onctueuse, qui naît au cœur du Massif central. Il est fabriqué à la ferme, au lait cru, juste après la traite du troupeau, ou bien dans une laiterie avec le lait venant de plusieurs fermes. Sa croûte blanche, brune ou grise laisse parfois entrevoir un fond de couleur orangé et même des touches de rouge ou de jaune.

## ARÔMES ET SAVEURS

Au-delà de son goût franc, doux et légèrement salé, le Saint-Nectaire exprime une palette de saveurs qui vont du lait jusqu'aux arômes de sous-bois, avec parfois une pointe de noisette. Cette diversité reflète la richesse de la flore des prairies où pâturent les vaches à la belle saison. A savourer nature, à l'apéritif ou sur le plateau de fromages, mais aussi fondant dans une multitude de recettes.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Saint-Nectaire est fabriqué dans la région des Monts Dore, au cœur du Massif central, à plus de 700 m d'altitude entre le Cantal et le Puy-de-Dôme. Sur ces terres volcaniques et fertiles, l'herbe est omniprésente et la flore abondante et variée participe à la richesse du Saint-Nectaire. Une fois fabriqué, le fromage bénéficie des soins des affineurs répartis dans le Cantal et le Puy-de-Dôme.

## UN PRODUIT RECONNU

Fabriqué au cœur de l'Auvergne depuis plusieurs siècles, le Saint-Nectaire est reconnu en appellation d'origine depuis 1955. Il est l'un des moteurs de l'économie locale : la quasi-totalité de la production laitière de cette zone de montagne est aujourd'hui transformée en Saint-Nectaire, faisant vivre de nombreuses familles.

### Le saviez-vous

Le Saint-Nectaire est de manière ancestrale fabriqué presque exclusivement par des femmes, les hommes s'occupant du troupeau et de la ferme. Les tours de

main se transmettent ainsi le plus souvent de mère à fille ou de mère à belle-fille.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'AOC se trouve à cheval sur les départements du Puy de Dôme et du Cantal, localisée autour du massif du Sancy, elle déborde sur l'Artense et le Cézalier.

Elle comprend 20 communes du département du Cantal et 50 communes du Puy de Dôme.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Interprofession du Saint-Nectaire (ISN)

---

2 Route Des Fraux

63610 BESSE ET SAINT-ANASTAISE

BP 9

**N°SIRET :** 77917651000013

**Président(e) :** RAMADE Sébastien **Contact :** ROUSSET Emilie

**Tél. :** 04 73 79 52 57

**Mél. :** [contact@syndicatstnectaire.com](mailto:contact@syndicatstnectaire.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Aurillac

---

Village d'entreprises

14 avenue du Garric

15000 AURILLAC

**N°SIRET :** 13000270200038

**Tél. :** 04 71 63 85 42

**Fax :** 04 71 63 85 43

**Mél. :** [INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr](mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

---

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

**N°SIRET** : 41226101800094

**Président(e)** : DU COUEDEC Pierre **Contact** : Gaël du CHELAS

**Tél.** : 01 45 30 92 92

**Fax** : 01 45 30 93 00

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 03 88 19 16 79

**Fax** : 03 88 19 55 29

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 04 50 88 18 78

**Fax** : 04 50 88 18 78

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 02 51 05 14 92

**Fax** : 02 51 36 84 63

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 90 22 78 12

**Fax :** 04 90 22 78 27

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80

**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Président(e) :**

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-nectaire-24296>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintNectaire\\_A\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintNectaire_A_200804.pdf)
2. <mailto:contact@syndicatstnectaire.com>
3. <mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>