

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) : WALCHLI Pierre **Contact :** ROUSSET Emilie
Tél. : 04 73 79 52 57
Mél. : contact@syndicatsinectaire.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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
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