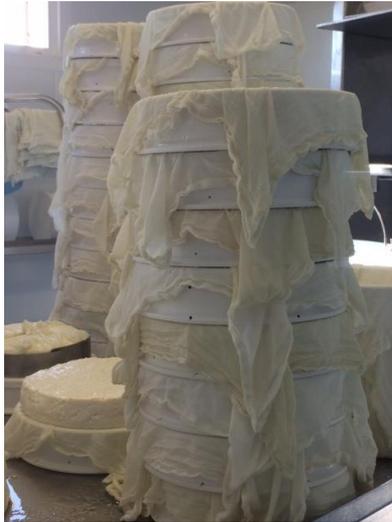


LA FABRICATION DU FROMAGE SAINT-NECTAIRE FERMIER



*Moulage et formation de la tomme.
© Catherine Virassamy, 2019.*

*Égouttage et tommes empilées.
© Catherine Virassamy, 2019.*

*Église Saint-Nectaire (haut) et
affinage en cave (bas).
© Catherine Virassamy, 2019.*

Description sommaire

Fabriqué depuis l'époque des Arvernes gaulois, le fromage Saint-Nectaire, ou « fromage paysan », fut introduit à la fin du XVII^e siècle à la cour du roi Louis XIV par Henri de Senneterre, maréchal de France, issu de la famille seigneuriale qui donna son nom au village et à l'église romane du XII^e siècle de Saint-Nectaire le Haut, construite en pierres locales sur le mont Cornadore.

Ensemble remarquable par son architecture, sa géographie, ses sources thermales et un fromage de terroir ancestral, le village de Saint-Nectaire a rejoint le réseau des Sites remarquables du Goût en 1998. Grâce à leurs terres volcaniques, fertiles et fleuries, recelant une grande richesse aromatique, située au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, les prairies des monts Dore et du Cézallier donnent toute sa complexité au fromage Saint-Nectaire, sa croûte fruitée et sa pâte moelleuse au goût de noisette.

Exclusivement fabriqué au lait de vache cru, le Saint-Nectaire fermier est un fromage à pâte pressée non cuite et salée, contenant 45 % de matières grasses, qui se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné. Sa durée minimale d'affinage est de 28 jours après son entrée en cave.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

La fabrication du fromage Saint-Nectaire fermier

I.2. Domaine(s) de classification

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Le territoire de fabrication du fromage Saint-Nectaire se caractérise par un réseau de petites exploitations à taille humaine, de 20 à 140 vaches selon les fermes, qui contribuent selon la tradition à l'entretien des paysages et de la biodiversité dans le respect du développement durable.

Le mode de fabrication s'est globalement perpétué selon le même processus traditionnel, organisé selon une répartition des tâches entre les femmes et les hommes. Il demeure coutumier que les hommes assurent les travaux agricoles, l'élevage, la traite des vaches, et les femmes, la fabrication du fromage, l'affinage et le suivi administratif, les femmes étant de nos jours encore actives à la ferme. Au GAEC familial des Marmottes, Delphine s'attache tous les jours à fabriquer ses fromages dès la fin de la traite le matin à 5 h et le soir à 17 h. Les « blancs » sont collectés après deux jours au minimum de séchage en chambre froide, entre 8° C à 9° C, par l'affineur habituel pour la moitié de sa production, Delphine assurant par ailleurs aussi des activités d'affinage pour l'autre moitié en vente directe.

Une communauté propre à la production fromagère s'est organisée autour du Saint-Nectaire fermier, incarnée par l'Union des producteurs de Saint Nectaire fermier (UPSNF), entre les éleveurs, producteurs fermiers, producteurs de lait, producteurs affineurs et affineurs, les fromagers et les acteurs de la valorisation du patrimoine local.

Les producteurs fermiers

203 producteurs fermiers fabriquent avec le lait du troupeau transformé immédiatement lors des deux traites par jour. Certains fermiers ne transforment pas le dimanche et livrent le lait, dit « lait de messe », à une coopérative laitière. La production est stable avec des départs à la retraite, des créations et des restructurations. Il en résulte une diminution du nombre des exploitations. Parmi eux, des producteurs de plusieurs groupements agricoles d'exploitation en commun (GAEC) ont été rencontrés. Leur activité se caractérise sur le territoire par le respect de la tradition familiale et la restructuration en exploitation collective, notamment en GAEC, pour des raisons d'évolution technologique respectueuse de la tradition fermière et de l'identité locale.

Ces regroupements leur permettent de mieux gérer les troupeaux tant à l'extérieur qu'à l'intérieur grâce à des équipements de pointe : installation de stabulation libre, permettant une gestion automatisée des compléments alimentaires et une ration des vaches : les vaches se déplacent et se nourrissent librement ; installation en période estivale de drones de surveillance des troupeaux en pâtures dans des lieux inaccessibles aux exploitants depuis la ferme ; aménagement de laboratoires climatisés pour la fabrication des fromages ; aménagement de boutiques de vente des produits fermiers et accueil du public pour des visites de la ferme ou de la traite dans des conditions d'hygiène optimales.

Ils sont enfin plus nombreux pour assurer le travail : cinq à dix personnes, dont une partie de salariés, peuvent ainsi assurer le travail. L'un des GAEC interrogés pour cette fiche compte ainsi cinq personnes : deux pour l'élevage et les travaux agricoles, un pour l'alimentation des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

vaches et la traite et deux pour la transformation et de l'affinage.

Les affineurs

22 affineurs affinent les fromages « blanc » des producteurs fermiers. Les caves d'affinage de Montaigut-le-Blanc sont réputées, car elles étaient anciennement des caves à vin, comme à Saint-Julien ou de Beaune-le-Froid, où elles sont les plus nombreuses. La plupart des producteurs/transformateurs affinent également à la ferme.

Les organismes collectifs

Ils se développent à partir de la première moitié du XX^e siècle pour défendre les producteurs, faire la promotion du Saint-Nectaire et élaborer enfin l'Appellation d'origine protégée Saint-Nectaire fermier :

— Les syndicats professionnels : durant la première moitié du XX^e siècle, la production était uniquement fermière, caractéristique des petites et moyennes exploitations agricoles. Elle connut une régression entre 1929 et 1950, en raison de l'exode rural et de conditions de mécanisation déficientes. En novembre 1935 fut créé le « Syndicat d'élevage et d'amélioration des produits laitiers des cantons de la montagne de Besse et d'Issoire » pour défendre les intérêts des producteurs locaux. En 1947, ce syndicat fonda la marque Saint-Nectaire. En 1954, il se transforma en « Syndicat des producteurs de Saint-Nectaire ». Le fromage obtint l'appellation d'origine contrôlée l'année suivante (1955).

— L'Interprofession : l'Organisme de gestion de l'Appellation Saint-Nectaire, reconnu officiellement en 2008, et qui regroupe l'ensemble des opérateurs de la filière, a en charge : l'évolution et le suivi du cahier des charges de l'appellation, son application et son contrôle, le suivi et le contrôle de la qualité, la défense de l'AOP, la mise en œuvre des décisions du Comité National de l'INAO qui le concernent et la mission de promotion de l'AOP. Huit personnes travaillent au quotidien au service de l'appellation sur les missions suivantes : appui à la technologie fromagère, encadrement de la maîtrise sanitaire, conseil technique en élevage AOP, animation de la commission organoleptique et « gradage » des fromages (évaluation de la qualité des fromages des producteurs), contrôle interne de l'AOP et relation avec CERTIPAQ, promotion de l'AOP, communication et animation du Saint-Nec Truck, gestion de l'Interprofession et lien avec les opérateurs de l'AOP. Ses adhérents sont des professionnels de la filière.

Les collectivités territoriales

Elles soutiennent les actions de la filière :

— Les conseils départementaux du Puy-de-Dôme et du Cantal aident les jeunes agriculteurs et les agriculteurs bios pour la mise en place de circuits courts et apportent des aides à la restructuration et à la rénovation des ateliers de transformation, mais aussi à la mise aux normes des exploitations avec la participation conjointe du conseil régional d'Auvergne-Rhône-Alpes.

— La commune de Saint-Nectaire (Puy-de-Dôme) organise la fête du Saint-Nectaire à la Pentecôte dans le cadre des Sites remarquables du Goût.

— La commune de Beaune-le-Froid (Puy-de-Dôme) organise la fête annuelle du Saint-Nectaire en juillet.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Dans les monts Dore et du Cézallier, sur des terres volcaniques riches en prairies naturelles bien arrosées, la zone de production actuelle du *fromage Saint-Nectaire* se situe à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, au cœur du Parc naturel régional des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Volcans d'Auvergne, sur une surface de 1800 km² en montagne, entre 700 et 1200 m d'altitude. Celle-ci recèle une richesse floristique exceptionnelle à travers une soixantaine de prairies naturelles différentes, sources d'alimentation des vaches et des génisses. Une flore odorante et goûteuse se propage dans les prairies fleuries de plantes spécifiques : le gaillet vrai, à l'odeur de miel et de tilleul ; l'achillée millefeuille, au parfum musqué ; le thym serpolet, qui embaume les estives ; la bétoine officinale, aux arômes mentholés et camphrés ; le trèfle des Alpes, que les vaches adorent ; la flouve odorante, à l'odeur suave de vanille ; la gentiane jaune, symbole de l'Auvergne, caractéristique des pâtures, car elle se développe avec la fumure des vaches ; le fenouil des Alpes, dont l'odeur donne le goût de noisette typique du Saint-Nectaire et garantit l'absence d'engrais ; ou le sainfoin, plante fourragère par excellence. Pour obtenir le plus sain et le meilleur goût de lait, les vaches pâturent du printemps à l'automne. L'Appellation d'origine protégée (AOP) Saint-Nectaire s'inscrit plus particulièrement dans une zone géographique délimitée pour l'élevage, la fabrication et l'affinage considérée comme le lieu de pratique de l'élément. La zone est définie dans le cahier des charges de l'AOP et s'étend sur 69 communes du Puy-de-Dôme et du Cantal.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Sans objet

I.5. Description détaillée

Pâturages et élevage

La renommée du Saint-Nectaire provient avant tout de la qualité des prairies de montagne et de l'alimentation des troupeaux. Le Saint-Nectaire fermier est fabriqué avec le lait de vaches des pâturages des monts Dore et du Cézallier. Son goût provient des parfums de la flore des prés des montagnes. Le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire prévoit une place prédominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches et un mode d'élevage extensif pour garantir la préservation des ressources naturelles et la biodiversité. Les prairies naturelles, c'est-à-dire la surface consacrée à la production d'herbe en place depuis cinq ans au minimum, doivent représenter 90 % de la surface en herbe. L'AOP Saint-Nectaire prévoit un lien fort avec le terroir. Pour le renforcer, le cahier des charges précise que les 30 000 vaches, produisant le lait nécessaire à la fabrication du fromage Saint-Nectaire, doivent être nées et élevées sur la zone d'appellation. Elles doivent par ailleurs pâturer au moins 160 jours dans l'année. Ces pâtures en altitude à flanc de volcans sont privées et appartiennent aux producteurs locaux du Puy-de-Dôme et du Cantal depuis des générations.

Pâtures ou fauches pour les fourrages distribués aux animaux proviennent des 69 communes et des montagnes de la zone d'appellation. La place donnée à l'herbe a une incidence directe sur les paysages : la conduite des troupeaux dans le cadre de ces pratiques contribue efficacement au maintien et à l'entretien des paysages ouverts, caractéristiques des paysages de montagne auvergnats. Les races bovines les plus représentées et obligatoirement nées et élevées sur l'aire d'appellation sont aujourd'hui : la Montbéliarde, la Prim'Holstein et la Ferrandaise, race bovine locale laitière qui se maintient grâce à sa rusticité particulièrement adaptée à la montagne. Deux exploitations produisent des fromages à partir du lait de vache de race Salers exclusivement. Les producteurs locaux évaluent ainsi à une moyenne de 65 vaches par exploitation.

La transhumance des troupeaux allaitant

Migration périodique du bétail de la plaine vers la montagne ou de la montagne vers la plaine, la transhumance (du latin *trans*, de l'autre côté, et *humu*, la terre, le pays) est constituée, sur ce territoire, de deux étapes :

— La montée aux alpages montagnards des troupeaux originaires des basses plaines.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Tradition ancestrale, l'estive annonce la belle saison, les troupeaux rejoignent les hautes terres à partir du mois de mai et jusqu'en octobre. Le départ est l'occasion du rassemblement des troupeaux et chaque éleveur pare ses bêtes de bouquets de fleurs. La fête des estives à Besse au mois d'août est célébrée chaque année.

— La descente des alpages des troupeaux de montagne, qui, l'hiver venu, fuient les rigueurs du climat montagnard en descendant vers les plaines tempérées et l'étable.

Sur la zone volcanique, terre d'estives, les fromages étaient traditionnellement fabriqués l'été dans les burons. Ce savoir-faire ancestral de production des fromages a été transmis et se perpétue aujourd'hui encore dans le cadre des AOP et des zones de préservation des milieux naturels Natura 2000 de la Chaîne des Puys.

À la sortie de l'hiver, les vaches laitières quittent l'étable pour les exploitations dans le bas de la zone en altitude à partir de fin mars-début avril pour pâturer, puis prennent de l'altitude de 1000 à 1300 m de juillet à septembre, en profitant de la traite au pré, pour enfin redescendre vers les exploitations fin septembre début octobre, en attendant la rentrée des cheptels en vue de l'hiver.

La transhumance des bovins sur les grands espaces pastoraux des monts du Cantal, du Cézallier, des monts Dore, etc., est largement pratiquée. Les producteurs fermiers, en AOP Saint-Nectaire et Salers notamment, sont nombreux à monter tôt le matin pour la traite en plein air. Le lait est alors redescendu tout de suite à la ferme pour être transformé. Ce système des estives permet de préserver la diversité de la flore et de la faune, les paysages et de conserver l'herbe de la vallée en foin pour l'hiver.

La production de lait

13 à 14 litres de lait sont nécessaire pour produire un fromage fermier de 1,450 à 1,950 kg. Les producteurs de Saint-Nectaire fermier utilisent le lait cru des vaches de la ferme, dont la qualité provient de l'alimentation. Aujourd'hui, les vaches des fermes du territoire ont chacune une alimentation propre à l'exploitation, déterminant des quantités de foin récolté, de regain (herbe de la 2^e et 3^e coupe) ou de luzerne correspondant à une qualité de lait spécifique. Les vaches en stabulation libre se dirigent au moment voulu vers le manège, où elles sont traites, tout en mangeant leurs compléments alimentaires, pendant 12 minutes, avant d'ingérer une ration de foin après la traite. C'est la pratique chez Delphine, dont le manège, parmi la dizaine de manèges (sur 203 producteurs) que compte le territoire, peut recevoir 18 vaches. L'étable conçue récemment en 2009 est adaptée à ce type de stabulation au sol de caillebotis, à travers lequel s'écoule le lisier grâce à des robots qui le repoussent pour faciliter la tâche des personnes qui effectuent la traite. Elles peuvent ainsi se concentrer sur les soins à donner aux pies des vaches, avant et après la traite, même si les branchements se font aussi automatiquement.

Le caillé : découpage et salage

Au fur et à mesure de la traite, le lait est acheminé depuis l'étable ou l'estive, grâce à des cuves mobiles inox, jusqu'à la fromagerie, pour être transvasé dans des cuves à double-paroi où l'eau qui circule, maintient le lait à une température de 32/33 °C pour être emprésuré avec des ferments lactiques fournis par l'association des producteurs (AESN) ou l'affineur de la ferme. La présure naturelle, qui était de la caillette de veau, quatrième estomac du ruminant, traditionnellement utilisée, est remplacée par d'autres types de ferments. Les manipulations se déroulent aujourd'hui dans un laboratoire climatisé fermé par une paroi vitrée qui permet aux personnes extérieures d'observer la pratique. Le lait repose en cuve durant le temps de coagulation, qui est de 25 à 45 minutes, et prend progressivement la consistance du caillé, c'est-à-dire que le lait devient solide. Pour déterminer la fin de l'étape de caillage, le fromager pratique la « boutonnière » au moment du « décaillage ». Il passe sa main au-dessus du caillé et lui donne un petit coup de pouce. Si une fente nette se fait, le caillé est prêt, sinon il faut

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

attendre encore 5 minutes.

Puis le caillé est découpé en petits grains à l'aide d'un tranche caillé mécanique, dit « ménove », un cadre tendu de fils métalliques, qui tourne lentement dans la cuve. Après 7 minutes, les grilles sont enlevées. Les petits cubes de caillé gros comme des grains de maïs ainsi obtenus se transforment en masse solide et libèrent le lactosérum (ou petit lait). Après 3 minutes de repos, le petit lait se différencie des grains, puis est retiré et versé dans un tank réfrigéré. Il est récupéré puis collecté par la coopérative Lactoservice, structure de séchage et de bonification du lactosérum, pour le déshydrater et le transformer en paillettes. Le caillé est regroupé et pressé avec une pelle en inox pour former un bloc compact, étape appelée « formation de la tomme ».

Moulage et égouttage

Les grains compactés sont ensuite déversés dans des moules de la presse, où ils sont pressés pendant 2 à 3 minutes pour le pré-moulage. Les tommes obtenues sont retournées et les moules sont remplis à la main et à l'œil. Les tommes moulées sont ensuite déposées dans des calicots, dits « peilles », petites toiles de lin rectangulaires ou carrées qui permettent au fromager de recouvrir les tommes avec adresse et précaution avant de les entourer d'un cercle d'inox et de les saler. Sur le fromage est déposée au préalable une plaque ovale de couleur verte en caséine portant l'année, l'identifiant du producteur et un numéro incrémental qui identifiera le fromage pour permettre la traçabilité des produits. L'ensemble du matériel, toiles de lins, cercles d'inox et labels, est fourni par le magasin de l'association des producteurs de saint-nectaire. Les tommes empilées sont ensuite pressées à nouveau pour évacuer tout le petit lait pendant 8 heures minimum, puis stockées en chambre froide à 8-10° C pour le séchage de 2 à 6 jours, avant d'être collectées « en blanc » par l'affineur ou conduites dans sa cave pour le producteur-affineur.

L'affinage

Les tommes sont descendues en caves naturelles à hygrométrie et température constantes, entre 95 et 100 % d'humidité, comme l'exige le Saint-Nectaire, de 28 jours au moins à 6 semaines. Les caves de Saint-Julien ou de Beaune-le-Froid, où elles sont les plus nombreuses, étaient d'anciennes caves à vin, abandonnées lorsque le vignoble auvergnat fut décimé par le phylloxera puis par le mildiou à la fin du XIX^e siècle et enfin par la première guerre mondiale. Les 140 caves jadis en activité de Saint-Julien furent réaménagées en caves d'affinage à partir de 1924, de même dans tout le territoire, ainsi à Clermont-Ferrand, où le sous-sol est transpercé de nombreuses galeries, anciennes caves à vins ou d'affinage. Ces caves sont constituées de galeries à environ 6 m de profondeur, aux parois de tuf, agglomérat volcanique de roche tendre facile à creuser. L'affinage est une étape clé de la fabrication de l'AOP Saint-Nectaire. C'est dans ce savoir-faire propre à l'affineur que réside le secret de sa saveur et de son onctuosité. Les fromages sont généralement vendus blancs quelques jours après leur fabrication à 20 affineurs de la filière AOP, qui en assurent la « maturation ». Toutefois, de nos jours, une quarantaine de producteurs affinent tout ou une partie de leur production. L'activité d'affinage, si elle est intrinsèque à toute fabrication fromagère, apparaît comme une activité à part entière dans la filière Saint-Nectaire. L'affinage requiert un savoir-faire spécifique avec des gestes précis transmis de génération en génération. Les caves d'affinage de Sébastien abritent 30 tonnes de Saint-Nectaire, soit 20 000 fromages entreposés. Certains producteurs fermiers affinent également leurs fromages dans leurs propres caves pour la commercialisation en vente directe et leur consommation personnelle.

Le lavage

Pendant l'affinage, les fromages peuvent être lavés (mais ce n'est pas obligatoire), frottés, retournés. Pour les laver, les opérateurs utilisent de la saumure soit un litre d'eau et 300 g de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

sel, puis éventuellement une deuxième fois voire troisième fois avec moins de sel. Au bout de 10 jours, ils sont frottés et retournés une à deux fois par semaine manuellement à cause de la moisissure grise qui se forme progressivement sur la croûte du fromage, avec l'apparition d'un mucor plus couramment appelé « poil de chat » sur la croûte. L'objectif est ensuite d'obtenir une croûte grise fleurie jaune-orangée propre au Saint-Nectaire fermier : l'humidité permet de garder le fromage tendre et crémeux ; le « mucor » soit la moisissure grise, trop important, assècherait le fromage donc le fromage est frotté ; la baisse de la température freine le processus d'affinage.

Le décret de l'AOP Saint-Nectaire impose un affinage minimum de 4 semaines. Les Saint-Nectaire sont affinés 4, 6 ou 8 semaines selon les goûts du consommateur.

Au terme de l'ensemble de ces étapes, le fromage de Saint-Nectaire fermier 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, dont le poids doit se situer entre 1,450 et 1,950 kg. En format réduit, le Saint-Nectaire mesure 12 à 14 cm de diamètre et 3,4 à 4,5 cm de hauteur ; son poids doit se situer entre 500 et 700 g.

Le contrôle

L'Interprofession, reconnue organisme de défense et de gestion (ODG), met à disposition de la filière les moyens de s'autocontrôler à travers des conseils, des documents et du matériel. Le plan de contrôle est d'abord celui de tous les opérateurs de la filière AOP, avec trois niveaux de contrôle :

- Des auto-contrôles internes : les opérateurs doivent eux-mêmes enregistrer un certain nombre de paramètres du cahier des charges de l'AOP. Une fois par mois, le technicien de l'interprofession effectue un gradage des fromages blancs et des fromages affinés. Le gradage est une note de qualité et une description pour l'aspect, la pâte et le goût. Il permet de déterminer le prix de vente, soit, à ce jour, entre 9 et 10 euros le kg pour les grossistes et les commerces locaux.
- Des contrôles externes : réalisés par CERTIPAQ, organisme certificateur reconnu par les pouvoirs publics, qui intervient en contrôle auprès de tous les opérateurs (producteurs de lait, transformateurs, dont producteurs fermiers, affineurs).
- La direction départementale de la Protection des populations (DDPP) effectue des contrôles sanitaires deux fois par an. Compétente en matière de politiques de protection de la population, elle met en œuvre dans le département les politiques relatives à la protection et à la sécurité des consommateurs, en veillant entre autres à la conformité, à la qualité et à la sécurité des produits et prestations, à l'hygiène et à la sécurité des produits alimentaires, à la santé et à l'alimentation animale, à la traçabilité des animaux et des produits animaux, dont elle assure la certification, la prévention des risques sanitaires, la prévention des crises, et à la planification de sécurité nationale.

Des contrôles des aides PAC sont effectuées par l'Agence de service et de paiements (ASP), issue de la fusion en 2009 de l'ancienne Agence unique de paiement (AUP) et de l'ancien Centre national pour l'amélioration des structures des exploitations agricoles (CNASEA). Les contrôles animaux sont réalisés par l'ASP : éligibilité, identification des animaux primés, quotas laitiers, conditionnalité, pratiques de fertilisation et bonnes conditions agricoles environnementales.

La commercialisation

La commercialisation est une part importante de l'activité de la ferme. La plupart des producteurs ont installé dans l'exploitation une petite boutique pour la vente directe, tout en organisant des visites à la ferme, en particulier dans le cadre du réseau « Bienvenue à la ferme ». Ainsi Vincent (GAEC de Lambres), originaire du Pas-de-Calais et diplômé d'un

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

master en aménagement du territoire, a trouvé un emploi sur le territoire comme animateur du Syndicat des producteurs de Saint-Nectaire pour ensuite rejoindre et développer la vente à la ferme de Lambres en tant que salarié. Il parcourt la France de foires en foires pour vendre les produits de la ferme : le Festival des AOC et des AOP, les foires des vins et fromages de France, les salons des Sites remarquables du Goût ou les distribue dans les magasins de producteurs en France.

Les qualités organoleptiques du fromage Saint-Nectaire

Les fromages « blancs » ont une odeur propre fruitée, de fromage frais qui se transforme au cours de l'affinage et selon les caves. Chaque type de cave ou de pâture se retrouve sur la croûte, chaque mode d'affinage apporte une spécificité et des goûts différents. Les caves naturelles, dont l'air est rempli de micro-organismes, facilitent l'affinage. Elles confèrent au fromage une qualité de « terre ». Plus le fromage reste en cave, plus son goût s'affirme. Les fromages les plus jeunes développeront des arômes beaucoup plus doux (crème, beurre, lactique...) et volatils en bouche. Les fromages les plus affinés auront des arômes plus typés, plus longs sur le palais. Sa pâte de texture souple et de couleur crème a un délicat goût de noisette. « *Une pâte longue qui s'étire et légèrement brillante est un bon signe* » [témoignage de Delphine Roux].

Les professionnels et amateurs avertis, membres des jurys de concours et des commissions de dégustation qui se tiennent une fois par semaine évaluent le fromage Saint-Nectaire, à l'aspect de sa croûte légèrement grise et fleurie des pâtures, donnant une indication sur le goût (fleurs blanches pour un fromage léger, fleurs jaunes pour un fromage fleuri et fleurs rouge pour un fromage plus fort) et à l'aspect de sa pâte, en particulier sa densité en trous, de faible à modérée, gage de la qualité du pressage et de l'affinage.

Dans le cadre du suivi gustatif du produit, l'Interprofession du Saint-Nectaire a mis en place les commissions dégustation. Pour garantir aux consommateurs un produit au meilleur de sa qualité, en tout point conforme au cahier des charges de l'AOP, des commissions dégustation se réunissent régulièrement. Chaque vendredi durant 1 h 30, un jury de dégustation composé de six professionnels (35 membres se relaient chaque semaine) passe au crible les fromages issus des productions fermières. Près de 300 fromages sont examinés chaque année. Les producteurs fermiers sont contrôlés deux fois par an. Lors de la commission de dégustation, les fromages sont notés selon des barèmes de goût et d'aspect.

Lors du concours du Salon de l'agriculture, les fromages sont évalués et éliminés, passant de 60 à 10 Saint-Nectaire sélectionnés par un jury composé de deux professionnels de l'Interprofession, deux consommateurs et deux professionnels de la laiterie (crémier ou fromager), puis d'un jury d'honneur et de VIP pour la sélection finale.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

La transhumance s'est développée entre le XVII^e et XIX^e siècle, entraînant la construction de burons, bâtisses de montagne semi-enterrées aux toitures de lauze. Les « burons » sont des bâtiments en pierre dans les montagnes et pâturages en altitude. Les éleveurs de vallée les possédaient et exploitaient de façon saisonnière en Auvergne, en particulier sur les plateaux de l'Aubrac, les monts du Cantal et les monts Dore. Ils servaient à abriter la fabrication du fromage, comme le Laguiole, le Salers, le Saint-Nectaire lors de l'estive (mi-mai à mi-

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

octobre), et à loger les buronniers. La traite à l'estive était manuelle, le lait immédiatement amené dans le buron et rapidement versé dans la « gerle » (Cantal) ou « baste » (Puy-de-Dôme) en bois de châtaignier. La « gerle » ou « baste » était lavée à l'eau tiède ou avec le sérum, car elle s'enrichit des semences du lait, produisant un échange entre la « baste en bois » et le lait.

Généralement, les burons comprenaient un grenier à foin, un abri pour les veaux, appelé « vedelat », et une chambre pour le vacher. Le buron comporte deux pièces : la première sert de chambre au vacher et à son aide appelé « boutillier » ; la seconde, se présentant comme une cave voûtée, permet la fabrication du fromage. Dans les années 1950, des centaines de burons étaient en activité sur le territoire. Toutefois, à partir de la seconde guerre mondiale, les burons ont été peu à peu délaissés du fait de l'évolution des pratiques agricoles, puis transformés de nos jours en gîtes, restaurants et petits musées de particuliers.

Objets, outils, matériaux supports

Quelques outils et supports sont indissociables des savoir-faire liés à la production du fromage Saint-Nectaire.

- Pour la traite, le fermier utilisait un tabouret à 3 pieds tenus par une lanière de cuir.
- Les seaux et les autres outils étaient généralement en bois de chêne ou de châtaignier, fabriqués par des baquetiers.
- La « gerle » ou « baste », contenant en bois de différentes tailles était utilisée pour les manipulations du lait : le transport depuis le lieu de traite au lieu de transformation, pour l'emprésurage et le caillage.
- Le caillé était regroupé avec une longue planchette, le « brise caillé » ou la « ménove ».
- Les grains étaient rassemblés avec une longue pelle plate en bois, le « musadou », pour égouttage, en séparant la tomme du petit lait, déversé ensuite un récipient.
- Le caillé était réparti dans des moules perforés en bois ou en zinc, les « formes », moules en bois aujourd'hui interdits pour des questions d'hygiène.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est essentiellement familiale et expérientielle via l'apprentissage à partir d'une grande diversité de métiers enseignés dans plusieurs établissements. Dans toute la chaîne de fabrication, les affineurs sont confrontés à la rareté de la main-d'œuvre : peu de personnes sont intéressées à travailler en caves d'affinage et assurent ainsi la formation des salariés en interne.

La main d'œuvre nécessaire pour la traite et la fabrication se fait de plus en plus rare sur le territoire. Les tâches étaient autrefois effectuées par les femmes de la ferme à la maison, pendant que les hommes étaient dans les prés. Delphine (GAEC des Marmottes) a choisi de perpétuer la tradition et de s'adonner à la transformation en tant que producteur affineur, inscrite à la Chambre d'agriculture comme « éleveur de vaches laitières et de transformation fromagère ». À la cave d'affinage de Saint-Julien, Sybille a également choisi de rejoindre la société d'affinage de son père après une licence en agro-alimentaire. Elle apporte des compétences complémentaires dans la reconnaissance et le choix des fromages, essentiels dans la profession vis-à-vis des clients.

L'organisation traditionnelle a évolué avec cependant moins de femmes dans l'exploitation :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

elles exercent d'autres métiers ou participent à d'autres activités de la ferme, notamment la gestion administrative, la communication ou l'accueil des visiteurs. C'est le cas d'Anne-Laure (Ferme de Lambres) comme bien d'autres, dont les parents producteurs sont partis à la retraite.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Le lycée agricole de Rochefort Montagne et l'EPL de Marmilhat à Lempdes (Puy-de-Dôme) délivrent le Bac professionnel « Conduite et gestion d'une entreprise agricole ».

Le CFA de Marmilhat à Lempdes délivre le Brevet professionnel « Responsable d'entreprise agricole », et le CAP « Métiers de l'agriculture, polyculture-élevage » en 2 ans.

L'École nationale d'Industrie du lait et des viandes (ENILV) d'Aurillac (Cantal) délivre des diplômes pour devenir salarié d'une entreprise agricole ou bien pour devenir fromager, technicien laitier (CS Production, Transformation, Commercialisation des produits fermiers laitiers). Il délivre également le CS Technicien Spécialisé en Transformation Laitière pour devenir conducteur de fabrication, conducteur de machine, pilote d'installation automatisée, conducteur de ligne. Elle organise par ailleurs des formations spécifiques à l'affinage.

Des formations continues sont délivrées par la Chambre d'agriculture pour l'aide à l'installation.

Le Pôle Emploi finance une formation courte (3 mois) à la traite et à la fabrication chez les producteurs.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les bénéfices du fromage fermier et du lait cru pour la santé ont récemment fait l'objet de plusieurs études remettant en cause les idées reçues sur les bienfaits de la pasteurisation au détriment du lait cru. Une étude menée par le CHU de Besançon (étude PATURE, coordonnée en France par le Pr Dalphin) et l'INRA d'Aurillac met en évidence l'intérêt d'une alimentation riche en fromage au lait cru dès le plus jeune âge. Les auteurs de l'article publié en 2018 expliquent les bénéfices d'une consommation de fromages variés contre le risque allergique, d'une part, par la très riche et diverse flore bactérienne présente au sein des fromages, qui enrichirait le microbiote intestinal, et, d'autre part, le potentiel effet anti-inflammatoire associé à la consommation de fromage. Toujours dans le cadre de l'étude PATURE, une chercheuse suisse a récemment montré que le lait cru protège les enfants des infections respiratoires avec une réduction de 30 % des risques par rapport à du lait UHT chez les enfants âgés d'un an.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Le fromage de pays, futur « fromage de Sennecterre », puis « fromage Saint-Nectaire », apparaît dès la présence des Arvernes, ou Gaulois d'Auvergne, dans les monts Dore et du Cézallier.

Le fromage Saint-Nectaire est un fromage paysan du Moyen Âge au XVII^e siècle. Les paysans fabriquaient alors le fromage à l'estive, dans les burons, où il était affiné sur de la paille de seigle, dit « gléo » en patois. Contaminé par un champignon en 1751, le seigle fut ensuite abandonné.

Sous le règne de Louis XIV (1643-1715), le maréchal Henry de Sennecterre, héritier du fief de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la famille seigneuriale de Sennecterre, introduisit le fromage à la table du roi, qui l'apprécia particulièrement et lui donna le nom du maréchal en le baptisant « Saint-Nectaire ».

En 1935 le « Syndicat d'élevage et d'amélioration des produits laitiers des cantons de la montagne de Besse et d'Issoire » fut créé. En 1947, il fonda « la marque Saint-Nectaire », puis, en 1954, se transforma en « Syndicat des producteurs de Saint-Nectaire ». En 1955, le fromage obtient l'Appellation d'origine contrôlée (AOC).

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

Non renseigné

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

203 producteurs fermiers, dont 68 producteurs affineurs et 20 affineurs, se côtoient sur l'aire d'appellation, pour une production globale de 7283 tonnes de Saint-Nectaire en 2017, chiffres qui semblent se stabiliser depuis quelques années, tenant compte des départs à la retraite et des créations d'activité. Ce nombre équivalent de départs à la retraite et de créations démontre la vitalité de l'activité. La production fermière encore fragile semble s'orienter résolument vers un nouveau modèle économique porté par les jeunes producteurs.

Troisième AOP fromagère française au lait de vache et première AOP fromagère fermière d'Europe, la production de Saint-Nectaire génère sur l'aire d'appellation 2000 emplois directs et autant d'emplois indirects autour de petites et moyennes exploitations.

Menaces et risques

Le nombre des exploitations fermières est en baisse, du fait des regroupements et restructurations de fermes pour des raisons économiques et structurelles. L'évolution économique des années 1950 et suivantes, avec la mise en œuvre des politiques européennes, a transformé la structure même des exploitations « paysannes » pratiquant la polyculture en entreprises, avec des moyens mécaniques de plus en plus importants et productifs. Elle conduit nécessairement au regroupement des petites exploitations pour constituer des entreprises spécialisées et concurrentielles. Parallèlement à la mécanisation et à l'accroissement de la productivité agricole, le développement industriel a absorbé les surcroûts de main-d'œuvre agricole : la part des agriculteurs dans l'emploi en France n'était plus que de 3 % en 2014 selon l'INSEE.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La Commanderie du Saint-Nectaire (depuis 1998)

Créée en juin 1998, la Commanderie du Saint-Nectaire s'est assignée comme objet de promouvoir et défendre le fromage Saint-Nectaire et sa région AOP de 69 communes dans le Puy-de-Dôme et le Cantal. Elle organise des concours et remet des récompenses en France et à l'étranger. Son siège est à Saint-Nectaire et son grand-maître actuel est François Barat.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'Association des Sites remarquables du Goût (depuis 1998)

Saint-Nectaire a adhéré au réseau SRG en 1998 et mène des actions de commercialisation dans les salons des SRG organisés en France. Elle valorise les atouts touristiques et gastronomiques. Restaurants et tables d'hôtes proposent des menus du terroir, favorisant ainsi la pratique de circuits courts entre producteurs et restaurateurs.

Actions de valorisation à signaler

Les fêtes de l'Estive à Allanche (mai) et Besse (août)

Allanche en Cézallier (Cantal), parmi les premières communes du territoire de l'AOC en superficie de terres d'estives, organise, en mai, une fête de l'Estive, afin de mettre en valeur la tradition de la transhumance, de faire connaître les produits de terroir et de rassembler les inconditionnels de la race Salers.

Créée en 1992, à l'initiative d'André Gay, maire de Besse et Saint-Anastaise (Puy-de-Dôme), la fête de l'Estive y est organisée par l'Estivade bessarde, le 1^{er} dimanche d'août. Elle réunit les éleveurs, les artisans, les commerçants, les habitants et les touristes, afin de faire connaître les métiers et les pratiques liées à l'élevage, à l'agriculture, à l'artisanat (usage des matériaux traditionnels) et aux produits du terroir (fromages, viandes, charcuterie, boulangerie et pâtisserie). Elle célèbre les paysans méritants qui se voient décerner la médaille de l'Estive.

Les fêtes du Saint-Nectaire à Saint-Nectaire (juin-août) et Beaune-le-Froid (juillet)

À Saint-Nectaire-le-Haut, les fêtes se déroulent entre juin et août, selon les années, autour de l'église romane (marché des Sites remarquables du goût) et dans le vieux bourg (marché artisanal). De nombreuses animations ont lieu tout au long du week-end : marché de l'artisanat, marché des Sites remarquables du Goût, marché des producteurs et vendeurs de Saint-Nectaire, jeu de la Roue des saveurs, quiz sur le Saint-Nectaire, etc.

À Beaune-le-Froid, la journée festive, en juillet, propose plusieurs composantes : marché de produits artisanaux, animations de rues, groupe folklorique, ventes de Saint-Nectaire et de produits régionaux, brocante, buvette, repas auvergnats, bal, marchands ambulants dans les rues du village.

Le concours de Saint-Nectaire (été)

Une fête liée au concours du Saint-Nectaire a lieu l'été chaque année dans une commune différente de la zone d'appellation. Le concours est organisé par l'interprofession, en collaboration avec la commune d'accueil du concours, qui généralement l'associe à une fête existante (vente de Saint-Nectaire des producteurs de la commune, marchands ambulants, animation, produits régionaux.)

La route du Fromage

Ce parcours libre de 38 visites fait découvrir les fromages d'Auvergne : producteurs fermiers, fromageries-laiteries, affineurs, avec toute la diversité des terroirs, saveurs et savoir-faire des cinq fromages AOP d'Auvergne : Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers. Elle offre des activités de pleine nature, des visites de sites touristiques et culturels et fait apprécier les bonnes tables auprès des Toques d'Auvergne

Les livrets de recettes de l'Interprofession

Découverte de recettes inédites de tapas sucrés ou salés à base de Saint-Nectaire.

Modes de reconnaissance publique

L'AOC Saint-Nectaire (1955), puis AOP (1996)

En 1955, pour son caractère exclusivement fermier, l'appellation d'origine « Saint-Nectaire »

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

fit l'objet d'une reconnaissance nationale. En 1996, par le biais d'une AOP, la protection s'est étendue à l'Union européenne.

Le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne (1977)

Créé en 1977 au cœur de l'Auvergne, dans les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme, le Parc des Volcans d'Auvergne s'étend sur 120 km du nord au sud. La charte du PNR vise à créer un lien des habitants avec le territoire, afin d'aboutir, à l'horizon 2025, à une qualité de vie renforcée et partagée. Cette quête s'appuie sur la recherche d'un équilibre entre préservation et valorisation des atouts patrimoniaux locaux, en passant par un développement durable appuyé sur les ressources naturelles, les habitants et les acteurs intervenant sur le territoire. Les prairies et pelouses d'altitude sont considérées comme uniques en Europe et à préserver, particulièrement en zones d'estive. Travaillée par le savoir-faire agricole, la diversité floristique, caractéristique des sols volcaniques, est à l'origine de la qualité des fromages produits sur le territoire. Le Syndicat mixte du Parc accompagne les agriculteurs dans la préservation et la valorisation de cette diversité prairiale sur le territoire de production du Saint-Nectaire.

La Réserve Naturelle de Chastreix Sancy

Berceau de l'AOP Saint-Nectaire, la Réserve naturelle de Chastreix Sancy (Puy-de-Dôme), d'une superficie de 1894,50 ha, offre une flore et une nature très riches et héberge des volcans éteints.

La zone Natura 2000

Le PNR des Volcans d'Auvergne est couvert par la zone Natura 2000. La désignation du site Natura 2000 de la Chaîne des Puys vise les pelouses et landes d'altitudes réparties sur les flancs et sommets des volcans, entretenues par l'activité pastorale ancestrale, essentiellement ovine. Elle vise aussi la végétation particulière et clairsemée, développée sur les éboulis et scories volcaniques. Les 90 édifices volcaniques de la Chaîne des Puys, en alignement du nord au sud, sont marqués par des influences géo-climatiques (altitudes de 600 à 1450 m et toutes les orientations) et des activités humaines (pastoralisme en particulier et sylviculture), qui engendrent un patrimoine naturel diversifié : douze habitats (milieux naturels) d'intérêt européen (sur 35 habitats inventoriés) coexistent sur 2041 ha, éclatés en neuf entités sur huit communes.

Bibliographie sommaire

INRA Paris, « Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits », 2014, en ligne : <https://www.sciencedaily.com/releases/2014/05/140516092120.htm>]

LEFÈVRE (Mathilde), « Les liens entre le fromage Saint-Nectaire et son territoire de production : une analyse par le modèle des biens complexes territorialisés », thèse sous la dir. de Guy Durand, Agro campus Rennes, 2007.

LEGRAND D'AUSSY (Pierre Jean-Baptiste), *Voyage fait, en 1787 et 1788, dans la ci-devant Haute et Basse Auvergne, aujourd'hui départements du Puy-de-Dôme, du Cantal et partie de celui de la Haute-Loire*. Tome 3 : *Ouvrage où l'on traite de ce qui regarde la nature du sol, les révolutions qu'il a éprouvées, ses productions, climat, météores*, Paris, direction de l'Imprimerie des sciences et des arts, an III (1794).

PICCOLI (Benjamin), *Les fromages AOP d'Auvergne : acteurs du développement durable*, Aubière, Association des fromages AOP d'Auvergne, 2011.

PICCOLI (Benjamin), HULIN (Sophie), BROSSE (Anne-Line), SOISSONS (Pierre), *Fromages d'Auvergne. Une histoire d'hommes et de femmes*, Aurillac, Quelque part sur terre, 2014.

WIGBOLT (Tijms), *Le Saint-Nectaire : l'histoire d'un fromage d'appellation d'origine dans son cadre géographique et économique*, s.l., 1976.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Filmographie sommaire

- *La Basse Auvergne*, réal. Jean-Loup Berger, prod. Office national de radiodiffusion télévision française, 1973, 54 mn 52, en ligne :

<https://www.ina.fr/video/CPF86631464/la-basse-auvergne-video.html>

- *L'agriculture du 21^e siècle en Auvergne*, prod. France 2, 1998, 2 mn 51, en ligne :

<https://www.ina.fr/video/CAB98008842/l-agriculture-du-21eme-secle-en-auvergne-video.html>

- *Le Saint-Nectaire puise son arôme dans la roche volcanique*, prod. France 3, 2014, 4 mn 08, en ligne :

<https://www.youtube.com/watch?v=MPIVjbPGu9E>

- *Terroir : rond et moelleux, cette merveille de Saint-Nectaire*, prod. France 3, 2016, 6 mn 21, en ligne :

<https://www.youtube.com/watch?v=9eLdP9wOT-g>

Sitographie sommaire

- AOP Saint-Nectaire

<https://www.aop-saintnectaire.com/>

- Les Toques d'Auvergne

<http://www.toques-auvergne.fr/les-chefs>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Alphonse BELLONTE, maire de Saint-Nectaire, responsable du GAEC des Farges, ferme familiale depuis huit générations, située à Farges (Puy-de-Dôme, com. Saint-Nectaire), à 850 m d'altitude environ dans le PNR des Volcans d'Auvergne, qui produit du Saint-Nectaire fermier avec un troupeau de 120 vaches laitières, de race Montbéliarde pour la plupart, quelques vaches d'autres races de montagnes (Ferrandaïse, Abondance, Vosgienne et Salers)

Julien BOUCHEIX, président des commerçants, restaurant « Les Baladins » à Saint-Nectaire, 63710 Saint-Nectaire

Christian CHABAUD, maire de Montaigut-le-Blanc, 1 place Amoureux, 63320 Montaigut-le-Blanc

Patricia CONSTANTIN, membre des Toques d'Auvergne, hôtel-restaurant du « Rivalet », 63320 Montaigut-le-Blanc

Elisabeth CROZET, conseillère départementale du canton du Sancy, présidente de l'Association de sauvegarde du patrimoine de Saint-Nectaire, 42 chemin de la Parre, 63710 Saint-Nectaire

Jean-Jacques CROZET, secrétaire de l'association des Sites remarquables du Goût, 42 chemin de la Parre, 63710 Saint-Nectaire

Joëlle CROZET-VAUGELADE, secrétaire de l'Association du patrimoine, 42 chemin de la Parre, 63710 Saint-Nectaire

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

GAEC de Lambres, 63710 Saint-Nectaire : Vincent BARBRY, salarié, commercialisation ; Thierry BOILOT, producteur associé ; Anne-Laure FOGERAS, chargée de l'accueil, administration et finance Thibaud GUITTARD, producteur associé ; Thierry MASSOULIER, producteur associé ; ce GAEC est un regroupement d'exploitations effectué en 2013 autour de trois associés et six salariés pour produire du Saint-Nectaire fermier au lait cru avec un troupeau de 65 vaches laitières et pour faire connaître les savoir-faire de la ferme dans le cadre du réseau « Bienvenue à la Ferme ».

Catherine GATIGNOL, maire de Valbelex, guide conférencière à Saint-Nectaire, La Valette, 63440 Valbelex

Sébastien GUILLAUME, affineur, affine, avec sa fille et ses six salariés, 20 000 fromages par an dans les caves de Montaigut-le-blanc, président du Syndicat des affineurs, 15 rue du Château, 63320 Montaigut-le-Blanc

Noëlle LEMENAGER, trésorière SRG, ancienne adjointe, Villa La Montagne, 63710 Saint-Nectaire

Simone MAEDER, ancienne élue à Saint-Nectaire, ancienne présidente du comité des fêtes, 1 place de la Fontaine, Saillant, 63710 Saint-Nectaire

René Paul MAEDER, président de l'association des Sites Remarquables du Goût, 1 place de la Fontaine, Saillant, 63710 Saint-Nectaire

Gérard MORIZOT, adjoint, représentant de la municipalité de Saint-Nectaire, 1 place de la Mairie, 63710 Saint-Nectaire

Delphine ROUX, productrice de Saint-Nectaire, GAEC des Marmottes à Chambon-sur-Lac, au cœur du massif du Sancy : l'exploitation perpétue la tradition fermière familiale, qui produit du lait et des fromages depuis quatre générations à partir du regroupement de deux exploitations facilitant la gestion des troupeaux et favorisant leur bien-être ; administratrice de l'Union des producteurs de Saint-Nectaire fermier et de l'Association des SRG, Bressouleille, 63790 Chambon-sur-Lac, 06 18 89 64 13

Frédérique ROUX, producteur de Saint-Nectaire, GAEC des Marmottes, Bressouleille, 63790 Chambon-sur-Lac, 06 29 02 65 53

Christian ROCCA, coordinateur de la Fédération des Sites remarquables du Goût, 2 rue du Macharat, 63800 Perignat-sur-Allier

Daniel VERDIER, antiquaire à Saint-Nectaire, expert en objets populaires, place de la Paix, 63710 Saint-Nectaire

V.2. Soutiens et consentements reçus

Non renseigné

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût

catherinevirassami@gmail.com

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Saint-Nectaire, Montaigut-le-Blanc, Lambres et Chambon-sur-Lac (Puy-de-Dôme), 26-27 mars 2019 ; rédaction de la fiche : mai-août 2019.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

20 septembre 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00438

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2mn</uri>