

Rapport technique

Fabrication AOP Ste Maure de Touraine 2009 : 1 325 tonnes

Origine laitière : 944 tonnes

Origine fermière : 381 tonnes dont 143 tonnes : affineur

Répertoire des opérateurs Sainte Maure de Touraine

- Producteurs de lait habilités (dont fermiers) : 193
- Producteurs fermiers : 41
- Affineurs : 3
- Laiteries : 4 dont 5 habilités

Commission Agrément Produit

- Organisme de contrôle : QUALISUD
- Président de la Commission Agrément Produit : M. CARCAILLON
- 100 % du **contrôle produit** a été réalisé
- 41 fromages en commission externe
- 52 fromages en commission interne

Sur 93 fromages, 7 fromages ont fait l'objet de remarques dont une grave pouvant entraîner une suspension définitive de l'appellation en contrôle externe.

Contrôle interne des conditions de production

- 100 % du **contrôle producteurs** en interne a été réalisé
 - 39 producteurs de lait
 - 3 producteurs fermiers vente affineur
 - 12 producteurs fermiers vente directe
- } Contrôle interne

Contrôle externe des conditions de production

- 100 % du **contrôle producteurs** en externe a été réalisé par Qualisud (fin des contrôles en janvier 2010)
- 10 producteurs de lait
- 2 producteurs vente affineur et vente directe
- 6 entreprises
- 1 laiterie en habilitation

Demandes d'habilitation: nouveaux producteurs en Sainte Maure de Touraine

9 demandes d'habilitation ont été traitées par M. LECLERC et validées par QUALISUD. Elles concernent 7 producteurs de lait et 1 fromager fermier.

Contrôle ODG

Deux contrôles externes concernant le Comité ont été réalisés par QUALISUD.

Très peu de remarques, que des propositions d'amélioration grâce au travail efficace de Cécile GOURINEL, nous avons tenu les délais et effectué l'ensemble des contrôles.

Concernant la tenue des commissions de dégustation, elles ont toutes été jugées conformes au plan de contrôle. La commission a été jugée par QUALISUD comme sérieuse, compétente et conviviale.

Dans un contexte difficile, le Sainte Maure de Touraine a retrouvé le même volume qu'en 2007, c'est le travail de l'ensemble des acteurs de la filière qui doit être ici salué.

Quand on travaille avec du lait cru, on donne au lait le droit d'exprimer toute sa vie, jusqu'au moment où il devient fromage. En contrôlant notre process de fabrication, nous reconnaissons la complexité du Sainte Maure de Touraine dont les deux éléments fondamentaux sont la qualité de la matière première et le processus d'élaboration.

Même s'il est coûteux, le contrôle est un élément de sauvegarde et de sérieux de notre filière.

Volume AOP Sainte Maure de Touraine 250 g

Année	Dont production AOP laitier	Dont production AOP fermier	Production totale AOP
2000	552	348	900
2001	578	381	958
2002	596	421	1017
2003	650	415	1065
2004	678	425	1103
2005	745	395 (145)*	1140
2006	888	382 (143)*	1270
2007	948	372 (151)*	1320
2008	919	381 (138)*	1300
2009	944	381 (143)*	1325

* (part affineur)

