



# AOP FOURME D'AMBERT

Fromage à pâte persillée fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

Filières Fromagères

## Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAM)

4, place de l'Hôtel de ville  
63600 AMBERT

Tel : 04 73 82 01 55

Fax : 04 73 82 44 00

Mail : [contact@fourme-ambert.com](mailto:contact@fourme-ambert.com)

Site Internet : [www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)

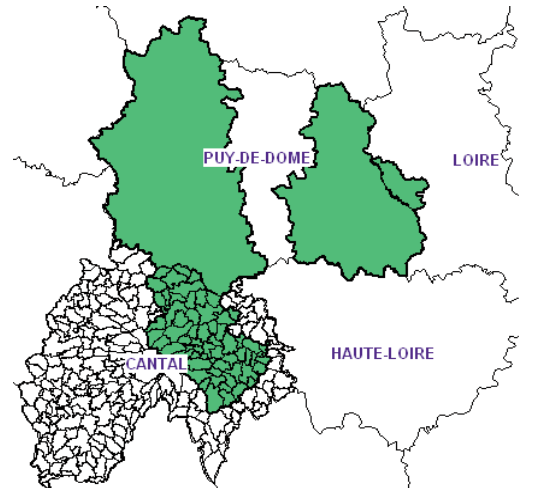
Contact: Aurélien VORGER

Appellation d'Origine Contrôlée acquise en 1972.

Dernier cahier des charges enregistré par décret du 22 février 2002.

Contrôles externes réalisés par AUSUD.

Révision en cours.



Zone de production du lait, fabrication et affinage du fromage répondant au cahier des charges

## Extrait du cahier des charges (sur la base de la révision en cours)

<b>Zone géographique</b>	8 communes de la Loire, 5 cantons du Cantal (Condat, Allanche, Murat, Saint-Flour Nord et Saint-Flour Sud) et la zone de montagne du Puy de Dôme
<b>Races</b>	Pas d'impératif de race
<b>Conditions d'élevage</b>	Les vaches achetées en cours de production à des éleveurs hors AOC Fourme d'Ambert représentent moins de 10% de l'effectif en production sur l'année considérée Foin stocké à l'abri dans un endroit sec et isolé du sol, à partir de 2015 Stockage de l'ensilage sur une aire bétonnée ou stabilisée, à partir de 2013 Teneur en matière sèche de l'enrubannage supérieure à 40% Elevage en stabulation permanente interdit pendant la période de pâturage
<b>Alimentation</b>	Autonomie fourragère pour les vaches laitières et au plus tard le 1 <sup>er</sup> janvier 2015 pour les génisses 150 jours minimum de pâturage par an pour les vaches laitières Alimentation à base d'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée (50% en moyenne sur l'année de la ration de base exprimée en matière sèche) Aliments complémentaires < 1800 kg de matière sèche par vache et par an Aliments complémentaires définis dans le règlement d'application Hors période de pâturage, chaque vache reçoit quotidiennement au minimum 3 kg de foin, exprimé en matière sèche OGM interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation
<b>Conservation</b>	Lait stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures En production fermière, l'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne
<b>Affinage</b>	28 jours minimum

## Poids de la filière en 2010

	Données totales	Données Cantal
Nombre de producteurs	1 420	556
Nombre de producteurs fermiers	3	0
Quantité de lait transformée	45 millions de litres	
Quantité de fromage produite	5 400 tonnes	
Quantité de fromage fermier produite	24,4 tonnes	0
Prix moyen constaté sortie exploitation	Grille CRIELAL : 298,21€ / 1000 litres + Complément de prix 30€ /1000 litres. Application du taux de lait transformé en AOP Fourme d'Ambert (16% pour 2009)	
Chiffre d'affaires sortie exploitation	14 millions €	12 millions €

## Acteurs économiques de la filière

