



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Reconnaissance officielle du caillé doux de Saint-Félicien et décret n° 2007-628

Question écrite n° 2965

## Texte de la question

M. Fabrice Brun attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la réglementation applicable en matière de dénomination fromagère et d'appellation des spécialités fromagères. Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre modifiant le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères fixe la dénomination et les caractéristiques d'un certain nombre de fromages, parmi lesquels le « Saint-Félicien ». Ce décret précise que le fromage portant la dénomination Saint-Félicien est fabriqué uniquement à partir de lait de vaches. Or historiquement en Ardèche le fromage « Saint-Félicien » a toujours été fabriqué à partir d'un lait de mélange (vache et chèvre) ou de lait de chèvre. Aujourd'hui, les producteurs fermiers du syndicat de défense du Caillé Doux de Saint-Félicien continuent de fabriquer un fromage appelé Caillé doux de Saint-Félicien à partir de lait de chèvre uniquement avec une marque déposée du même nom le 13 mai 1981. Il s'agit d'un fromage dont la technologie de fabrication dite « caillé doux » par différence au « caillé acide » du Picodon par exemple, repose sur un emprésurage à chaud qui n'est permise que sur des exploitations car ayant lieu immédiatement après la traite. Le procédé de fabrication était traditionnellement largement répandu dans le nord Ardèche (région autour de Saint-Félicien/Lamastre), difficile à maîtriser techniquement et a failli disparaître dans les années 1990. L'utilisation du terme Saint-Félicien pour ce fromage de chèvre est tolérée par les services de la répression des fraudes car d'une part la marque déposée « caillé doux de Saint-Félicien » est antérieure au décret lait, et d'autre part la production fermière est locale et confidentielle au regard des volumes. Il existe donc 2 types de fromages portant aujourd'hui le terme « Saint-Félicien », à savoir un fromage industriel fabriqué à partir de lait de vache et principalement par des industriels de l'Isère (région de St Marcellin) et une fromagerie en Ardèche (la fromagerie du Vivarais à Désaignes) et un fromage fermier de type caillé doux produit au lait de chèvre par des producteurs en Ardèche. C'est pourquoi il lui demande si le Gouvernement serait disposé à modifier le décret fixant la dénomination et les caractéristiques d'un certain nombre de fromages afin de donner une reconnaissance officielle au « caillé doux de Saint-Félicien ».

## Texte de la réponse

Il existe aujourd'hui deux fromages du type saint-félicien : d'un côté, un fromage au lait de vache et de l'autre, un fromage au lait de chèvre, produit par une filière de très petite taille (sept producteurs), exclusivement fermière. L'article 6 du décret no 2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères prévoit que la liste des dénominations réservées aux produits soit définie en annexe. Dès lors, l'annexe dudit décret encadre notamment la dénomination et les caractéristiques du saint-félicien, précisant notamment qu'il s'agit d'un fromage au lait de vache, mais aussi la forme, la taille ou encore le taux minimal de matière sèche du fromage. Il existe par ailleurs une marque, « caillé doux de Saint-Félicien », antérieure au décret susmentionné et déposée en 1981. Dans ces conditions, il n'est pas nécessaire de modifier ce décret.

## Données clés

**Auteur :** [M. Fabrice Brun](#)

**Circonscription** : Ardèche (3<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 2965

**Rubrique** : Agroalimentaire

**Ministère interrogé** : [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire** : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(e)s

**Question publiée au JO le** : [21 novembre 2017](#), page 5650

**Réponse publiée au JO le** : [20 février 2018](#), page 1390