CAILLE DOUX DE SAINT FELICIEN

Fromage de chèvre fermier traditionnel du Pays de Saint-Félicien en Ardèche.

FICHE D'IDENTITE

Protégé par une marque collective déposée et renouvelée depuis le 14 mai 1980 et détenue par le Syndicat de défense du Caillé Doux de Saint-Félicien

Palet plat

Au lait de chèvre cru et entier

Caillé présure

7 jours d'affinage minimum

8 à 10 cm de diamètre

1,5 à 2 cm de hauteur

Poids entre 90g et 110g

Croûte fleurie de couleur crème, blanche ou bleue

Exclusivement fermier

Zone de production

Haut Vivarais

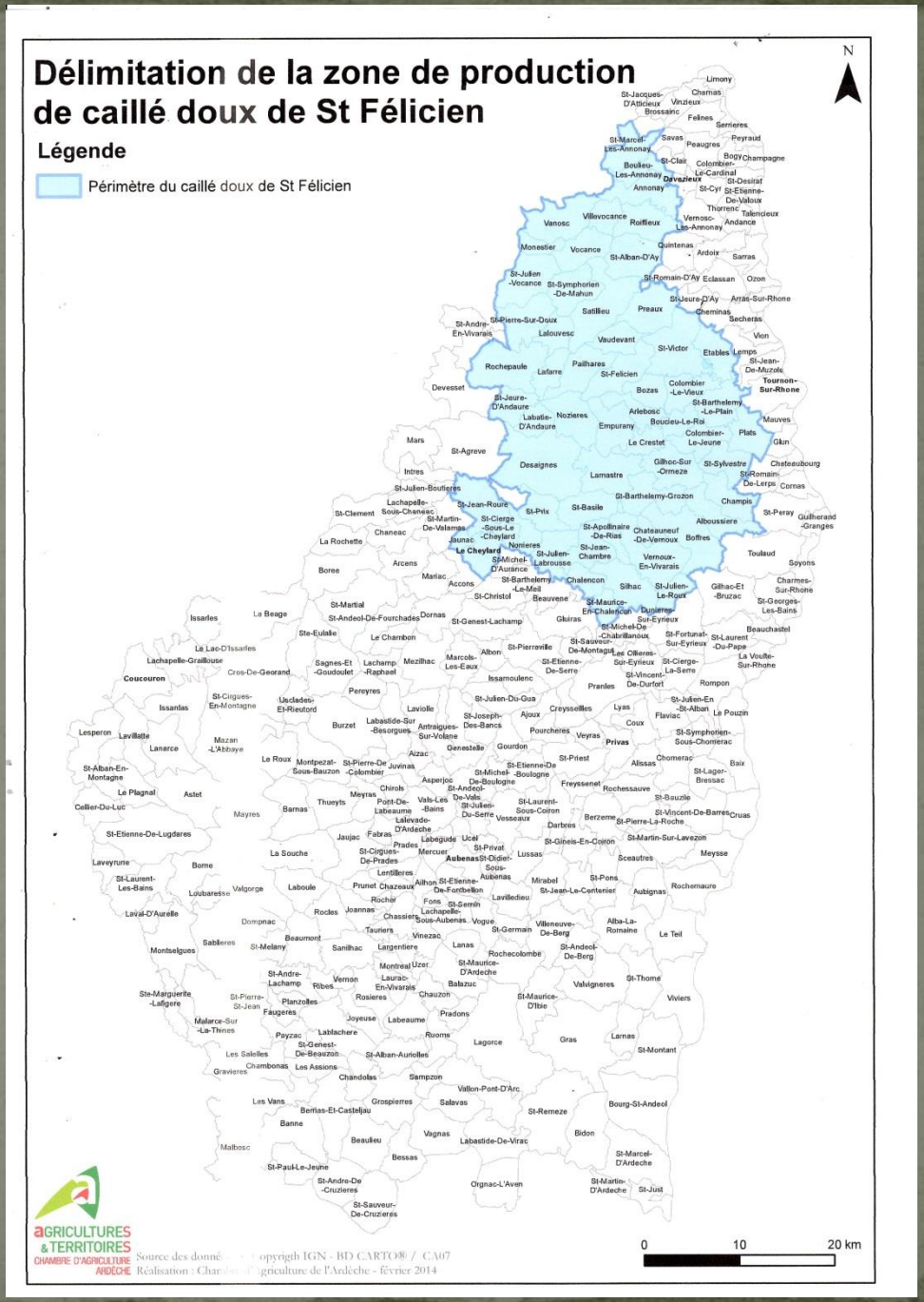
Sols granitiques, séchants.

Fortes pentes.

Altitude : 450 à 1000 m

Richesse floristique typique: confluence entre flore du massif central et sub méditerranéenne sur des prairies naturelles peu intensifiées.

(Etude d'une prairie à la Ferme de l'Amélie, à Préaux, en 2018 : plus de 60 espèces)



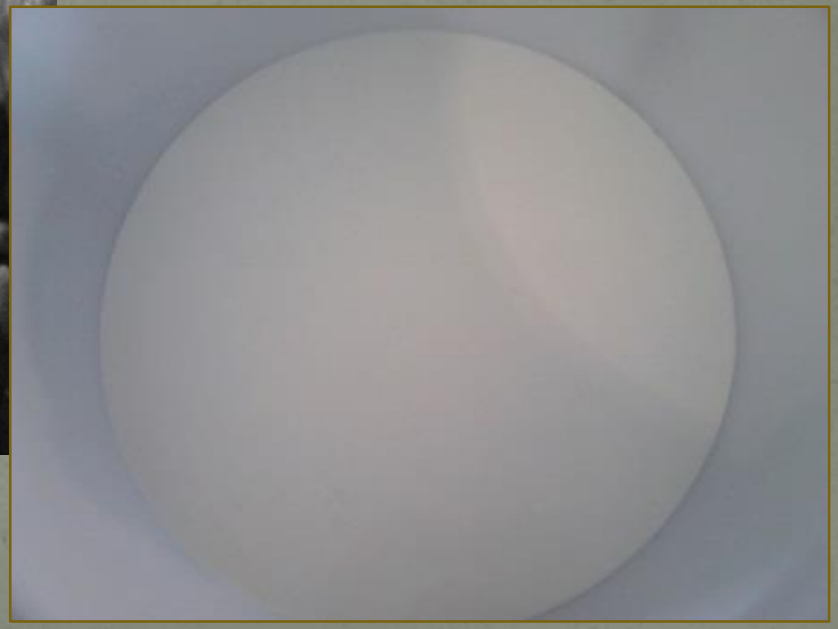
Fromage de type présure, il requiert la disponibilité complète et immédiate du fromager.

Fabrication

Une technologie exigeante et délicate à maîtriser

Au lait de chèvre cru et entier, son emprésurage intervient à chaud dans l'heure qui suit la traite du matin.
Réchauffer le lait est proscrit dans le cahier des charges.

7h00



7h30

Décaillage et léger brassage

10h00

Soutirage du petit lait et moulage

10h15

Évacuation du lactosérum surnageant et léger brassage.

10 min

Repos puis nouveau soutirage.

On retire env 30% du volume de départ

10h45

Moulage en moules à Picodon

Fin de matinée égouttage et retournements

Egouttage spontané en faisselles à 20°c

11h30
1er retournement

12h30
2è retournement

16h30
3è retournement

Milieu d'après-midi

Démoulage sur paillon

17h00

17h15

17h45

Jour 2

Début de matinée

Salage de la 1ère face

Fin de matinée

Retournement et salage de la 2è face

L'histoire du Caillé doux de Saint-Félicien

Le caille doux de Saint-Félicien est un fromage très traditionnel et spécifique du secteur du Haut-Vivarais où l'on comptait un nombre important de chèvres.

Il était produit dans des exploitations possédant de petites structures et souvent mal situées par rapport aux zones de collecte du lait en raison du relief difficile et des voies de communication très étroites et peu entretenues.

Fin des années 70, démarches de la filière caprine Drôme Ardèche pour déposer l'Appellation Picodon.

Les recherches historiques autour du Picodon montrent l'antériorité de la méthode de fabrication caillé doux dans la région de Saint-Félicien bien avant le XXe siècle.

Extraits du rapport Husson

II$_7$ - L'évolution depuis le XIXe siècle

La recherche d'antériorités fait ressortir la généralité de l'utilisation du mot picodon en Ardèche et sur la partie occitane de la Drôme. L'étude technique menée parallèlement souligne la diversité des modes de caillage et des stades de consommation.

Dans une région de fabrication aussi traditionnelle et de notoriété aussi évidente que celle de Dieulefit, le picodon se définit par un caillage lactique. Dans le Haut Vivarais, tout aussi riche d'antériorités, c'est le caillage-présure très marqué qui a caractérisé le picodon.

Au cours des dernières décennies du XXe siècle,

les fermiers ont tendance à abandonner le caillé doux au profit du caillé lactique.

Une certaine uniformisation s'est produite. Le caillage doux a progressivement été abandonné. En même temps le caillé lactique s'est généralisé : "La notion de caillé acide a été introduite lorsque les ardéchois, n'ayant pas de travail dans le département, partirent comme laitiers en ville, surtout à Lyon et dans la Drôme. C'est là qu'ils firent la connaissance de ce caillé. Quand ils revenaient au pays, ils donnaient la recette aux femmes qui essayaient de fabriquer ce type de fromage". (Reportage de Monique Babin, de l'ITOVIC, paru dans la revue "La chèvre" de janvier-février 1981, et qui résume les conclusions d'une table-ronde à laquelle participaient Mme Rey, présidente de la fédération départementale caprine de l'Ardèche, M. Dubail, directeur de l'établissement départemental d'élevage de l'Ardèche, Melle Poncet, technicien caprin de l'Ardèche, M. Rousselle, stagiaire à l'établissement départemental d'élevage de l'Ardèche). La conversion au caillé lactique a encore été accentuée par l'implantation de "néo-ruraux" et le développement des laiteries.

To Pic or not to Pic ?

- deuxième terme : il n'existe pas un mais des picodons qui se différencient par leurs caillages et leurs stades d'évolution. Mais relèvent-ils de la même appellation ? L'unité d'origine que donne la présence généralisée des chèvres sur les pentes des montagnes et collines de l'Ardèche et de la Drôme, permet d'estimer qu'il n'existe qu'un seul fromage, à la limite un seul grand type de fromage et qu'il serait tout à fait possible, au nom même de la notion d'appellation d'origine, de plaider le même dossier "des picodons".

C'est ce qui nous a été implicitement demandé par ceux de nos interlocuteurs qui relevaient les différences entre le caillé doux et le picodon type Dieulefit, mais reconnaissaient leur appartenance à une même région contrastée où chaque relief, chaque changement d'exposition, chaque modification d'altitude entraîne un microclimat. Il y était très difficile pour le fromager d'être, selon l'expression de Le Jaouen "le capitaine qui dirigerait l'armée des ferments lactiques contre l'armée des germes indésirables, mais en se gardant bien de se laisser déborder par l'ardeur de ses propres troupes dans le feu de l'action". Il appartenait à chaque fermière de s'approcher de l'équilibre idéal entre les conditions naturelles de coagulation et l'accélération donnée par la présure.

Choix de la filière de ne pas intégrer la méthode Caillé doux de Saint-Félicien dans le Picodon.

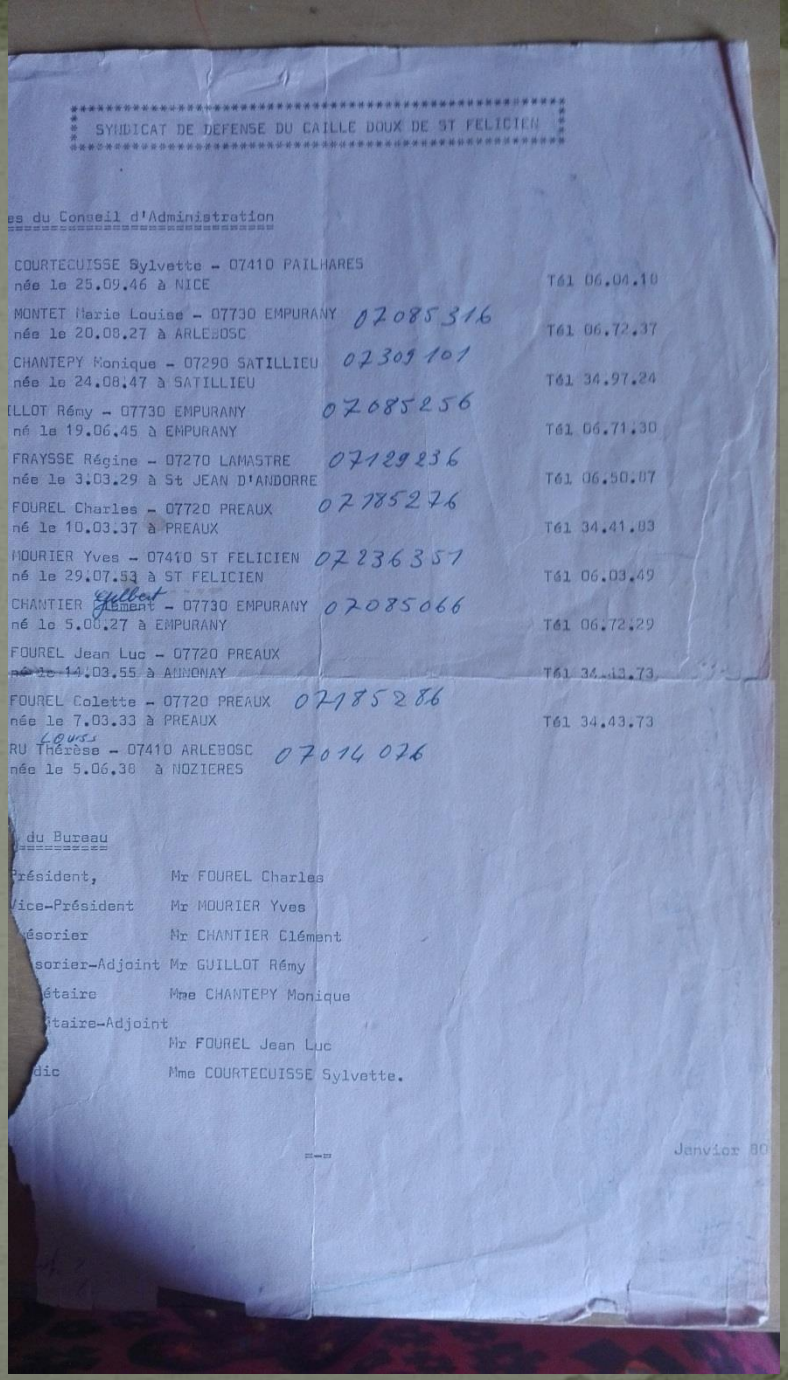
⇨ les producteurs de Saint-Félicien décident de se fédérer pour protéger leur fromage et sa méthode de fabrication.

1978-1979 : étude réalisée par la Chambre d'Agriculture 07, l'EDE et le Syndicat Caprin Nord 07 afin de définir:

→la technologie
→l'aire géographique

→les possibilités de valorisation commerciale du Saint-Félicien

⇨ création du Syndicat de défense du Caillé Doux de Saint Félicien



SYNDICAT DE DEFENSE DU CAILLE DOUX DE ST FELICIEN

es du Conseil d'Administration

COURTECUISSE Sylvette – 07410 PAILHARES
née le 25.09.46 à NICE — Tél 06.04.10

MONTET Marie Louise – 07730 EMPURANY 07085316
née le 20.08.27 à ARLEBOSC — Tél 06.72.37

CHANTEPY Monique – 07290 SATILLIEU 07309101
née le 24.08.47 à SATILLIEU — Tél 34.97.24

LLOT Rémy – 07730 EMPURANY 07085256
né le 19.06.45 à EMPURANY — Tél 06.71.30

FRAYSSE Régine – 07270 LAMASTRE 07129236
née le 3.03.29 à St JEAN D'ANDORRE — Tél 06.50.07

FOUREL Charles – 07720 PREAUX 07185276
né le 10.03.37 à PREAUX — Tél 34.41.03

MOURIER Yves – 07410 ST FELICIEN 07236351
né le 29.07.53 à ST FELICIEN — Tél 06.03.49

CHANTIER Gilbert Clément – 07730 EMPURANY 07085066
né le 5.06.27 à EMPURANY — Tél 06.72.29

FOUREL Jean Luc – 07720 PREAUX
né le 14.03.55 à ANNONAY — Tél 34.43.73

FOUREL Colette – 07720 PREAUX 07185286
née le 7.03.33 à PREAUX — Tél 34.43.73

RU Thérèse Louise – 07410 ARLEBOSC 07014076
née le 5.06.38 à NOZIERES

du Bureau

Président, Mr FOUREL Charles
Vice-Président Mr MOURIER Yves
Trésorier Mr CHANTIER Clément
Trésorier-Adjoint Mr GUILLOT Rémy
Secrétaire Mme CHANTEPY Monique
Secrétaire-Adjoint Mr FOUREL Jean Luc
Médic Mme COURTECUISSE Sylvette.

Janvier 80

⇨ dépôt d'une marque collective

CERFA N° 55-1162 Arrêté du 23/09/76 (J.O. du 7/10/76)

INSTITUT NATIONAL de la PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
26bis, rue de Léningrad - 75800 PARIS CÉDEX 08
DIVISION DES MARQUES - 9, rue du Delta - 75009 PARIS

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE MARQUE
(Loi du 31 décembre 1964)

Cet imprimé est à dactylographier en 5 exemplaires conformément aux instructions données au verso

Cases réservées à l'I.N.P.I.

N° D'ENREGISTREMENT

N° D'ORDRE

Cases à remplir par le demandeur ou son mandataire

1 - NOM ET ADRESSE DE LA PERSONNE A QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ETRE ADRESSEE

Monsieur FOUREL Charles
chomaize PREAUX.

Président du syndicat de Défense du Caillé Doux.

La personne ci-dessus est-elle le mandataire ? * ☐ OUI ☐ NON

2 - EXTENSION DE LA DEMANDE A L'ITALIE
Dans l'affirmative, mentionner OUI dans la case ci-contre ☐

3 - LISTE DES PIECES JOINTES :

- Demande d'enregistrement	5
1 exemplaire supplémentaire (si l'extension à l'Italie est demandée)	
autant d'exemplaires supplémentaires que de classes revendiquées (si le modèle de la marque est en couleurs)	
- 1 pouvoir (si le dépôt est effectué par un mandataire)	
- 1 copie officielle de dépôt étranger (si une priorité est revendiquée)	
- 10 exemplaires du règlement (s'il s'agit d'une marque collective)	
- Date d'homologation du règlement :	

4 - DATE et SIGNATURE du DEMANDEUR ou de son MANDATAIRE

le 13/05/80

Cases à remplir par l'I.N.P.I. ou par le Greffe

TAXES PERÇUES AU PROFIT DE L'I.N.P.I. :

- Taxe de dépôt	360 F
- Taxe pour classes de produits ou de services soit pour [1] classes	55 F
S'IL Y A LIEU :	
- Surtaxe de 50 % (extension à l'Italie) Taxe Greffe	24 F
- Taxe de revendication de priorité	F
- Taxe de dépôt d'un règlement de marque collective	F
- Taxe supplémentaire de retard (Renouvellement effectué dans les 6 mois de l'expiration du dépôt précédent).	F
TOTAL	429 F

PROCES-VERBAL DE DÉPOT

LIEU de DEPOT : GREFFE DU TRIBUNAL DE COMMERCE D'ANNONAY (Ardèche) .
N° et DATE de DEPOT : N°I004 - le I4 MAI I980 .
HEURE du DEPOT : I6 Heures 45 .
VISA de L'INPI ou TIMBRE et VISA du GREFFE :

GREFFE TRIBUNAL DE COMMERCE D'ANNONAY (ARDÈCHE)

MD/482

* Cocher la case choisie

5 - MODELE DE LA MARQUE : (voir au verso point 4) :

6 - **Indiquer ci-dessous dans l'ordre :**
a) les nom et domicile du demandeur (voir au verso point **5 a)** ; s'il y a lieu la mention REPRÉSENTÉ(E) PAR : (faire suivre uniquement du nom du mandataire) ; **b)** l'énumération des produits ou services ; **c)** le numéro des classes correspondantes ; **d)** le cas échéant, les informations complémentaires mentionnées au verso aux points **5 d) à i).**

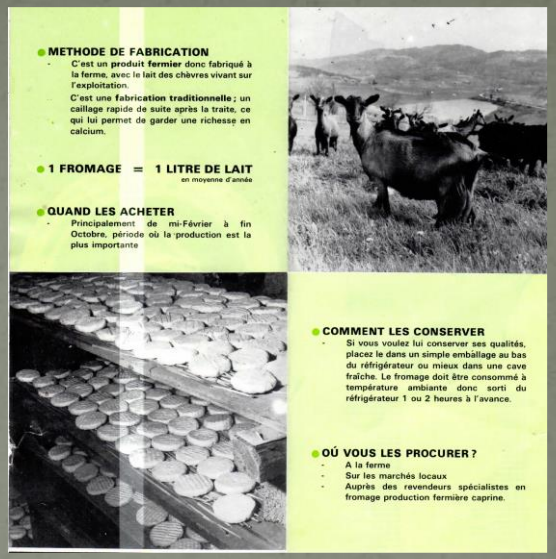
SYNDICAT DE DEFENSE DU CAILLE DOUX.
(SYNDICAT PROFESSIONNEL)
Mairie de St Félicien 07410.

PRODUITS OU SERVICES DESIGNES.
Fromages de chèvre fermiers

CLASSES DE PRODUITS OU SERVICES
19

REPRESENTATION DEPOSEE EN COULEURS
COULEURS DEPOSEES
Tête de chèvre noire et blanche sur fond vert tendre,
lettres noires et vertes sur fond blanc.

FIN DE DOCUMENT.



Travail de promotion

→édition d'un dépliant

→ création d'une identité graphique avec une étiquette

→participation à des manifestations de « promotions vente » (Saint-Félicien, Saint Désirat)

→ participation à des concours

(*concours locaux et à Poitiers avec 7 concurrents en 79 et 9 en 1980 – 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent et 2 médailles de bronze*)

Décennies 90 et 2000

Accélération du déclin du Caillé doux du aux mutations de l'agriculture:

Mise en place des normes d'hygiènes qui ont fait baisser les bras à nombre de paysans

Travail des femmes à l'extérieur → spécialisation des exploitations en lait

Développement des filières fruits et volailles sur le bassin d'Empurany, Arlebosc,…

Décennie 2010 – le renouveau

Une nouvelle génération d'éleveurs

Vers une demande de labellisation AOP

Programme de travail

2019-2020 programme de recherche avec l'aide de stagiaires

Projet 1 : caractérisation des pratiques agronomiques et des flores spécifiques de la zone – voir si on peut trouver une espèce emblématique?

Projet 2 : caractérisation de l'ancrage territorial et de l'antériorité du Caillé doux de Saint-Félicien.

Promotion

→ rajeunissement de l'étiquette tout en conservant les éléments caractéristiques

→ réalisation de bâches à œillet pour les manifestations

→ participation à des manifestations : les Entretiens du Terroir en Pays de Saint Félicien (automne), Fête de la chèvre et du fromage à Saint-Félicien (août)

→ participation à des concours : Saint-Félicien et Saint-Agrève