



Le Saint-Félicien en route vers l'IGP ?

Le 4 septembre dernier, après 6 années de concertation et d'échanges passionnés, la demande d'Indication Géographique Protégée est déposée pour le Saint-Félicien : les doigts sont croisés jusqu'aux pieds !

À l'origine des producteurs laitiers en 2017, la démarche a pour objectif de maintenir la production laitière et fromagère sur le territoire et de protéger par ricochet, la tradition d'un savoir-faire historique.

Le 29 novembre 2018, le comité de promotion du Saint-Félicien est créé, une réflexion engagée sur

un cahier des charges adapté, les caractéristiques organoleptiques et la zone géographique à préserver. Proche cousin du petit palet voisin, depuis 2022, le Comité pour le Saint-Marcellin IGP (CISM) se rallie à leur croisade en défendant à son tour, son germain dauphinois !

Saint-Félicien est dans la place et entre de bonnes mains ! Le CISM devient alors le C2MF ou le Comité du Saint-Marcellin IGP et du Saint-Félicien. Plus on est de fous plus on rit, l'union fait la force et tout est dit.

Non de nom !

Même si quelques bruits racontent que sa première version date des années 30, c'est en 1956 que le fromage sort définitivement du chapeau de Marius Bouchet dans sa fromagerie de Villeurbanne. Plus que des balbutiements, il prend déjà ses marques et arbore sa ligne dodue, son caractère marqué et plutôt bien affirmé. Mais c'est à partir de 1957, année du rachat de la fromagerie par Antoine Fuster, que ce dernier entérine définitivement le sujet en menant un développement des plus aboutis. Ipso facto, la renommée fût lancée, sans ne jamais vraiment s'arrêter. Bonne nouvelle dans la sphère laitière, le résultat est là et si ce n'est pas de la joie, ça y ressemble !





Destination IGP

Parce que **le Saint-Félicien** ne fait pas un pli. Il plait, il séduit et carambole les appétits. Entre 1960 et 1980, fort de sa ressemblance avec le Saint-Marcellin IGP et face aux difficultés de production dans les villes, les fromageries répondent de plus en plus aux besoins de fabrication et n'en font qu'une bouchée tendre. 67 ans plus tard, le Comité porte bien sûr l'identité d'un fromage, mais ne manque pas de rappeler qu'il est né à Lyon et plus particulièrement à Villeurbanne, amélioré et développé ensuite par d'autres fromagers comme Antoine Fuster, Jean Berruyer ou Alain Cellerier...

Et c'est cette **fabrication artisanale et fermière** que les acteurs de la filière chérissent. L'héritage d'un patrimoine humain et nourricier, les valeurs agricoles et terroir, racines de leur singularité. C'est tout un collectif qui opère alors pour obtenir l'IGP. Au nom des origines et de la qualité du produit, sa production, son savoir-faire et sa zone géographique.

Bien roulé

Le Saint-Félicien est gourmand, crémeux, le délice du pain tartiné et des doigts léchés. Elaboré à partir de lait de vache cru, thermisé ou pasteurisé, il se présente sous la forme d'un cylindre rondet aux mensurations pulpeuses. Diamètre compris entre 85 et 120 mm, de 20 à 40 mm de hauteur, pour un poids parfait de 150 à 220 grammes, inutile de vous dire qu'il fait le bonheur des enfants, des messieurs et des dames.

Pour la texture ? Frissons garantis. Fromage à pâte molle à caractère lactique, il emporte par son onctuosité, ni malaxée ni pressée, quelques pointes de sel ajoutées pour vous émoustiller ! Après 7 jours d'emprésurage, il est enfin prêt à rejoindre les étales et atterrir dans nos paniers, on aurait tort de s'en priver !

Equilibre, caractère, fondant, fruité et surtout réconfortant, il se déguste sur le pouce au diner comme au goûter, mais fait aussi la joie des cuisiniers. Et si les chiffres parlent et nous chuchotent que la consommation plateau reste encore privilégiée, en gratin, en feuilleté, en tartine craquante ou risotto gourmet, il révèle ses trésors cachés, la douceur nappant langue et palais d'une vague délicate réconfortée.





Tarte aux quetsches et au Saint-Félicien

Pour varier les plaisirs et succomber, un recette facile et abordable au cœur des foyers :

Pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 1 Saint-Félicien
- 30 quetsches
- Une poignée de noix de Grenoble AOP
- Un petit oignon (frais et rouge de préférence)
- Des herbes fraîches, ici basilic, mais ciboulette, menthe fraîche ou thym séché conviennent parfaitement
- Sel et poivre du moulin

LA RECETTE



- > Mettre le four à chauffer à 180°.
- > Concasser les noix grossièrement.
- > Couper les quetsches en 2 et ôter les noyaux.
- > Dans un plat à tarte disposer la pâte et piquer des petits morceaux de noix dans le fond pour le croquant.
- > Disposer ensuite les quetsches coupées, le bombé de la prune vers le haut.
- > Détailler le Saint-Félicien en morceaux et répartir de façon homogène entre les prunes de façon à ce qu'il fonde dans les moindres recoins.
- > Parsemer les noix restantes, les herbes ciselées et enfourner 20 minutes en surveillant le gratin.
- > Une fois cuite, sortir la tarte et laisser refroidir, déguster !

ACCORD : Apremont Vieilles Vignes du Caveau de Chautagne.

2022 en chiffres



15

FROMAGERIES
engagées



22 millions

de LITRES DE LAIT
consacrés



entre **3000**
et **3500 tonnes**

de SAINT-FÉLICIE
produits



155

FERMES
laitières