

Les fromageries et producteurs fermiers

produisant le Saint-Marcellin IGP

COOPÉRATIVE VERCORS LAIT  
38250 Villard de Lans

ÉTOILE DU VERCORS  
38680 St Just de Claix

EURIAL
38470 Vinay

FERME DE BLAGNEUX  
38160 Chevrières - Sur RDV

FERME DE LA BOURRIÈRE 
38112 Méaudre

FERME DE PLANTIMAY 
38134 St Joseph de Rivière

FERME DU SABOT 
38680 Auberives en Royans

FROMAGERIE ALPINE 
26100 Romans

FROMAGERIE DU DAUPHINÉ 
38470 Têche

FROMAGERIE EZINGEARD 
38680 St Just de Claix

FROMAGERIE LE MURINOIS 
38160 Murinais

FROMAGERIE ROCHAS
38470 Quincieu

GAEC DES ESSARTS 
38590 Plan

GAEC DU MOULIN NEUF 
38380 Miribel les Échelles

GRANAROLO
73240 St Genix sur Guiers

Coordonnées complètes sur :
www.fromage-saint-marcellin.fr

Retrouvez aussi le Saint-Marcellin IGP
chez votre fromager, au rayon frais de vos
commerces de proximité et grandes surfaces.



Fabrique du
Saint-Marcellin
IGP Bio 



Vente
directe

Le Saint-Marcellin
se partage !



www.fromage-saint-marcellin.fr

Sur le nouveau site web, découvrez notre FILM, nos RECETTES.

@saintmarcellinigp

Sur les réseaux sociaux, suivez nos AMBASSADEURS,
nos IDÉES gourmandes, nos JEUX-CONCOURS.
Vous aimez ce fromage, dites-le nous ;-)



Comité pour le Saint-Marcellin IGP

6, av. du Collège 38160 Saint-Marcellin
04.76.38.89.82 - contact@fromage-saint-marcellin.fr

Avec le soutien financier de



digimiam.com - Crédits photos : A. Jeannette, L. Nguyen.

Sec ou moelleux ?
Nature ou cuisiné ?



le Saint -
Marcellin



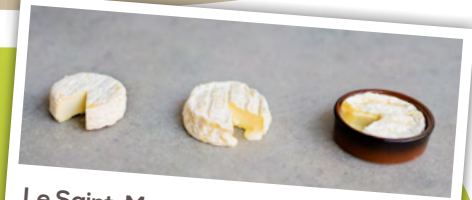
COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

À chacun son **Saint-Marcellin!**



Aujourd'hui encore, la fabrication du Saint-Marcellin est inspirée de de la tradition fermière. De la production du lait à la fabrication du fromage, l'ensemble de la filière est attentive à la qualité du Saint-Marcellin IGP.

1. Collecte du lait
2. Pré-maturation et maturation
3. Emprésurage et caillage
4. Moulage
5. Egouttage et salage
6. Affinage



Le Saint-Marcellin IGP est un fromage à pâte molle au lait entier de vache (cru ou thermisé), de 80 g minimum.

Avec sa croûte légèrement plissée, on le trouve sec ou moelleux, en coupelle ou non. Quand il est très moelleux, on dit qu'il «s'échappe».

Son goût, franc, laisse des notes de miel et de fruits.

À chacun son Saint-Marcellin !

Depuis le 15^{ème} siècle, le terroir et les hommes ont façonné le Saint-Marcellin pour en faire un petit fromage rond au lait de vache, au goût franc et généreux.

Sec ou moelleux, nature ou cuisiné, il a de quoi plaire à chacun !
Sous Indication Géographique Protégée (Isère, Drôme et Savoie)
 depuis 2013, le Saint-Marcellin continue de séduire, **parmi les produits emblématiques du Dauphiné et de la région Auvergne-Rhône-Alpes.**

Qualité et terroir
 Signe d'identification et de qualité, le logo européen IGP atteste d'un savoir-faire historique lié à une origine géographique précise.

Une reconnaissance obtenue grâce au travail du collectif de producteurs, représenté aujourd'hui par le **Comité pour le Saint-Marcellin IGP**, fier de défendre les couleurs de son fromage !

Le comité garantit le respect de l'application du cahier des charges de l'IGP et assure la promotion de votre fromage préféré !



274
communes sur la zone IGP

Des plaines du Lyonnais aux massifs de la Chartreuse et du Vercors, le territoire de l'IGP Saint-Marcellin s'étend sur les collines verdoyantes et les plateaux d'altitude.

Une diversité de paysages et de pâturages qui se retrouve à la dégustation !



Des vaches au pré au moins 180 jours par an et nourries avec des aliments provenant à 80% de la zone IGP.



 **5500** vaches laitières de races Montbéliarde et Holstein

 **134** producteurs laitiers
15 transformateurs laitiers

 **34 000 000**
 Saint-Marcellin produits en 2018



Pour toutes les envies !

Le Saint-Marcellin se déguste aussi bien en plateau que cuisiné, de l'entrée au dessert !

Nos recettes sur www.fromage-saint-marcellin.fr



Pour apprécier toute sa générosité, sortez votre Saint-Marcellin **1h avant dégustation.**

Rendez votre Saint-Marcellin plus coulant en le plaçant dans une boîte hermétique, en bas du réfrigérateur. Pour le faire sécher, conservez-le à l'air ambiant dans la cuisine.



Vins blancs ou rouges de la Vallée du Rhône.

À table !