

## Le Saint-Marcellin IGP : un fromage qui ressemble à son terroir

Depuis le 15<sup>ème</sup> 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. 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.

### SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

Les producteurs de Saint-Marcellin IGP mettent un point d'honneur à utiliser et revaloriser les ressources locales : **80 % de l'alimentation animale est issue de la zone de production du Saint-Marcellin.**

L'élevage s'organise selon une alternance prairie-étable, naturellement mise en place par le climat et les saisons. Les vaches sont **au pré au minimum 180 jrs par an**. Riche et de grande qualité, le lait du Saint-Marcellin s'imprègne de toutes les saveurs de son terroir, plaine ou montagne.

La fabrication du Saint-Marcellin IGP est aujourd'hui encore **inspirée de la technique fermière**. La production de ce fromage est issue d'un caillé de type lactique, ni pressé ni malaxé, puis séché et affiné. Les traitements thermiques du lait sont limités au maximum afin de préserver le caractère traditionnel du fromage.

**Il n'y a pas UN Saint-Marcellin, mais DES Saint-Marcellin !** Selon le producteur, la saison, l'affinage, chacun peut trouver son Saint-Marcellin, celui qu'il appréciera le plus : plutôt sec, souple, moelleux ou « qui s'échappe », au goût plus ou moins affirmé...



### AMBASSADEURS

Ils sont chefs et fromagers de renom. Ils aiment le Saint-Marcellin et nous racontent pourquoi à travers de courtes vidéos.

Demandez-leur une recette ou un témoignage !

**Bernard Mure-Ravaud**, Grenoble

MOF Fromager / Champion du monde des fromagers

**Florian Poyet**, Grenoble

**Yann & Franck Fontaine**, St Antoine L'Abbaye

**Baptiste Poinot**, Valence

**Renée Richard**, Lyon



Crédits photos / vidéos : L. Nguyen / Digimiam



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

### À PROPOS du Comité pour le Saint-Marcellin IGP

Depuis 1994, le Comité pour le Saint-Marcellin (CISM) fédère les acteurs de la filière.

Son travail a permis l'obtention de l'IGP en 2013. Le CISM assure au quotidien le suivi de l'IGP, Le CISM compte 134 producteurs laitiers, 16 transformateurs dont 7 producteurs fermiers, et la Confrérie du Saint-Marcellin.