

Le Feuilleté du Saint-Marcellin !

Juillet - Août - Septembre 2021



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

Édito

Modification du cahier des charges Saint-Marcellin IGP et projet Saint-Félicien IGP

Les conseils d'administration des deux fromages avancent maintenant ensemble dans le projet de création d'un Organisme de Défense et de Gestion en commun (ODG).

Le conseil d'administration des 2 associations souhaite également engager un grand travail, dès la rentrée, afin de définir plus précisément les grandes orientations de notre filière.

Il nous faut en effet rester compétitif sur le marché du fromage, alors que les attentes des consommateurs sont de plus en plus fortes sur les questions environnementales et du bien-être animal.

En parallèle, nous devons avancer sur la construction du CDC Saint-Félicien (avec un objectif de dépôt de l'IGP en 2022) mais nous envisageons également une modification du CDC Saint-Marcellin.

Nous vous tiendrons régulièrement informés de l'état d'avancement de ce dossier. N'hésitez pas à nous contacter :

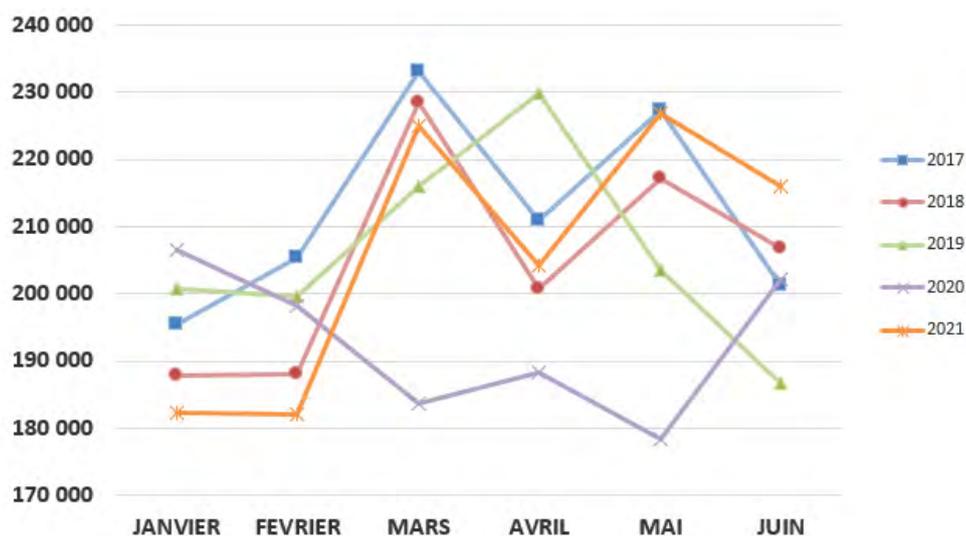
- > Sylvie COLOMBIER pour le Saint-Marcellin sylvie@fromage-saint-marcellin.fr
- > Thomas HUVER pour le Saint-Félicien thomas.huver@isere.chambagri.fr

VENTES de Saint-Marcellin IGP au 30 juin

Mai et juin 2019 ont été marqués par la crise sanitaire STEC.

Malgré un bon début, les ventes 2020 ont plongé à cause de la Covid-19.

Cette année 2021, les ventes des premiers mois sont restés en dessous, pour progressivement remonter, retrouver en mars un niveau semblable à 2017 et même atteindre +16% en juin.



ÉCLAIRAGE sur les attentes consommateurs



Alimentation

- > Importance du **prix**
- > Attention poussée sur l'**hygiène** et la **sécurité**
- > Importance majeure du **plaisir** et du **goût**
- > Attention portée à la **santé** par la recherche d'une alimentation simple, saine et naturelle
- > Progression des valeurs de **modernité**



Filières

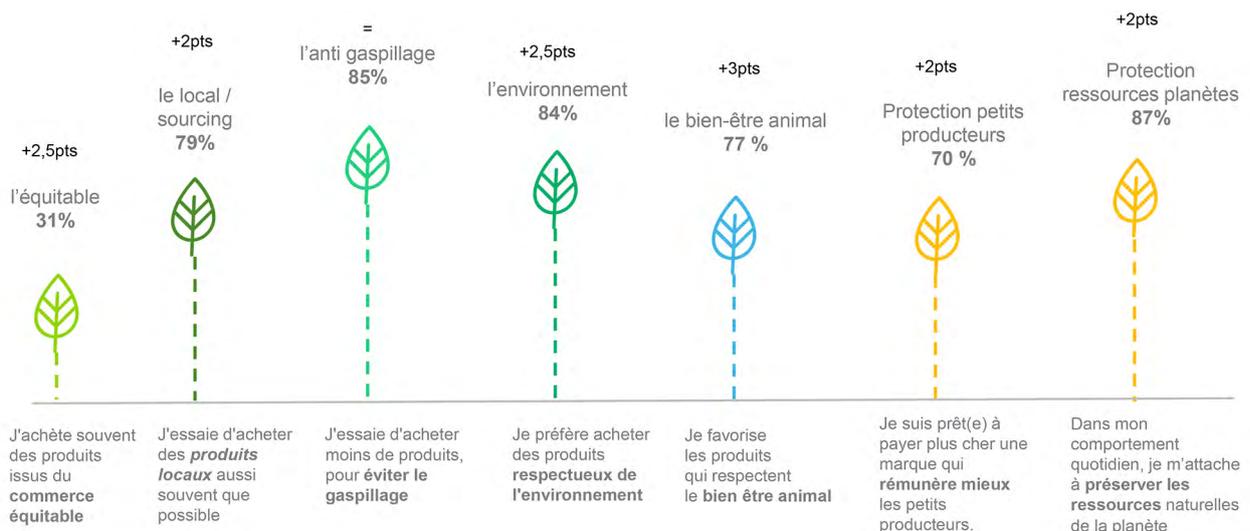
- > Inquiétudes sur les **modes / process de production et transformation** (intensification, traitements chimiques, pollutions associées)
- > Attention sur les **questions environnementales, climatiques et animales** en progression (le BEA au 6ème rang des critères de choix)
- > Progression de l'attention aux **garanties écologiques** et au mode de **production biologique**



Systemes alimentaires

- > Transparence de **lieux de production** avec le choix d'origines France, de productions régionales, de producteurs locaux (progression due à la crise Covid)
- > Attention sur la **composition des aliments** avec la sélection de produits transformés «sans» additifs, colorants, sans ogm...
- > Recherche de **qualité** avec la présence de label : le Bio en 1^{er}, commerce équitable...
- > Une influence et acceptation croissante du **végétarisme / véganisme**

« Donner du sens à son alimentation »



Kantar 2020

Ces tendances vont s'accroître dans les prochaines années. En parallèle, des solutions sont proposées aux IGP pour intégrer cette nouvelle donne. **Il convient donc de prendre les orientations nécessaires pour nos cahiers des charges.**

>> **Intégrer les nouvelles attentes** pour répondre à la demande, rester compétitif et se démarquer.

>> **Mieux communiquer** sur les exigences de nos CDC : travailler notre raison d'être, raconter notre filière et nos produits aux consommateurs.

OUTILS

Plaquettes sur les pathogènes

Depuis la crise sanitaire qui a touché notre filière en 2009, **le CISM travaille activement sur la sécurité sanitaire des laits crus.**

Un plan d'actions en plusieurs volets a été mis en place avec, entre autre, le déploiement d'une formation sur la maîtrise de la contamination du lait par les pathogènes à destination des conseillers d'élevages, des agents de relation culture et des producteurs de lait.

Afin de poursuivre ce travail de sensibilisation et d'information, le CISM et l'**UPLSM**, en partenariat avec les fromageries, ont mis en œuvre un plan d'actions sur l'année 2021 avec :

- La création de **plaquettes d'information sur les différents pathogènes** (Listéria, Salmonelle, E-coli-STEC, Staphylocoques, Butyrique). Ces plaquettes seront disponibles à l'automne et distribuées à l'ensemble des opérateurs habilités en Saint-Marcellin IGP.
- La mise en place d'un **appui technique** avec *ADICE conseil élevage* pour les producteurs laitiers qui seraient en difficulté suite à une contamination par un pathogène.

Nous tenons à remercier les *départements de l'Isère et de la Drôme* qui soutiennent financièrement ce projet qui a vu le jour sur le 1^{er} trimestre 2021.

>> Pour plus d'information, contactez Sylvie !

FICHE PATHOGÈNES

E.coli et STEC HP



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

1. Qu'est-ce que ?

Escherichia coli (E.coli)

Se sont des bactéries issues naturellement du tube digestif des ruminants qui digèrent le foin.

2. Quels sont les risques ?

Pour l'homme, ces coliformes sont responsables de diarrhée sanglante avec 9 à 10% des cas de Syndrome Hémolytique Urémique, chez les personnes immunodéprimées.

FICHE PATHOGÈNES

Listeria



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

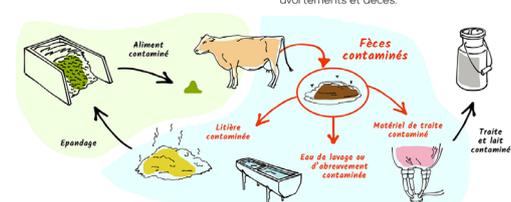
1. Qu'est-ce que ?

La listeria est une **bactérie issue de la terre**. Ingerée par la vache, elle se retrouve ensuite dans les bouses.

Tant que la vache est contaminée, elle continue de contaminer tout son environnement.

2. Quels sont les risques ?

Pour l'homme, l'ingestion de listeria provoque des intoxications alimentaires très graves, particulièrement chez les femmes enceintes et les personnes immuno-déprimées, avec une hospitalisation quasi systématique. Elle peut entraîner des neuroméningées, septicémies, avortements et décès.



Le diagramme illustre le cycle de contamination : un aliment contaminé est mangé par une vache, contaminant sa litière et ses excréments. Ces excréments contaminent l'eau de lavage ou d'abreuvement, le matériel de traite et le lait lui-même.

3. Les sources de contamination sur l'exploitation



La principale source de contamination se fait au moment de la récolte des fourrages. Les fourrages sont contaminés lors des chantiers et le développement de la bactérie est importante en cas de mauvaise conservation. Attention il y a autant de risque en ensilage de maïs qu'en ensilage d'herbe ou enrubannage.

La contamination peut également se faire lors de la distribution des aliments. Il est possible de trouver la listeria dans les concentrés ou les sous-produits achetés.

Les butyriques et la Listeria ont les mêmes lieux de contamination : une forte présence de butyriques est un risque supplémentaire.

La bactérie se retrouve dans le lait lorsque qu'une petite quantité de bouse, de terre ou d'eau contaminée se retrouve sur les trayons lors de la traite. Une vache peut contaminer tout le matériel de traite et les loges !

● Réservoir ✕ Multiplication ↻ Vecteur

À TABLE

Nouvelles recettes et vidéos

- « Nachos au Saint-Marcellin IGP »
- « Bowl fraîcheur au Saint-Marcellin IGP »
- « Salade printanière au Saint-Marcellin IGP et noix »

- Vidéo >>** « Mini-marcellines »
- Vidéo >>** « Nuggets maison au Saint-Marcellin IGP »
- Vidéo >>** « Tarte tatin au Saint-Marcellin IGP »



Recette de saison



Nachos au Saint-Marcellin IGP

Ingrédients :

- 1/2 Saint-Marcellin IGP moelleux
- 150 g de chips nachos nature
- 1 tomate
- 1 avocat
- 1 oignon rouge

Sauce au Saint-Marcellin :

- 1 Saint-Marcellin IGP moelleux
- 15 cl de lait de crème liquide
- Qs d'épices (paprika, cumin, curcuma)

Faites chauffer la crème dans une casserole. Ajoutez un Saint-Marcellin coupé en morceaux et chauffez à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Ajoutez les épices selon votre goût et réservez dans un petit bol. Placez les nachos dans un plat allant au four. Coupez le demi Saint-Marcellin restant en morceaux et disposez-les sur les nachos. Enfournez au grill jusqu'à ce que le fromage fonde (environ 5 minutes).

Coupez la tomate et l'avocat en petits dés. Emincez finement l'oignon.

Placez le bol de sauce au Saint-Marcellin au centre du plat avec les nachos chauds. Déposez par-dessus les dés de tomates, d'avocat et l'oignon émincé. Servez de suite !

Rencontres

Influenceurs, chefs, fromagers crémiers

Les 30 août et 20 septembre, nous avons accueilli **une trentaine d'influenceurs, chefs et commerçants fromagers locaux** pour une découverte privilégiée du Saint-Marcellin IGP.

En immersion sur trois exploitations (*Ferme de la Grand'Mèche, Fromagerie Le Murinois et Gaec Sully*), ils ont pu participer à la traite du soir, visiter les fromageries et déguster le Saint-Marcellin cuisiné et nature en différents affinages. Des échanges riches et conviviaux qui ont créé du lien avec chacun !



www.fromage-saint-marcellin.fr

Publication / rédaction : Comité pour le Saint-Marcellin IGP
6 avenue du Collège 38160 Saint-Marcellin
04.76.38.89.82 - contact@fromage-saint-marcellin.fr

Création : Digimiam - 38000 Grenoble

Photos : Nadège Court Perrin

Avec le soutien financier de :

