

# Saint-Marcellin IGP et Bleu du Vercors-Sassenage AOP

## Terroir et COVID 19 : les filières s'adaptent

Les consommateurs ont délaissé les achats de fromages. Les ventes de Saint-Marcellin IGP et du Bleu du Vercors-Sassenage AOP ont chuté, au moment de l'année où les vaches produisent le plus de lait. Les filières s'organisent pour faire face à la crise, gérer les stocks et maintenir l'activité des éleveurs laitiers, producteurs fermiers et fromageries.

### Une situation inédite qui bouleverse les pratiques

Selon l'organisme de défense et de promotion des appellations d'origine laitière (CNAOL), **80% des grandes surfaces ont fortement réduit, voire fermé, les rayons à la coupe**. Contrairement aux filières fruits et légumes, les enseignes ont du mal à valoriser les produits vendus sans emballage.

**Conséquence : une grosse partie du lait sous cahier des charges IGP/AOP est déclassée**, et reportée sur la fabrication d'autres fromages, sur le lait de consommation ou sur la transformation en poudre de lait, pour les plus grosses fromageries.



### Les producteurs fermiers et petites fromageries ont des idées !

La situation est différente suivant les fromageries. Les artisans et fermiers qui vendaient déjà via les magasins de producteurs ou en direct à la ferme, s'en sortent bien. Pour les autres, la situation reste compliquée, suite à la fermeture de nombreux marchés.

**Avec le soutien du CISM et du SIVER, chacun agit : allongement de l'affinage, mise en place de points relais, de drive ou de paniers fermiers.**

Exemples d'acteurs concernés : *Ferme de Plantimay, Fromagerie Le Murinois, Ferme de la Bourrière, Ferme de Roche-Rousse, Coopérative Vercors-Lait...*  
**Contactez-nous pour les interviewer.**

### La consommation de produits locaux, plus que jamais au coeur des solutions

#### Fromages cuisinés, filières sauvées !

En ces temps de confinement, la consommation de fromages et de produits locaux est précieuse à la sauvegarde de nos filières.

En plus de se déguster en plateau, **le Saint-Marcellin comme le Bleu du Vercors-Sassenage se cuisinent très bien !**

**Des recettes gourmandes et faciles sont disponibles en ligne** et identifiées sur le réseaux sociaux avec le hashtag #FROMAGISSONS. **Partageons-les !**

### À propos



Le CISM fédère les acteurs de la filière Saint-Marcellin IGP. Son travail a permis l'obtention de l'IGP en 2013. La filière compte 134 producteurs laitiers et 16 transformateurs dont 5 producteurs fermiers.

[fromage-saint-marcellin.fr](http://fromage-saint-marcellin.fr)



Le SIVER fédère les acteurs de la filière Bleu du Vercors-Sassenage AOP. Son travail a permis l'obtention de l'AOP en 1998. La filière comprend 9 producteurs fermiers et 1 coopérative qui réunit 33 exploitations.

[bleuduvercors-sassenage.com](http://bleuduvercors-sassenage.com)

Avec le soutien de :

