



le Saint -  
Marcellin



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# DOSSIER DE PRESSE

## 2020



## À chacun son **Saint-Marcellin** !

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.

**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.**



Aujourd'hui encore, la fabrication du Saint-Marcellin est inspirée 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.**

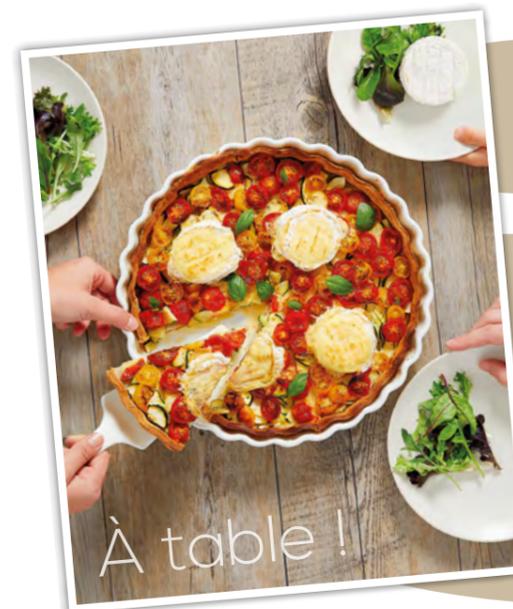
Avec sa croûte légèrement plissée, on le trouve sec ou moelleux, en coupelle ou non. Quand il est très moelleux, on dit qu'il «s'échappe».

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

**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 !



### **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](http://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.



**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, nourries avec des aliments provenant à 80% de la zone IGP.**



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



**134** producteurs laitiers  
**16** transformateurs laitiers



**32 400 000**  
Saint-Marcellin produits en 2018

## L'histoire du Saint-Marcellin, un fromage qui appartient au patrimoine français

Les premières mentions du fromage Saint-Marcellin dans l'histoire remontent aux livres de comptes de l'intendance du roi Louis XI (1423-1483). Mais **c'est au 19<sup>e</sup> siècle que l'engouement pour ce fromage se généralise**, sous l'impulsion d'Auguste Casimir-Perrier, ministre de Louis Philippe. Il aurait décrété en goûtant au Saint-Marcellin en 1863 : **« C'est délicieux ! Vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château. »** Voilà une citation historique pour le Saint-Marcellin !

### Le Saint-Marcellin était une tomme fermière

**Cette tomme se fabriquait exclusivement dans les fermes des plaines et des vallées de l'Isère.** Les femmes confectionnaient ces petits fromages destinés à la consommation familiale et à la vente sur les marchés locaux. Fabriqué selon les ressources disponibles sur l'exploitation, **le Saint-Marcellin se présentait comme une petite tomme, à base d'un mélange de lait de chèvre et lait de vache.**

À Saint-Marcellin, bourgade considérée au 15<sup>e</sup> siècle comme une place forte, se tenait trois fois par semaine le plus important marché de la région. **La réputation de la tomme locale grandissant, le fromage finit par prendre tout naturellement le nom de sa ville.**

### La ramasse de fermes en fermes s'organise

**Au cours du 19<sup>e</sup> siècle, grâce aux « coquetiers », le Saint-Marcellin devient connu au-delà de son lieu de production d'origine du Sud-Grésivaudan.** Ces commerçants ramassent les produits des fermes environnantes (œufs, fromages, chevreaux, lapins...) pour les vendre sur les marchés des villes voisines.

Avec le développement des voies de communication, ces ramasseurs pouvaient ainsi vendre le Saint-Marcellin jusqu'à Romans, Grenoble, Bourgoin-Jallieu et même Lyon. Et avec l'avènement du chemin de fer et du réseau Paris-Lyon-Marseille, les coquetiers devinrent de plus en plus nombreux. La demande augmenta, les paysans fabriquèrent davantage de Saint-Marcellin.

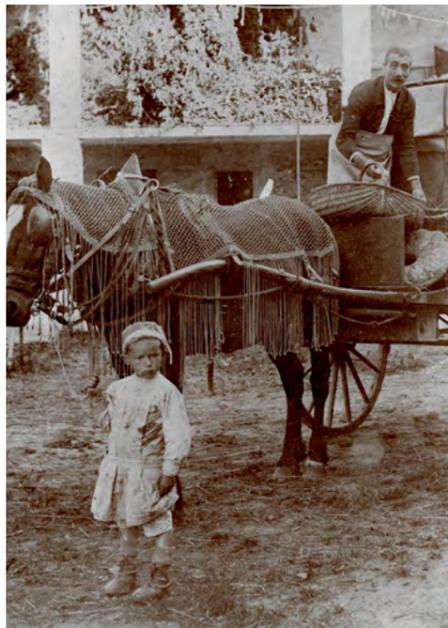
### La création des fromageries

Après la première guerre mondiale, une partie des paysans quittèrent les campagnes pour répondre à la demande de main d'œuvre dans les villes. La production du fromage Saint-Marcellin dans les fermes ralentit, même si la demande resta croissante. **Alors, les ramasseurs, rencontrant des difficultés à s'approvisionner, s'organisèrent pour créer des fromageries.**

Le Saint-Marcellin entamait un tournant historique dans sa production, à travers ces nouvelles fromageries. **Le lait était ramassé dans les communes avoisinantes et une technique fromagère d'inspiration fermière, mise au point.** C'est ainsi que la fabrication s'est harmonisée. **Le Saint-Marcellin était désormais fabriqué à partir de lait de vache, et les faisselles en poterie apparaissaient.**



*A l'époque, le Saint-Marcellin était une petite tomme fermière.*



*Les « coquetiers » ont eu un rôle décisif pour le Saint-Marcellin.*

## Le territoire de l'IGP Saint-Marcellin, un terroir varié et riche

Le logo européen IGP (Indication Géographique Protégée) est un signe d'identification et de qualité. Il atteste d'un savoir-faire historique lié à une origine géographique précise.

**Le fromage Saint-Marcellin obtient cette reconnaissance en 2013 grâce au travail collectif des producteurs de lait.** Ce collectif est aujourd'hui représenté par le Comité pour le Saint-Marcellin IGP. Et voici toute une filière fière de défendre les couleurs de son fromage.

**Toutes les étapes de fabrication sont réalisées sur l'aire géographique de l'IGP, au coeur du « Dauphiné »**

**La production de Saint-Marcellin IGP s'inscrit dans la région du Dauphiné, sur les départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie.** La zone est centrée sur la commune iséroise de Saint-Marcellin. Elle s'étend sur la rive Est du fleuve Rhône et s'appuie sur les massifs du Vercors et de la Chartreuse.

Cette zone a été définie selon des **critères historiques** : berceau de la production et de la commercialisation du Saint-Marcellin.

Et des **critères géographiques** : cohérence des paysages et de l'occupation du milieu. **Ainsi, la production du lait, sa transformation et l'affinage du Saint-Marcellin doivent être réalisés dans l'aire géographique.**

**Une diversité de paysages et de pâturages qui donne une diversité de Saint-Marcellin !**

**Des plaines du Lyonnais aux massifs de la Chartreuse et du Vercors, le terroir du Saint-Marcellin s'étend sur les collines verdoyantes et les plateaux d'altitude.** Transition entre la montagne et la plaine, les Alpes et la Provence, ainsi le territoire du Saint-Marcellin réunit une diversité de paysages. **Et cette diversité caractérise bien ce fromage.**

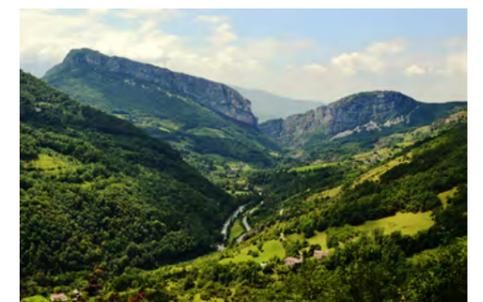
Le climat est majoritairement tempéré, avec des températures moyennes de 9 à 11 °C et une pluviosité de 800 à 1100 mm. Mais il est surtout caractérisé par les vents d'axe nord-sud qui soufflent toute l'année. Ancrés dans l'histoire et la culture locale, les vents jouent un grand rôle dans le terroir du Saint-Marcellin. En effet, ils permettent depuis toujours le séchage de la noix, autre spécialité gastronomique du territoire. Les séchoirs à noix ont servi d'ailleurs aussi au séchage des fromages. **Une méthode traditionnelle de terroir : les Saint-Marcellin étaient rangés dans des paniers appelés « tommiers », suspendus aux quatre vents.**

À dominante rurale, le territoire du Saint-Marcellin est marqué par de nombreuses zones herbagères dont une bonne partie est destinée à l'alimentation des animaux.

L'agriculture locale est représentée par la polyculture (production de noix, de céréales) et l'élevage de bovins laitiers essentiellement. Les éleveurs privilégient naturellement l'utilisation des ressources locales. **Les vaches sont principalement nourries à partir de fourrages locaux (herbe pâturée, maïs, foin...). Cette alimentation permet la production d'un lait de grande qualité et qui confère au Saint-Marcellin tout le caractère de son terroir IGP !**



*La zone de production de l'IGP comprend 274 communes.*



*Le Saint-Marcellin ressemble à son terroir*

## La filière IGP Saint-Marcellin

qualité et savoir-faire de la terre à la cave d'affinage

### Les métiers de la filière Saint-Marcellin IGP

De la production du lait à la fabrication du fromage, la filière du Saint-Marcellin comprend 3 métiers principaux. Tous doivent respecter le cahier des charges de l'IGP. Des contrôles sont régulièrement effectués par un organisme indépendant (Qualisud). Au-delà des métiers, d'autres acteurs interviennent dans la filière du Saint-Marcellin, au travers du Comité pour le Saint-Marcellin IGP.

#### PRODUCTEUR LAITIER

C'est un éleveur de vaches laitières qui produit le lait et le vend aux transformateurs.

#### PRODUCTEUR FERMIER

C'est un éleveur de vaches laitières qui transforme une partie ou toute sa production de lait en fromage Saint-Marcellin IGP.

#### TRANSFORMATEUR

C'est une entreprise ou un artisan qui collecte le lait dans une ou plusieurs fermes et le transforme en Saint-Marcellin IGP dans sa fromagerie.

### Un pâturage privilégié et une alimentation à 80% locale

Les vaches produisant le lait servant à la fabrication du Saint-Marcellin IGP sont principalement de **race Montbéliarde (66 %) et Holstein (25 %)**.

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

**L'élevage s'organise selon une alternance prairie-étable, naturellement mise en place par le climat et les saisons.** c'est une démarche éthique et durable reposant à la fois sur le respect du bien-être animal et sur le maintien de l'agriculture locale. **Cette méthode d'élevage confère aussi au Saint-Marcellin ses arômes typiques.** Riche et de grande qualité, le lait du Saint-Marcellin s'imprègne de toutes les saveurs de la nature locale. Des notes 100 % terroir qui contribuent à produire un fromage unique.



*Des vaches au pré au moins 180 jours par an.*



**Montbéliarde** : robe blanche, parsemée de tâches marron (« pie rouge »).



**Holstein** : robe blanche avec des tâches noires bien délimitées.

## La fabrication du Saint-Marcellin

un savoir-faire de toute une filière

### Les étapes de fabrication

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



#### 1. Collecte

Le lait est transformé directement après les traites (production fermière) ou collecté sur le territoire de l'IGP.



#### 4. Moulage

Le moulage s'effectue en moules individuels ou en blocs moules, à bords arrondis. Il consiste à transférer (souvent manuellement, à l'aide d'une louche) le caillé depuis la bassine dans des faisselles.



#### 2. Maturation

**Pré-maturation** - Par une élévation de la température, la flore naturelle entre en phase d'éveil, ce qui renforce la typicité du lait.  
**Maturation** - Ensuite, le lait estensemencé et porté entre 18 et 25 °C, seuil de température optimal pour le développement des bactéries lactiques. Indispensable, cette étape typique de la fabrication permet l'acidification rapide et complète du lait.



#### 5. Egouttage et salage

**L'égouttage** permet d'éliminer l'excès de petit lait et contribue à une acidification complète du Saint-Marcellin. Pendant cette phase, le fromage est retourné au moins une fois.

**Le salage** est réalisé au sel sec sur les deux faces du fromage.



#### 3. Emprésurage et caillage

**Emprésurage** - Ajout d'une petite dose de présure qui permet le passage du stade liquide du lait à un stade solide appelé caillé.  
**Caillage** - Effectué à température ambiante en bassines ou bacs individuels, il dure 12h à 24h.



#### 6. Affinage en 3 phases

**Ressuage** - Sitôt le démoulage réalisé, le fromage est mis au repos sur un support perméable qui lui permet de finir de s'égoutter.  
**Séchage** - Le fromage est ensuite ventilé pour obtenir l'extrait sec souhaité pour les deux types de Saint-Marcellin : l'un moelleux, l'autre plus ferme, au goût moins marqué.  
**Hâloir** - Après le séchage, les fromages sont affinés dans le hâloir, cave d'affinage où ils vont prendre leurs couleurs, développer leur texture et leurs arômes. Ils sont régulièrement retournés pour une pâte homogène et régulière.

## A chacun son Saint-Marcellin !

Reconnaître et déguster le Saint-Marcellin IGP

### 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...

### Pour toutes les envies

Le Saint-Marcellin se déguste aussi bien sur un plateau de fromages que cuisiné, de l'entrée au dessert. Et pour les « puristes », un morceau de ce fromage sur une tranche de pain frais suffit ! Voilà pourquoi ce fromage plaît à tant de gourmands, petits et grands.

**Il se cuisine** parfaitement avec les produits issus de son terroir. Goûtez-le avec des noix, des raviolis, un poulet fermier... et succombez. Bousculant les codes, il est aussi apprécié en raclette.

**Sur un plateau de fromages**, il se marie également à merveille avec des fruits sucrés, comme la figue. Mais aussi avec différentes noix, graines, gelées et miels de montagne.

### Reconnaître un Saint-Marcellin IGP

Voici comment reconnaître un « vrai » fromage Saint-Marcellin, selon les critères de l'Indication Géographique Protégée (cahier des charges disponible sur demande).

**Le Saint-Marcellin IGP est un fromage cylindrique à pâte molle au lait entier de vache (cru ou thermisé). Son goût, franc, laisse des notes de miel et de fruits. Avec sa croûte légèrement plissée, on le trouve sec ou moelleux, en coupelle ou non.**



#### Forme

Un cylindre à bords arrondis, d'un diamètre de 65 à 80 mm, de 20 à 25 mm d'épaisseur et pesant au mini. 80 g.

#### Type de fromage

Un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait entier de vache, cru ou thermisé.

#### Pâte

De couleur crème, sa pâte est lisse et homogène à la coupe. Le Saint-Marcellin moelleux se distingue par une texture fondante alors que le sec est ferme.

#### Croûte

Parfois légèrement plissée, sa croûte est en grande partie ou totalement recouverte d'une flore blanche, beige à gris-bleue. Elle est à peine perceptible en bouche.

#### Goût

Franc et moyennement salé.



## Nos recettes avec du Saint-Marcellin !

Salées et sucrées

### Notre sélection de recettes

**La Marcelline** - La recette emblématique !

**Bruschetta Saint-Marcellin**, saumon et avocat

**Crème de chou-fleur et Saint-Marcellin** au cumin

**Tarte au Saint-Marcellin**, noix, carotte et anis

**Saint-Marcellin en croûte** de petites graines

**Clafoutis Saint-Marcellin** et tomates cerises

**Marcellin' burger**

**Soufflés au Saint-Marcellin** et noix de Grenoble

**Tarte** pommes, poires, noix et Saint-Marcellin

**Fondue** au Saint-Marcellin

**Poutine** marcellinoise

**Oeuf gratiné** au Saint-Marcellin

**Légumes rôtis**, sauce au Saint-Marcellin

**Salade au Saint-Marcellin**, pomme de terre, noix

**Feuilleté étoile**, Saint-Marcellin et pesto

**Biscuits croquants** au Saint-Marcellin

**Quesadillas** poulet et Saint-Marcellin

...

Textes et photos HD disponibles sur demande.



### Accords Saint-Marcellin / vins et bières

Privilégiez les vins de la Vallée du Rhône : vins blancs (Saint Joseph) ou vins rouges (Hermitage). Essayez avec une bière blonde artisanale.

### Conseils, conservation, affinage maison...

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.

**Jouez avec les épices et ingrédients pour lui apporter une saveur originale ou corsée !** Entourez le fromage de feuilles de châtaignier ou de vigne, plongez-le dans du marc de raisin, enrobez-le de poivre ou d'épices, fourrez-le de truffe fraîche...

## Les fromageries et producteurs fermiers

produisant le Saint-Marcellin IGP

### COOPÉRATIVE VERCORS LAIT ●

38250 Villard de Lans  
38180 Seyssins  
26750 St Paul Lès Romans

### 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

 Fabrique du  
Saint-Marcellin  
IGP Bio  Vente  
directe

### DISTRIBUTION nationale et internationale

Le Saint-Marcellin IGP est aussi largement disponible chez les artisans fromagers en boutique et sur les marchés, au rayon frais des commerces de proximité et des grandes surfaces.

Il est commercialisé sous différentes marques et noms de fromageries.

### FROMAGERIE DU DAUPHINÉ

38470 Têche

### FROMAGERIE EZINGEARD

38680 St Just de Claix

### FROMAGERIE LE MURINOIS

38160 Murinais

### FROMAGERIE ORLANDO

38160 Saint Sauveur

### 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/ou-le-trouver](http://www.fromage-saint-marcellin.fr/ou-le-trouver)



## A propos du Comité pour le Saint-Marcellin

Association interprofessionnelle de la filière IGP Saint-Marcellin

La filière de production du Saint-Marcellin s'est organisée pour protéger son fromage. Une mission développée par l'Union des Fabricants du Saint-Marcellin en 1971, puis reprise par le Comité pour le Saint-Marcellin en 1994.

Aussi appelé CISM, le Comité pour le Saint-Marcellin est une association loi 1901 qui regroupe les acteurs de la filière Saint-Marcellin. Les producteurs de lait, producteurs fermiers et transformateurs sont fédérés pour mener à bien les missions du CISM.

Défini comme Organisme de défense et de gestion (ODG), le Comité pour le Saint-Marcellin assure au quotidien le suivi de l'IGP Saint-Marcellin.

Ses missions principales

- La promotion du Saint-Marcellin IGP
- Le suivi et l'amélioration de la qualité
- La gestion de l'IGP (Indication Géographique Protégée)
- La pérennisation de la production régionale

Les membres du CISM

- 134 producteurs laitiers
- 16 transformateurs dont 6 producteurs fermiers
- La Confrérie du Saint-Marcellin

Le CISM travaille également en partenariat avec d'autres organismes :

- La Chambre d'agriculture de l'Isère
- La Chambre d'agriculture et de la Drôme
- Ardèche Drôme Isère Conseil Élevage
- Le CNIEL et le CNAOL
- L'INAO

**Président : Bruno Neyroud**, Producteur laitier à Varacieux (38470)

Chargée de mission et communication : Sylvie Colombier Marion

Maison du Saint-Marcellin

6, avenue du Collège  
38160 Saint-Marcellin

[contact@fromage-saint-marcellin.fr](mailto:contact@fromage-saint-marcellin.fr)  
04 76 38 89 82

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

  @saintmarcellinipg

Avec le soutien financier de :



Découvrez le film  
réalisé par Lamson Nguyen

<https://youtu.be/y6k09bPDM9g>





COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

## CONTACT PRESSE

Sylvie COLOMBIER MARION

+33 (0)6 81 78 03 83  
sylvie@fromage-saint-marcellin.fr