



le Saint-  
Marcellin

COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# Le Feuilleté du Saint-Marcellin !

Printemps 2021

## Édito

La volonté de travailler sur une demande de reconnaissance en IGP pour le Saint-Félicien est née il y a 6 ans. Se sont les producteurs de lait qui ont décidé de travailler sur ce projet. Les objectifs : maintenir la production laitière et fromagère sur le territoire et protéger un savoir-faire historique. En effet, on retrouve des traces du Saint-Félicien via une marque déposée en 1957 par un fromager Mr Bouchet.

Cette démarche a donc vite convaincu l'ensemble des opérateurs de la filière. Les enjeux sont importants car le marché du Saint-Félicien se porte très bien et les avantages d'une protection via une IGP sont multiples.

Pour l'instant l'association du Saint-Félicien, créée en 2018, continue de travailler sur le projet de cahier des charges. Mais nous avons besoin de constituer un ODG pour déposer officiellement le dossier de reconnaissance auprès de l'INAO (prévu début 2022). Pour les professionnels de deux filières, il est rapidement apparu comme une évidence de créer un ODG commun. Collectivement nous représentons une force et avec une structure unique nous serons plus visibles et nous pourrons plus facilement mutualiser les actions et les budgets.

Vous trouverez donc dans cette lettre un premier descriptif du cahier des charges. Nous reviendrons régulièrement vers vous pour vous tenir informés de la suite du projet.

Bonne lecture à tous !

Jean-Michel Bouchard

Président de l'UPLSM et de l'association du Saint-Félicien

## Notre passage sur M6 dans Top Chef Les Grand duels

**Le 3 mars dernier**, le Saint-Marcellin IGP était la star de l'émission. Les chefs Adrien Cachot et Guillaume Sanchez se sont affrontés pour cuisiner le Saint-Marcellin de manière originale, sous les yeux de François-Régis Gaudry et Vincent Bernard, producteur fermier de la filière. Nous avons pu promouvoir notre cher petit fromage auprès de la France entière !

Une interview a été réalisée et la recette gagnante d'Adrien, un «Croustillant de Saint-Marcellin et langues d'oursins», a été filmée et diffusée sur nos réseaux sociaux.

## 1 million de téléspectateurs

25% de femmes responsables des achats



# Le Saint-Félicien en route pour l'IGP

Comme évoqué dans une dernière lettre d'information, une association a été constituée afin de travailler sur une demande de reconnaissance en IGP. Afin de déposer officiellement cette demande, un Organisme de Défense et de Gestion doit être créé (ODG). L'assemblée générale du Comité du Saint-Félicien et celle du Saint-Marcellin ont décidé de créer un seul et même ODG. **Cette nouvelle structure verra le jour en 2022.**

## PROJET DE CAHIER DES CHARGES, DÉFINITION PROVISOIRE



**699 communes**  
**6 départements**

Ain  
Ardèche  
Drome  
Isère  
Rhône  
Savoie

Une commission technique s'est réunie afin de travailler sur les conditions du cahier des charges transformation.

- Le «Saint-Félicien» est un fromage élaboré à partir de lait entier de vache, cru, thermisé ou pasteurisé et/ou standardisé avec un complément ou non de 5 à 18% en crème.
- Il se présente sous la forme d'un cylindre, d'un diamètre de 90 à 120 mm, de 20 à 40 mm de hauteur et pesant 180 grammes minimum.
- Le «Saint-Félicien» renferme de 20 à 35 de matières grasses pour 100 g de produit fini.

**Si vous souhaitez plus d'informations,  
n'hésitez pas à contacter Thomas HUVER**

Chambre Départementale d'Agriculture de l'Isère  
Conseiller filière lait - Gestion observatoire  
économique des filières

Tél. : 07.84.17.05.26



## Conditions de la production

- ✓ L'exploitation doit être située dans l'aire géographique Saint-Félicien IGP.
- ✓ Les vaches laitières doivent être au pré pendant un minimum de 180 jours par an.
- ✓ La surface en herbe pâturée ou servant à l'affouragement en vert doit être de 15 ares minimum par vache laitière.
- ✓ L'autonomie alimentaire : au moins 80% de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de la zone ou de l'exploitation.
- ✓ Le pâturage est obligatoire, pour les génisses âgées de 1 an et plus, présentes dans le troupeau.
- ✓ L'herbe sous toutes ses formes représente au moins 50% matière sèche de la ration de base annuelle.
- ✓ Le chargement global annuel de l'exploitation doit être inférieur ou égal à 1,4 UGB/ha.
- ✓ Les aires permanentes de stockage des fourrages destinés au troupeau laitier sont stabilisées et les silos sont réalisés sur une dalle bétonnée.
- ✓ Les aliments complémentaires autorisés à l'exclusion de tout autre représentent au plus 30% de la matière sèche de la ration totale annuelle.
- ✓ Dans ce cadre, les aliments complémentaires autorisés sont : les graines et co-produits de céréales, oléagineux, protéagineux, de noix, les légumineuses déshydratées. Dans une limite de 10% des compléments indiqués ci-dessus sont autorisés : le lactosérum, les pommes de terre et autres tubercules, la pulpe de betterave déshydratée, la mélasse, les compléments nutritionnels : minéraux, vitamines, les oligo-éléments, le bicarbonate, le sel.
- ✓ Interdiction des OGM
- ✓ Adhésion à la charte des bonnes pratiques d'élevage

### RESTE À FAIRE >

Introduire des critères concernant la préservation de l'environnement : s'inspirer des démarches HVE ou CAP2R tout en restant sur un cahier des charges autonome.

# Point sur les actions à venir

Suite à la dernière commission communication, nous avons fixé les priorités pour la fin d'année.

## VIDÉOS RECETTES

Afin d'apporter de la viralité autour du Saint-Marcellin cuisiné, nous avons réalisé 3 vidéos de recettes qui attireront les papilles !

- **Mini-marcelline**
- **Nuggets au Saint-Marcellin**
- **Tarte pommes & Saint-Marcellin**

## REPORTAGES PHOTOS

**Les visites chez les producteurs se poursuivent** jusqu'à l'été pour vous mettre en avant et animer notre communauté.

Vous pouvez utiliser ces photos - comme celles des produits et recettes - pour vos propres outils. Elles sont en téléchargement sur la photothèque (pensez à indiquer le crédit photo indiqué).



### ACCÈS

demandez vos codes d'accès à Sylvie  
[sylvie@fromage-saint-marcellin.fr](mailto:sylvie@fromage-saint-marcellin.fr)

## VESTES siglées

Le CISM va équiper ses producteurs de lait et fromagers aux couleurs du Saint-Marcellin !



## Nouvelles recettes

**Buns**  
oignons caramélisés et  
Saint-Marcellin



**Gratin de coquillettes**  
au jambon et  
Saint-Marcellin



**Quenelles**  
au Saint-Marcellin  
et champignons



## Recette



### Quenelles au Saint-Marcellin et champignons

#### Ingrédients :

- 2 Saint-Marcellin IGP moelleux
- 8 quenelles traditionnelles
- 100 g de champignons
- 2 échalotes
- 30 cl de crème liquide
- Huile de noix (ou tournesol)
- Noix de muscade
- Ciboulette (facultatif)
- Poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Chauffez la crème à feu doux puis ajoutez le Saint-Marcellin coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le Saint-Marcellin soit fondu.

Ciselez les échalotes et faites-les revenir dans un peu d'huile de noix. Ajoutez les champignons coupés. Mélangez le tout à la sauce au Saint-Marcellin. Déposez les quenelles dans un plat à gratin et versez la sauce (en réserver un peu pour le dressage).

Enfournez 20 minutes à 180°C.

Avant de servir, nappez les quenelles de sauce et accompagnez d'une salade !

## Nouvel adhérent

### Producteur fermier Ferme de la Grand' Mèche à Lans en Vercors

La filière est heureuse d'accueillir un nouveau producteur fermier : la Ferme de la Grand' Mèche, avec Pierre Guillot, Alexandre Chabod et leur équipe. Leur Saint-Marcellin fermier IGP est disponible à la ferme (Les Françons).

[www.facebook.com/lagrandmeche](http://www.facebook.com/lagrandmeche)



### Le Saint-Marcellin se déguste sur Instagram :-)



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

**Création :** Digimiam / NCP Communication - 38000 Grenoble

**Photos :** Nadège Court Perrin

Avec le soutien financier de :

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



isère  
LE DÉPARTEMENT

