



À chacun son Saint-Marcellin !

LE SAINT-MARCELLIN IGP, un terroir

Depuis le 15^{ème} 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.

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. **Un terroir d'une diversité de paysages et de pâturages qui se retrouve à la dégustation !**

Des vaches de races Montbéliarde et Holstein mises **au pré au moins 180 jours par an**, et nourries avec des aliments provenant à 80% de la zone IGP.

La filière Saint-Marcellin IGP compte actuellement **134 producteurs laitiers et 17 fromageries**, dont 8 producteurs fermiers.



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Le «Saint-Marcellin» est un fromage élaboré à partir de **lait entier de vache, cru ou thermisé, non standardisé** en matières grasses et en protéines.

Il se présente sous la forme d'un cylindre à bords arrondis, d'un **diamètre de 65 à 80 mm**, de 20 à 25 mm de hauteur et pesant **au moins 80 g**.

Ce fromage de type **pâte molle à caractère lactique**, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, présente une flore de surface pouvant être blanche, beige à gris bleu.

La pâte est homogène à la coupe.

Saint-Marcellin «sec» :
présente un extrait sec supérieur à 44%, selon la tradition locale.

Saint-Marcellin «moelleux» :
suite à un séchage plus modéré, il présente un extrait sec supérieur à 40%.



EN CUISINE



Il n'y a pas un Saint-Marcellin, mais des Saint-Marcellin ! Selon le producteur, la saison, l'affinage, vous pourrez trouver le Saint-Marcellin qui vous convient : plutôt sec, souple, moelleux ou « qui s'échappe », au goût plus ou moins affirmé...

Les associations de textures et de saveurs sont nombreuses pour nourrir votre créativité.

À conserver au réfrigérateur et à sortir 1 h avant de la dégustation.

LES CLASSIQUES

Saint-Marcellin rôti, Feuilleté de Saint-Marcellin, Ravioles sauce Saint-Marcellin, Tartines, Burger au Saint-Marcellin...

LES PERSONNELLES

Saint-Marcellin, sureau, pomme de terre (Christophe Aribert)
Saint-Marcellin fumé, vinaigre d'érable (Eric Jambon)
Endives au jambon, béchamel Saint-Marcellin (Michel Roth)
Tartine figues, Saint-Marcellin, baies, érable (Alain Ducasse)...



NOS AMBASSADEURS

Ils aiment le Saint-Marcellin et nous disent pourquoi ! Découvrez nos ambassadeurs :

www.fromage-saint-marcellin.fr/ambassadeurs



PRÉSENTATION du CISM

Depuis 1971, la filière de production du Saint-Marcellin s'est organisée pour le protéger. Aujourd'hui, le Comité pour le Saint-Marcellin IGP regroupe tous les acteurs de la filière, et assure au quotidien le suivi, la qualité et la promotion du produit.

Infos : www.fromage-saint-marcellin.fr

Avec le soutien financier de :



MENTION OBLIGATOIRE DE L'IGP



La mention « **Indication Géographique Protégée** » doit être obligatoirement présente pour attester de la conformité du produit (qu'il respecte bien le cahier des charges de l'IGP). **Vous devez donc également le spécifier sur votre carte.**



En cas de doute, demandez à votre fournisseur qu'il apporte une preuve (mention sur la facture ou le bon de livraison).

Vous pouvez également vérifier la liste des fromageries habilitées à fabriquer le Saint-Marcellin IGP. A ce jour 17 fromageries sont habilitées.



17 FROMAGERIES

habilitées à fabriquer le Saint-Marcellin IGP

8 producteurs fermiers

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

3 artisans

2 coopératives

3 entreprises privées

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

**Vous souhaitez rendre visite à nos producteurs ?
Vous souhaitez être ambassadeur ?**

Contactez-nous !

Sylvie COLOMBIER MARION

06.81.78.03.83

sylvie@fromage-saint-marcellin.fr