

Dossier de presse

- 2022 -





À chacun son Saint-Marcellin !

Manger comme on dévore un livre d'histoire, voilà qui présage une dégustation gourmande, d'anecdotes comme de plaisirs gastronomiques coquets, les périples d'un fromage nourricier vieux d'au moins 6 siècles, qui l'eût cru ? Et pourtant...

D'une voix royale qui lui ouvre les portes du monde, il est au départ un aliment fait avec amour et soin, parfait pour remplir les ventres des familles, toujours un peu creux.

Emotion, réconfort, saveur marquante et souvenirs intacts, le Saint-Marcellin est avant tout un héritage, une transmission de génération en génération, totalement ancrée au patrimoine français.

Et c'est cette affection qui lui est vouée, qui fait que pour chacun, il est Le Saint-Marcellin. À pâte molle et au lait cru ou thermisé, sec ou moelleux, nature ou cuisiné, sur du pain ou à pleines mains, s'il existe mille façons de le dévorer, il répond aussi à une Indication Géographique Protégée.

Des plaines du Lyonnais aux massifs de la Chartreuse et du Vercors, il prend sa source sur un terroir riche et pluriel qui lui apporte ainsi, toute sa diversité.

Il suffit d'y rajouter les femmes et hommes qui le façonnent, des producteurs laitiers aux transformateurs, affineurs, fromagers... les vaches bichonnées qui mitonnent un lait parfait et quelques mordus d'un Comité totalement consacré, et la recette mijote. Inspirée de la tradition fermière, la fabrication du Saint-Marcellin IGP garde aujourd'hui encore, les stigmates du passé, avec la volonté de porter son bagage à perpétuité entre fierté et savoir-faire hors pair, une des plus belles merveilles de son Dauphiné.

Bonne Dégustation...

Assurée !



Toute une **histoire**

Il était une fois un petit fromage simple et rondouillet, né aux alentours du 15^e siècle dans les archives de Louis XI.

La ville de Saint-Marcellin alors déjà place forte, était connue pour son marché, le plus important de la région. Lieu idéal pour faire ses emplettes et acheter alors, du Saint-Marcellin. C'est donc tout naturellement qu'elle lui donna son nom.

Pour aller plus loin, la légende raconte même que le roi fût sauvé des griffes d'un ours par des bûcherons en pleine partie de chasse dans le Vercors, qui, une fois sortis du mauvais pas, le convièrent à partager leur repas. C'est à cet instant que Louis XI découvrit le précieux fromage, ne tardant pas à l'inviter sur les tables royales.

Mais si les premières mentions du Saint-Marcellin dans l'histoire remontent aux livres de comptes de l'intendance du roi, et malgré l'anecdote plutôt croustillante de sa découverte, ce n'est qu'au 19^e siècle qu'il éclate au grand jour, quand Auguste Casimir Perrier alors ministre de Louis Philippe, lui donne un sacré coup de fouet. En 1863, il aurait même décrété après y avoir goûté :

« C'est délicieux, vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château ! »



Palet royal

Parce que déjà à l'époque, le Saint-Marcellin parle et raconte beaucoup. L'essence même de ses racines. Les nourricières et essentielles, celles qui laissent des souvenirs impérissables et tendres, régressives et fondamentales dans le cœur des enfants et des plus grands.

Rassurant et onctueux à souhait, il est pur produit fermier, une petite tomme accrochée aux plaines et vallées des contrées iséroises, façonnée par les mères et grand-mères, destinée à une consommation plutôt familiale et quotidienne.

Et même si quelques chanceux le trouvent sur les marchés locaux, il est avant tout l'aliment associé au pain, la base d'un repas équilibré et rudimentaire, qu'on croque aussi bien au goûter, qu'au petit déjeuner.



C'est donc façon madeleine de Proust qu'il gagne du terrain, et par tous les saints, qu'est-ce qu'il est bon !

Fabrique selon les ressources laitières disponibles, il est alors confectionné à partir de laits de vache et de chèvre, mais surtout avec les moyens du bord, colporté par des vendeurs ambulants appelés coquetiers qui le ramassent, l'affinent, pour le vendre sur les villes alentours.

Romans, Grenoble, Bourgoin-Jallieu et même jusque Lyon, grâce à l'explosion des voies de communication, le Saint-Marcellin devient vite addiction gourmande contagieuse à travers la région voire le pays entier.





Petit deviendra grand !

La demande devient folle, les paysans relèvent leurs manches autant que faire se peut et s'adaptent, le petit fromage simple et rondouillet devient grand, même si au fond, il l'avait toujours été.

Mais l'actualité s'en mêle, à la suite de la première guerre mondiale, les hommes partent vers les grandes villes pour répondre à la main d'œuvre, la production s'étiole, mais pas l'appel du ventre.

Les approvisionnements laitiers sont difficiles, il faut trouver des solutions, alors les coquetiers s'organisent et créent les premières fromageries, le Saint-Marcellin prenant ainsi, un nouveau tournant. Le lait est récolté un peu partout sur les communes avoisinantes, un technique de fabrication fermière est élaborée, les premières pierres sont posées et bien scellées jusque dans les années 1980 où la révolution opère.

Exit le lait de chèvre et vive les vaches, les premiers Saint-Marcellin et faisselles en ramequins font leur entrée, dessinant sans le savoir les courbes d'un territoire précieux déjà délimité.

Parce qu'au-delà de la tradition qui prend à cet instant le chemin d'un cahier des charges bientôt entériné, c'est l'histoire de tout un terroir et patrimoine qui prend son envol et s'harmonise. Celui des petits fromages séchés dans des faisseliers ou sur le bord des évier, des mini palets bonheur qu'on piquait jadis du bout des doigts, à tout moment de la journée.





Terroir, terroir, oh, mon **beau terroir**

Et c'est peut-être pour cela que des années plus loin et depuis 2013, on retrouve l'estampille IGP, sur tous les Saint-Marcellin. Garantie origine et qualité incontournable.

Isère, Drôme, et un tout petit bout de Savoie, de la rive Est de la vallée du Rhône aux massifs du Vercors et de la Chartreuse, si on n'y vient pas de là, pas de Saint-Marcellin qui soit.

Parce que faire du Saint-Marcellin IGP, c'est comme pour toutes les appellations du monde entier, pas de quartier libre et ça va franchement de soi. Et la définition générale de l'appellation est très claire.

« L'Indication Géographique Protégée est un signe européen qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation. Le label IGP repose sur la notion de savoir-faire »,

savoir-faire qui répond à tout un travail collectif et ancestral des producteurs de lait, aujourd'hui représenté par le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien, Comité pour le Saint-Marcellin, fier de défendre les couleurs de son fromage. Quant à la zone délimitée, elle valide des critères historiques qui la définissent comme berceau de la production et de la commercialisation, des critères géographiques symboles d'une cohérence des paysages et de l'occupation des milieux.

Ainsi la production de lait, sa transformation et l'affinage du Saint-Marcellin doivent être effectués dans ce secteur bien précis.



Quel caractère !

Transition entre plaine et montagne, Alpes et Provence, l'étendue est riche et variée, jonglant des collines verdoyantes aux plateaux d'altitude avec adresse et légèreté, diversité plurielle qui donne au Saint-Marcellin son identité.

Le climat est majoritairement tempéré avec des constantes comprises entre 9 et 11 degrés, une pluviosité de 800 à 1100 mm. Mais ce sont surtout les vents soufflants d'axe nord-sud qui le caractérisent. Ancrés dans la culture locale, ils jouent un grand rôle sur le terroir du Saint-Marcellin. Ils permettent notamment le séchage des noix, produits emblématiques du Dauphiné, dont les séchoirs servaient aussi aux fromages. Un autre procédé visait également à placer les Saint-Marcellin dans un garde-manger, suspendus aux 4 vents.



À dominante rurale, le territoire est aussi marqué par ses nombreuses zones herbagères, en bonne partie destinées à l'alimentation des animaux. Parce que pas de bon fromage, sans lait d'exception, pas d'exception sans nourriture saine à foison. C'est pourquoi les vaches, en majorité de race Montbéliarde et Holstein pâturent un minimum de 180 jours par an et s'alimentent principalement d'herbe, de maïs et de foin, des fourrages locaux qui confèrent au Saint-Marcellin, tout le caractère de son terroir IGP. À l'air libre et heureuses de brouter en paix, elles sont bichonnées et élevées avec cœur, et c'est zen à souhait qu'elles produisent le plus soyeux des laits.



Si les producteurs de Saint-Marcellin mettent un point d'honneur à utiliser et revaloriser les ressources locales, l'élevage s'articule selon une alternance prairie-étable, naturellement mise en place par le climat et les saisons. C'est une démarche éthique et durable qui repose à la fois sur le respect du bien-être animal et de l'agriculture locale. Une méthode d'élevage qui donne au Saint-Marcellin ses arômes atypiques. Riche et de grande qualité, le lait s'imprègne de toutes les saveurs de sa nature, des notes 100% terroir qui rendent sans conteste ce fromage unique.

De la terre... à la *cave d'affinage*

33 
millions
de Saint-Marcellin
IGP moulés
chaque année

**De mains
de maîtres...**

Pour mener à bien cette joyeuse production et la transmission d'un patrimoine et savoir-faire générationnels, ce ne sont pas moins de 500 femmes et hommes qui façonnent et œuvrent tous les jours, pour que vive leur fromage chouchou au lait cru ou thermisé, soit 33 millions de Saint-Marcellin IGP moulés chaque année pour le bonheur de tous les gourmets.

De la production du lait à la fabrication, la filière du Saint-Marcellin comprend alors, 3 métiers principaux : producteur laitier, producteur fermier et transformateur. Tous doivent respecter le cahier des charges de l'IGP, des contrôles réguliers étant effectués par un organisme indépendant.

Plus encore, d'autres acteurs interviennent au travers du Comité du Saint-Marcellin, le CISM, association experte et prête à tout pour défendre et protéger son fromage.

Parce que c'est en 1971, que l'Union des fabricants du Saint-Marcellin démarre la mission, reprise ensuite par le Comité en 1994. Le CISM est une association loi 1901 qui regroupe tous les protagonistes de la filière, fédérés pour mener à bien les actions 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.





Les membres du CISM :

137

FERMES LAITIÈRES

17

TRANSFORMATEURS
dont 8 producteurs fermiers



LA CONFRÉRIE du Saint-Marcellin

PRÉSIDENT : Bruno Neyroud
Producteur laitier à Varacieux (38470)

**CHARGÉE DE MISSION
ET DE COMMUNICATION :**
Sylvie Colombier-Marion

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

Ses organismes partenaires :

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



Tuto laitier et étapes de fabrication

La fabrication du Saint-Marcellin IGP est aujourd'hui encore, inspirée de la technique fermière, une production de fromage de petite taille, issu d'un caillé 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. C'est un fromage à pâte molle et au lait cru ou thermisé, rond et d'un poids minimum de 80 grammes à la croûte légèrement plissée. On peut le trouver sec ou plutôt moelleux, dans une coupelle ou non, mais attention qu'il ne s'échappe pas non plus !

Son goût franc laisse des notes de miel et de fruits, des repères encore une fois naturels et nourriciers, le cahier des charges de la vie en somme.

● Type

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

● Couleur et texture

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.

● Forme

Cylindrique à bords ronds, d'un diamètre de 65 à 80 mm d'épaisseur et pesant au minimum 80 grammes.

● Croûte

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

● Goût

Franc et moyennement salé.





Alors... Comment le fait-on ?



1 LA COLLECTE

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

2 LA MATURATION

Maturation :

Le lait est ensuiteensemencé et porté entre 18 à 25 degrés, 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.

3 EMPRÉSURAGE ET CAILLAGE

Emprésurage :

Ajout d'une petite dose de présure permettant le passage du stade liquide du lait au stade solide appelé caillé.

Caillage :

Effectué à température ambiante en bassines ou bacs individuels, il dure 12h à 24h.

4 MOULAGE

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

5 ÉGOUTTAGE 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.

6 AFFINAGE EN 3 PHASES

Ressuyage :

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, le fromage est affiné dans un hâloir, c'est là qu'il prend toute sa couleur, qu'il développe sa texture et son arôme. Il est souvent retourné pour une pâte homogène et régulière.





Et comment le mange-t-on ?

Le côté pratique c'est qu'il s'adapte à toutes les envies tant sur un plateau de fromages, que cuisiné, de l'entrée au dessert, tout est possible et c'est là, bien un avantage ! Et si pour les puristes, un petit morceau sur une tranche de pain frais suffit, pour d'autres il faut ruser de quelques pirouettes pour l'accommoder à l'envi.

Façon terroir, dégustez-le avec des Noix de Grenoble AOP, des Raviolo du Dauphiné IGP ou un poulet fermier, du miel de la région, de la truite fumée du Vercors ou quelques fruits frais des cueillettes et succombez.

Mais avant tout, amusez-vous et faites-le découvrir aux plus jeunes, ramenez les saveurs d'antan saines et si essentielles dans des recettes à partager.

Cookies, buns, biscuits, crêpes, tartelettes, clafoutis ou bruschettas, faites valser votre créativité et dégustez en toute convivialité !

POUR LES ACCORDS SOFTS - VINS ET BIÈRES :

- Un vin de région de préférence : Saint-Joseph, Saint-Peray, viognier ou même Chardonnay du coin pour les blancs, Crozes-Hermitage et autres Syrah pour les rouges.
- Une bière artisanale IPA.
- Un jus de pomme pressé.

Quelques conseils et astuces :

Pour apprécier toute sa générosité, sortez votre Saint-Marcellin, 1 heure avant la dégustation.

Pour le rendre plus coulant, laissez-le à l'air libre dans votre cuisine et patientez...

Pour le faire sécher, placez-le dans une boîte hermétique en bas de votre réfrigérateur et patientez, toujours...

Un peu plus olé olé !

Jouez avec les épices et les ingrédients pour lui apporter une saveur encore plus intense, originale et corsée ! Entourez-le de feuilles de châtaigner, de vignes, fourrez-le à la truffe, à la confiture ou nappez juste de miel et quelques noisettes torréfiées.





Toujours pas d'idées ?



Le Saint-Marcellin vous aide en quelques recettes détaillées !

RENDEZ-VOUS SUR
www.fromage-saint-marcellin.fr

Et pour se sourcer ?

Le Saint-Marcellin IGP est 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, mais facilement identifiables pour vous, puisque vous savez tout !





Plus encore ? et si on demandait l'avis du Fromager ?

Benoit Charron, ambassadeur du Saint-Marcellin IGP, installé à la Fromagerie Verlainne à Villeurbanne, met son grain de sel et sa pâte rock n'roll.

“ Pourquoi être ambassadeur du Saint-Marcellin IGP ?

C'est un réel plaisir d'être ambassadeur de ce fromage de tradition, figure gastronomique et historique de notre Région Auvergne Rhône-Alpes, je l'apprécie beaucoup. C'est avec bonheur qu'il fait la promotion de son terroir et des acteurs de la filière locale. Que ce soit économique ou gastronomique, cette tradition fromagère est une vraie vitrine du bien manger authentique.

Avez-vous des souvenirs liés au Saint-Marcellin ?

J'en ai plein ! Et tout particulièrement un. C'est le premier fromage sélectionné par mes soins pour la gamme de ma Crèmerie il y a 13 ans. Cela m'a vraiment permis d'en découvrir tous les secrets et subtilités.

Si vous deviez le décrire façon gourmandise ?

Avant toute chose, il s'adapte à tous les goûts. Que sa fabrication soit fermière, artisanale ou laitière, que son affinage soit frais, demi-sec, bleu ou crémeux, tout est fait pour varier les plaisirs gustatifs et régaler un maximum de gourmands.

Façon réconfort ?

Dans sa simplicité. Un Saint-Marcellin IGP affiné une dizaine de jours, un bon pain, un vin blanc type Saint-Joseph AOC et des copains pour partager ce moment ! Du bon, du beau et de la convivialité sinon rien.

Et techniquement parlant ?

Ce fromage à pâte molle à croûte fleurie, est le fruit d'un terroir bien délimité par sa labellisation IGP. C'est aussi le gage d'un savoir faire des agriculteurs, soucieux de la qualité du lait récolté, privilégiant une alimentation locale et naturelle pour leurs vaches. Et la petite touche non négligeable... En fonction des différents productions et affinages, ils sont tous différents et font qu'il n'y a pas un mais des Saint-Marcellin !

Pourquoi l'avoir sur les étals d'une fromagerie ?

Pour nous Crémiers Fromagers, c'est proposer un fromage de vache en petit format avec différentes textures pouvant s'adapter à notre clientèle. Mais au-delà de ça, en banlieue Lyonnaise, Le Saint-Marcellin fait partie des grands classiques. Nous trouvons ce plaisir lacté à la carte de

beaucoup de restaurants locaux, dont la clientèle reste littéralement amoureuse. Et comme je les comprends.

Quels conseils donnez-vous à ceux qui souhaitent en acheter ?

De goûter les différents types d'affinage, afin de trouver celui qui correspondra à leur goût et de ne surtout pas hésiter à échanger avec leur fromager, qui saura guider et éclairer leur choix.

Comment le préférez-vous ?

Je n'ai pas de préférence, je l'aime à tous les stades d'affinage, également retravaillé en préparation fromagère, agrémenté d'épices ou pimpé avec des confits ou préparations salées.

Une recette fétiche pour la route ?

Comme il se cuisine très bien, il laisse facilement parler l'imagination. Moi, j'ai un péché mignon... Une préparation fromagère alliant la praline et le Saint-Marcellin IGP, un subtil sucré salé réalisé à partir des produits chers à notre belle région Auvergne Rhône-Alpes. ”



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

Informations pratiques

CISM - Maison du Saint-Marcellin
6, avenue du Collège - 38160 Saint-Marcellin
contact@fromage-saint-marcellin.fr

☎ 04 76 38 89 82

Les adresses des fromagers et les recettes

www.fromage-saint-marcellin.fr

Accès photothèque

www.fromage-saint-marcellin.fr/presse



@saintmarcellinigp

Contact Presse

MAGALI BUY
AGENCE SOGO COM

☎ 06 81 87 94 32
04 50 45 69 15

magali@sogocom.fr



Avec le soutien financier de

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**L'EUROPE S'ENGAGE
en région**
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FEDER

