



## Le Saint-Marcellin IGP, l'émotion d'un terroir protégé

Cajolé, bichonné et surtout préservé, le Saint-Marcellin IGP à l'identité souvent galvaudée, est pourtant bien né d'un seul et même territoire : le Dauphiné !

Halte aux idées préconçues et aux fiertés coquines qui l'attribueraient à la louche à nos voisins lyonnais, les manuscrits ont parlé et le XV<sup>e</sup> siècle s'esclaffe porteur du patrimoine fromager !

Les premières mentions reviennent à Louis XI et son premier ministre Casimir Perrier, qui mordus du petit palet laitier, le faisaient venir de Saint-Marcellin même pour le déguster...

Petit village discret et sa grande place du marché, viviers des paniers gourmets, aujourd'hui cœur de l'IGP !

**RAPPEL** « 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. »

Et tout est là. Depuis ses tendres années où seules les femmes le façonnaient à aujourd'hui, il en a coulé du lait et son caractère, affirmé. De chèvre et de vache, puis de vache uniquement, le Saint-Marcellin est une petite tomme ronde et nourricière qui remplissait les garde-mangers d'antan. Des fromages coquets et rassurants, que les mamans et grands-mamans confectionnaient soigneusement pour nourrir les maisons. Parce qu'avant d'envahir les villes, il est avant tout issu de la ferme, impossible alors, qu'en plus d'un territoire diversifié, sa technique de fabrication ne réponde pas aux instincts primaires d'autrefois. Pour entériner le sujet et rendre à César sa paternité authentique, 2013 sonne comme un sceau ciré, place à l'appellation d'Indication Géographique Protégée.

### Au millimètre près !



Produit agricole, le Saint-Marcellin est un fromage au lait entier de vache, cru ou thermisé. Pâte molle, non malaxée ni pressée, légèrement salée mais sans adjonction d'épices ni d'aromates, ce petit cylindre aux bords arrondis présente une flore de surface blanche, beige ou gris bleu. Et quelle ligne ! De 65 à 80 mm de diamètre, pour 20 à 25 mm de haut, interdiction de peser moins de 80 grammes ou c'est l'échec assuré ! Mais une fois les mensurations affinées, il peut se laisser déguster à vos souhaits, sec ou moelleux et comme vous le voudrez, tant qu'il est homogène à la coupe, sa pâte crème et lisse à la rigueur légèrement trouée, il est parfait ! C'est là qu'il enfile sa robe, croûte parfois subtilement plissée, tellement discrète qu'on l'oublie presque, fondante et fusionnelle au reste du palais. Et cette particularité si singulière aux notes de fruits secs et de miel, avant même de parler de fabrication fermière, répond à la richesse de la terre, dont voici quelques secrets.

## Libre comme l'Aire

Située sur la rive Est du Rhône, l'aire géographique de production du Saint-Marcellin s'appuie confortablement sur le massif du Vercors et porte pour capitale, la commune de Saint-Marcellin qui l'a vu naître. Epicentre idéal au cœur de nombreux sites naturels protégés, il l'est aussi en matière de localité, de terroir, et de pluralité des sols. Depuis le Bas Dauphiné en passant par les plaines du Mont Lyonnais, des montagnes calcaires de la Chartreuse et du Vercors occidental, 76 communes dans la Drôme, 185 communes en Isère, 15 en Savoie, dessinent une zone bien délimitée qui confère au fromage ses frontières gourmandes.

Et c'est ainsi que les sources du Saint-Marcellin IGP naissent, entre montagnes et plaines, minéralité et tendresse, bercées par un climat tempéré, des vents soufflant, stigmates de ce territoire à dominante rurale, havre de polyculture et d'élevage. On notera par ailleurs beaucoup de similitude avec la noix de Grenoble AOP au cours du séchage, historiquement dans des garde-mangers aux 4 vents, favorisant l'implantation des fromageries au cours du temps.



## Oh lait, oh lait !

Mais avant de faire appel au fromager, il faut du bon lait ! Et qui dit lait dit pâturage à souhait. Et ce ne sont pas les vaches qui vont dire le contraire. De race montbéliarde et Holstein, dans les collines, les sabots dans l'herbe, elles dandinent, heureuses et tranquilles et profitent au maximum d'un herbage goûté pour faire leur bon fromage. Au pré un minimum de 180 jours par an, pâturage obligatoire, foin par temps froids et jours d'orage, leur alimentation est totalement contrôlée, puisée dans 80% du territoire local. Non mais !

C'est alors un lait de qualité, soyeux et zen qui débarquent et clapotent chez les transformateurs laitiers. Issu des 4 dernières traites, juste à point et affûté pour succomber aux techniques de fabrication fermière.

## Et c'est... transformé !

Traitement thermique si besoin, maturation, emprésurage, caillage, moulage, égouttage, salage, affinage, ressuyage, séchage et hâloir pour dernier passage, les Saint-Marcellin IGP suivent à la lettre un parcours stricto sensu avant d'atterrir chez les fromagers, habilités à ajuster le séchage en fonction de la qualité souhaité. Emballé ou pas mais surtout pas avant 10 jours sonnés, moelleux ou sec, mais toujours aussi rassurant rondet, tant que le cahier des charges est respecté à la lettre, les fromages authentiques, calibrés et surtout pas aromatisés, aucune raison de se cailler le lait !

Et parce qu'il n'est pas un mais des Saint-Marcellin.... À chacun le sien !





**43** millions de litres de lait collectés pour 21.5 millions de Saint-Marcellin IGP à l'année

**134** exploitation laitières

**16** fromageries



On estime que **80%** des exploitations laitières et **100%** des fromageries transformant du lait de vache de l'aire géographique seront concernées par l'IGP.

## Tuto de fabrication

### 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 faisselles.

#### 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 IGP : 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.

### Fiche d'identité

##### • 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.





INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

### Informations pratiques

C2MF - 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](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)

### Accès photothèque

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



@saintmarcellinip

### Contact Presse

MAGALI BUY  
AGENCE SOGO COM

☎ 06 81 87 94 32  
04 50 45 69 15

[magali@sogocom.fr](mailto:magali@sogocom.fr)



Avec le soutien financier de

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



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