



Le Saint-Marcellin fête ses 10 ans d'IGP, lumière, ça swingue dans les chaumières !

Ça y est ! Les festivités sont lancées en Dauphiné ! Le Saint-Marcellin fête les 10 ans de son IGP et compte bien célébrer comme il se doit l'anniversaire de son palet rondouillet préféré !
Tout au long de l'année le C2MF, Comité pour le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien, vous a concocté un programme à savourer en plusieurs temps !
L'histoire, c'est maintenant !

Mise en bouche

Comme sa gourmandise, l'épopée est belle. Et toutes les occasions sont bonnes pour en faire quelques tartines à déguster. Celle de l'histoire tout d'abord, qui raconte que, selon les sources les plus fines, les premières traces remontent au 15^e siècle dans les archives de Louis XI. La ville de Saint-Marcellin, réputée pour son marché, disposait alors sur ses étals du petit fromage nourricier. C'est très naturellement qu'il prit ainsi son nom, au nom du bon !



Voie royale

Si l'on pousse un peu plus loin, la légende précise 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 guépier, le convièrent à partager leur repas. C'est ainsi qu'il découvrit pour la première fois le précieux fromage, et qu'il l'invita, avec joie, à rejoindre les tables royales ! Croustillant comme anecdote non ?
Et pourtant, il faudra attendre le 19^e siècle pour que la plénitude s'empare du Saint-Marcellin quand Auguste Casimir Perrier, alors ministre de Louis Philippe en tomba amoureux et décréta, sans concession possible : « *c'est délicieux, vous m'en ferez venir chaque semaine au château !* »

Place de choix, succès d'envergure, tout roule depuis pour le Saint-Marcellin, sûrement parce que l'anecdote est géniale, surtout parce qu'une fois en bouche, il parle de lui-même.



Olé au lait !

Comme bien des produits laitiers d'époque, il est avant tout connecté aux essentiels de l'alimentation des familles. Pur produit agricole, il répond aux racines d'un territoire, au patrimoine local et aux dégustations inopinées rassurantes. Petites tommes accrochées aux plaines et vallées des contrées iséroises, nombreux sont les souvenirs des mères et des grands-mères qui le façonnaient pour nourrir les familles. Croqué avec un pain de campagne ou juste saisi du bout des doigts, il était là, au cœur des habitudes alimentaires, fabriqué selon les ressources laitières, à ses débuts seulement, à base de lait de vache et de chèvre.

Mais son succès, très vite ne s'arrête plus aux familles. Colporté par des vendeurs ambulants qui le ramassent et l'affinent, il se vend un peu partout sur les villes alentour. Grâce au développement des voies de communication, de Romans à Grenoble en passant par Bourgoin-Jallieu et jusqu'à Lyon, l'addiction fromagère explose et les gourmands s'envolent !



Roule et roule petit palet !

Il a fallu relever ses manches pour répondre à la demande. Début 20^e, tout le monde se l'arrache, mais rien n'est facile, les ressources sont délicates. La guerre mondiale appelle ses hommes, la main d'œuvre part au combat, et c'est l'arrivée des premières fromageries qui règlent finalement le sujet. Le lait se récolte désormais dans les fermes alentour, une technique de fabrication fermière se dessine, les premiers Saint-Marcellin en coupelle et 100% vache font leur entrée, asseyant ainsi un territoire déjà délimité. Dans les années 80, c'est disco même chez les fromagers, la révolution opère !

Parce qu'au-delà de la tradition qui prend tranquillement la route d'un cahier des charges, c'est l'histoire de tout un terroir et son patrimoine qui se révèle. Celui des petits fromages séchés dans des faisseliers ou sur le bord des éviers. Ce petit bonheur confidentiel qui voit maintenant, la vie en grand.





IGP mon amour



En 2013, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité ne s'y trompe pas, l'indication d'Origine Protégée est décernée au Saint-Marcellin, la graal retentit, emmenant avec lui joie et fierté immenses. Isère, Drôme et un petit bout de la 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.

« 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 c'est tout un collectif qui s'affaire pour protéger ce savoir-faire. Au cœur, crée en 1994, le Comité pour le Saint-Marcellin (et le Saint Félicien depuis 2023) reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion, veille chaque jour à ce que leur petit fromage traditionnel soit fidèle à son image, son authenticité vieille de 5 siècles respectée. À ses côtés, ce ne sont pas moins de 500 femmes et hommes producteurs laitiers, fermiers ou transformateurs, qui portent chaque jour leur fromage fétiche au lait cru ou thermisé, pour que vive et perdure le plaisir des gourmets. Avec 33 millions de Saint-Marcellin produits chaque année, sûr que les manches sont à relever, mais la passion des racines, toujours prête à vibrer.

Au goût du jour d'antan

Quant au lait, parlons peu mais parlons bien, les vaches, prioritairement de races Montbéliarde, Holstein et Abondance pâturent un minimum de 180 jours par an. Nourries d'herbes, de maïs, de foin et de fourrages locaux, elles confèrent à leur lait et au Saint-Marcellin, toute l'exception d'un terroir. Ce caractère particulier révélé par une technique de fabrication fermière, destinée au fromage de petite taille, issu d'un caillé lactique, non pressé ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné. 80 grammes au minimum, le petit palet à pâte molle, offre son éventail de textures, des notes de miel et de fruits, son goût plus ou moins affiné, mais toujours affirmé. Que l'on préfère le savourer sec, moelleux ou entre les deux, l'adage sonne le tocsin, « à chacun son Saint-Marcellin ! »

Et pour en cueillir l'essence et le dévorer tel quel, même si pléthore de recettes s'offrent à vous, c'est au cœur d'une tartine tradition terroir à déguster au goûter comme au petit-déjeuner, qu'on vous invite à plonger ! Tartine que vous retrouverez, revisitée, dans chaque événement orchestré pour fêter cette année les 10 ans de l'IGP !



Tartine terroir au Saint-Marcellin IGP

INGRÉDIENTS :

- 1 Saint-Marcellin IGP moelleux
- De la confiture (ici de fraise)
- Du miel de pays
- Des noix de Grenoble AOP torréfiées
- Quelques dés de pommes
- Fleurs, herbes ou aromates de saison (ici feuilles de fenouil)

Coupez une tranche épaisse de pain et étalez le Saint-Marcellin IGP grossièrement. Dans une poêle, faites torréfier les noix puis déposez-les selon l'envie sur la tartine. Taillez des petits morceaux de pommes et placez-les, peau vers le haut pour la couleur, sur le pain. À l'aide d'une cuillère, napez légèrement à la confiture, puis au miel. Le fromage devrait couler avec sur les bords. Pour finir déposer quelques fleurs, herbes ou aromates et dégustez !

En accord, un jus de pomme fermier, du cidre d'Isère...
& beaucoup d'amour !

Bon appétit !



Les membres du C2MF :

- 137 fermes laitières
- 17 transformateurs dont 8 producteurs fermiers

Les missions principales :

- La promotion du Saint-Marcellin IGP
- Le suivi et l'amélioration de la qualité
- La gestion de l'IGP
- La pérennisation de la production agricole

Les 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



www.fromage-saint-marcellin.fr



Evènements & Journées Portes Ouvertes

avec focus sur l'histoire et la fabrication, dégustation terroir, et traite du soir quand cela est possible, retrouvez le calendrier :



Contact Presse

MAGALI BUY
AGENCE SOGO COM

06 81 87 94 32
04 50 45 69 15

magali@sogocom.fr