

CAHIER DES CHARGES DE  
L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  
« SAINT-MARCELLIN »

**AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.

## Sommaire

<b>1 - Le demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2 - Le nom du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>3 - Le type de produit.....</b>	<b>3</b>
<b>4 - La description du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>5 – La délimitation de l’aire géographique .....</b>	<b>4</b>
<b>6 - Les éléments prouvant que le produit est originaire de l’aire délimitée.....</b>	<b>5</b>
<b>7 – La description de la méthode d’obtention .....</b>	<b>9</b>
<b>8 - Le lien à l’origine .....</b>	<b>13</b>
8-1 Spécificité de l’aire .....	13
8-2 Spécificité du «Saint-Marcellin» .....	15
8-3 Lien causal entre l’aire géographique et le «Saint-Marcellin» .....	18
<b>9- Le nom de l’organisme de contrôle .....</b>	<b>19</b>
<b>10 – Les règles spécifiques d’étiquetage .....</b>	<b>19</b>
<b>11 – Les exigences nationales .....</b>	<b>19</b>

## **1 - Le demandeur**

Le Comité pour le Saint-Marcellin est une association loi 1901.

Siège social :

Maison de l'économie  
7, rue du colombier - 38160 Saint-Marcellin  
tel : 04 76 38 12 54, fax : 04 76 38 12 55  
courriel : cism@wanadoo.fr

Le Comité pour le Saint-Marcellin se compose de producteurs de lait, de transformateurs et de producteurs fermiers de Saint-Marcellin.

En janvier 2010, il se compose :

- Des membres actifs répartis en collèges :
  - les producteurs laitiers et fermiers (297 exploitations)
  - les transformateurs (7 fromageries)
    - FROMAGERIE ALPINE – 26100 ROMANS
    - LE CHATELARD – 38690 EYDOCHE
    - FROMAGERIE CURTET-VALCREST – 38470 VINAY
    - FROMAGERIE DU DAUPHINE – 38470 TECHE
    - ETOILE DU VERCORS – 38680 SAINT JUST DE CLAIX
    - VERCORS LAIT – 38250 VILLARD DE LANS
    - FROMAGERIE STE COLOMBE – 73 ST GENIX SUR GUIERS
- Des membres associés, à voix consultative,
  - L'Union des Fabricants du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien
  - Les Chambres d'Agriculture de l'Isère et de la Drôme.

## **2 - Le nom du produit**

«Saint-Marcellin»

## **3 - Le type de produit**

Le «Saint-Marcellin» fait partie des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine énumérés à l'annexe I du Traité, classe 1.3 : fromages.

## **4 - La description du produit**

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

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 grammes. 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.

**Le «Saint-Marcellin» renferme 40 à 65 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.**

La conduite du séchage permet d'orienter les «Saint-Marcellin» vers deux types de présentation :

- Le «Saint-Marcellin» «sec», qui présente un extrait sec supérieur à 44% correspond à la tradition locale, et fait l'objet d'un affinage visant à lui conférer de meilleures aptitudes à la conservation par une limitation de sa protéolyse.
- Le «Saint-Marcellin» «moelleux», qui, suite à un séchage plus modéré, présente un extrait sec supérieur à 40%, fait l'objet d'un parcours d'affinage lui permettant de développer des arômes prononcés et une texture souple voire crémeuse. Ces fromages de tradition plus régionale sont souvent maintenus en affinage plus longtemps.

10 jours au minimum à compter du jour d'emprésurage seront nécessaires avant que le « Saint-Marcellin » ne puisse être commercialisé.

Le «Saint-Marcellin» peut-être conditionné ou non en vue de sa commercialisation.

Au niveau organoleptique, le «Saint-Marcellin» présente les caractéristiques suivantes :

Visuellement, sa croûte, parfois légèrement plissée, doit être en grande partie ou totalement recouverte de moisissures caractérisées par les couleurs suivantes : blanc, beige à gris-bleu.

A la coupe, sa pâte de couleur crème est lisse et homogène et peut comporter quelques trous.

En bouche sa croûte est à peine perceptible. Le «Saint-Marcellin» moelleux se distingue par une texture fondante, alors que celle du «Saint-Marcellin» sec est ferme. Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée (goût fruité, de miel...) caractéristique du «Saint-Marcellin», à dominante lactique et moyennement salée.

## **5 – La délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production du «Saint-Marcellin» est située sur la rive Est du fleuve Rhône et s'appuie sur le massif du Vercors. Elle est centrée sur la commune de Saint-Marcellin» (située en Isère) qui a donné son nom au produit et qui était le centre de commercialisation initial du «Saint-Marcellin». Elle a été définie selon des critères historiques (berceau de la production et de la commercialisation du «Saint-Marcellin») et des critères géographiques (cohérence des paysages et de l'occupation du milieu).

La production du lait, sa transformation ainsi que l'affinage du «Saint-Marcellin» doivent être réalisés dans l'aire géographique composée des 274 communes.

### **76 COMMUNES EN DROME**

Arthemonay, Barbieres, Bathernay, La Baume-D'hostun, Beauregard-Baret-Meymans, Besayes, Bouvante, Bren, Le Chaffal, Le Chalon, La Chapelle-En-Vercors, Charmes-Sur-L'herbasse, Charpey, Chateaudouble, Chateauneuf-De-Galaure, Chatillon-Saint-Jean, Chatuzange, Chavannes, Claveyson, Clerieux, Crepol, Echevis, Eymeux, Fay-le-Clos, Genissieux, Geyssans, Le Grand-Serre, Hauterives, Hostun, Leoncel, Marches, Marges, Marsaz, Miribel, Montchenu, Montmiral, Montrigaud, La Motte-De-Galaure, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusebe, Mureils, Ombleze, Oriol-En-Royans, Parnans, Peyrins, Peyrus,

Plan-De-Baix, Ratieres, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-Sur-Isere, Saint-Agnan-En-Vercors, Saint-Avit, Saint-Bardoux, Saint-Barthelemy-De-Vals, Saint-Bonnet-De-Valclerieux, Saint-Christophe-Et-Le-Laris, Saint-Donat-Sur-L'herbasse, Sainte-Eulalie-En-Royans, Saint-Jean-En-Royans, Saint-Julien-En-Vercors, Saint-Laurent-D'onay, Saint-Laurent-En-Royans, Saint-Martin-D'aout, Saint-Martin-En-Vercors, Saint-Martin-Le-Colonel, Saint-Michel-Sur-Savasse, Saint-Nazaire-En-Royans, Saint Paul Les Romans, Saint-Thomas En-Royans, Saint-Uze, Tersanne, Triors, Vassieux-En-Vercors, Jaillans, Saint-Vincent-La-Commanderie.

#### **185 COMMUNES EN ISERE**

Les Abrets, L'albenc, Aoste, Apprieu, Arzay, Auberives-En-Royans, Autrans, Balbins, La Batie-Divisin, La Batie-Montgascon, Beaucroissant, Beaufort, Beaulieu, Beauvoir-En-Royans, Belmont, Bessins, Bevenais, Biliou, Biol, Bizonnes, Blandin, Bossieu, Bressieux, Brezins, Brion, La Buisse, Burcin, Chabons, Champier, Chantesse, Charancieu, Charavines, Charnecles, Chasselay, Chassignieu, Chatelus, Chatenay, Chatonnay, Chatte, Chelieu, Chevieres, Chimilin, Chirens, Choranche, Cognin-Les-Gorges, Colombe, Commelle, Corbelin, La Cote-Saint-Andre, Correncon en Vercors, Coublevie, Cras, Dionay, Doissin, Eclose, Entre-Deux-Guiers, Eydoche, Faramans, Fitolieu, Flacheres, La Forteresse, La Frette, Gillonnay, Le Grand-Lemps, Granieu, Izeaux, Izeron, Lans en Vercors, Lentiol, Lieudieu, Longechenal, Malleval, Marcilloles, Marcollin, Marnans, Massieu, Méaudre, Merlas, Meyssies, Miribel-Les-Echelles, Moirans, Montagne, Montagnieu, Montaud, Montfalcon, Montferrat, Montrevel, Morette, Le Mottier, La Murette, Murinais, Nantoin, Notre-Dame-De-L'osier, Ornacieux, Oyeu, Pajay, Paladru, Panissage, Le Passage, Penol, Le Pin, Plan, Polienas, Pommiers-La-Placette, Pont de Beauvoisin, Pont-En-Royans, Presles, Pressins, Quincieu, Reaumont, Renage, Rencurel, Rives, La Riviere, Romagnieu, Rovon, Roybon, Saint Albin de Vaulserre, Saint-Andre-En-Royans, Saint André le Gaz, Sainte-Anne-Sur-Gervonde, Saint-Antoine-L'abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Aupre, Sainte blandine, Saint-Blaise-Du-Buis, Saint-Bonnet-De-Chavagne, Saint-Bueil, Saint-Cassien, Saint-Christophe-Sur-Guiers, Saint-Clair-Sur-Galaure, Saint-Didier-De-Bizonnes, Saint-Etienne-De-Crossey, Saint-Etienne-De-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-En-Valdaine, Saint-Geoirs, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-De-La-Cote, Saint-Hilaire-Du-Rosier, Saint Jean d'avelanne, Saint-Jean-De-Bournay, Saint-Jean-De-Moirans, Saint-Joseph-De-Riviere, Saint-Julien-De-Raz, Saint-Just-De-Claix, Saint-Lattier, Saint-Laurent-Du-Pont, Saint-Marcellin, Saint Martin de Vaulserre, Saint-Michel-De-Saint-Geoirs, Saint-Nicolas-De-Macherin, Saint-Ondras, Saint-Paul-D'izeaux, Saint-Pierre-De-Bressieux, Saint-Pierre-De-Cherennes, Saint-Quentin-Sur-Isere, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Simeon-De-Bressieux, Saint-Sulpice-Des-Rivoires, Saint-Verand, Saint Victor de Cessieu, Sardieu, Semons, Serre-Nerpol, Sillans, La Sone, Teche, Thodore, Torchefelon, Tramole, Tullins, Valencogne, Varacieux, Vatilieu, Velanne, Veurey-Voroize, Villard de Lans, Villeneuve-De-Marc, Vinay, Virieu, Viriville, Voiron, Voissant, Vourey.

#### **13 COMMUNES EN SAVOIE**

Avressieux, Belmont-tramonet, La Bridoire, Champagneux, Domessin, Grésin, Pont de Beauvoisin, Rochefort, St Béron, St Genix sur Guiers, Ste Marie d'Alvey, St Maurice de Rotherens, Verel de Montbel.

## **6 - Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée**

La traçabilité du produit est assurée depuis les élevages jusqu'à la commercialisation. Un plan de contrôle prévoit les contrôles à effectuer tout au long de la filière pour s'assurer du respect du cahier des charges par l'ensemble des opérateurs : producteurs de lait et transformateurs.

Dans les registres permettant le suivi des laits et des fromages, les lots destinés à l'IGP sont identifiés distinctement. A chaque étape, une correspondance est établie entre l'étape précédente et l'étape suivante permettant d'assurer une traçabilité descendante et ascendante.

## SCHEMA DE VIE ET POINTS A MAITRISER

Schéma de vie	Point à maîtriser	Informations à enregistrer / suivre
Production du lait dans les élevages	Production de lait dans l'aire géographique	Connaissance et suivi des exploitations (ODG) par un listing
	Conditions de pâturage (durée de pâturage, surface pâturée), Origine de l'alimentation, Ration de base annuelle, Ration de base hivernale, Alimentation complémentaire annuelle	Mise à jour d'un cahier d'élevage et conservation des factures d'achat
	Chargement global annuel	Attestation officielle de l'année précédente
Collecte du lait de l'exploitation	Traçabilité des laits à la collecte	Identification des producteurs, des tournées de ramassage, et des laits collectés
Réception du lait dans établissement de transformation	Localisation géographique des ateliers de transformation	Connaissance et suivi des ateliers de transformation par un listing
	Traçabilité des laits à la réception	Enregistrement des réceptions de collecte
Stockage du lait	Traçabilité des laits au stockage avant transformation	Enregistrement des affectations des laits dans les tanks de stockage
Préparation du lait	Traçabilité des fabrications (lait, produits)	Enregistrement des affectations des laits dans les cuves de fabrication
Pré maturation Traitement thermique Maturation	Paramètres de température et durée de la pré- maturation, Traitement thermique éventuel (pas de pasteurisation) Paramètres de température et durée de la maturation	Température, durée des phases de pré maturation / maturation, modalités du traitement thermique éventuel
	Ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques autorisés	Justificatif des achats
Emprésurage – caillage	Caractéristiques du lait à l'emprésurage (acidité, pH)	Acidité et pH
	Traçabilité des produits en fabrication	Lots de fabrications
	Délai d'emprésurage (traite la plus ancienne) Durée de l'emprésurage	Heures de réception et heures d'emprésurage
	Durée de caillage	Paramètres de fabrication
Moulage	Caractéristiques du sérum ou du caillé au moulage	Acidité du sérum ou du caillé
Egouttage	Durée de l'égouttage en moule	Durée d'égouttage
	Nombres de retournements	Nombre de retournements
Salage	Délai de salage après moulage	Délai de salage
Affinage	Aire géographique de localisation des ateliers d'affinage	Connaissance et suivi des ateliers d'affinage par un listing

	Traçabilité des produits en affinage	Enregistrement des fiches de lot
	Paramètres de température et durée pour la phase de ressuyage	Températures et durée de ressuyage
	Paramètres de température pour la phase de séchage	Températures de séchage
	Paramètres de température pour la phase d'affinage en hâloir	Températures d'affinage
	Nombre de retournements entre les phases d'emprésurage et d'emballage	Nombre de retournements
Emballage	Délai d'emballage (à compter de la date d'emprésurage)	Enregistrement des dates de fabrication (emprésurage) et de conditionnement/sortie atelier
	Taux de gras sur sec du produit fini	Analyse des produits finis (MG/ES)
Mise sur le marché – contrôle du produit par sondage	Extrait sec minimum («Saint-Marcellin» « sec » ou « crémeux »)	Analyse ES
	Dimensions, poids et forme du fromage	Contrôle poids, diamètre, hauteur
	Caractéristiques organoleptiques	Dégustation par une Commission d'examen organoleptique sur des fromages prélevés par sondage
	Traçabilité à la commercialisation	Lots à l'expédition



## **7 – La description de la méthode d’obtention**

*« Le choix est fait de produire un Saint-Marcellin en utilisant et revalorisant les ressources locales et en pensant au bien être du troupeau.*

*L'élevage bovin est donc basé sur une alimentation principalement composée de fourrages locaux qui peuvent être constitués d'herbe pâturée, de foin ou d'ensilage et dans ce cadre on peut dire que l'élevage des vaches laitières repose sur une alternance prairie étable alternance mise en place par le climat, les saisons. »*

### **La Production laitière**

L'autonomie alimentaire : au moins 80% de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de la zone.

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 20 ares minimum par vache laitière.

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 foin représente pour les quatre mois d'hiver (décembre, janvier, février, mars) : 15% de la matière sèche de la ration de base.

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.

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.

### **La transformation fromagère**

- La collecte

Le lait entier collecté est issu au maximum des quatre dernières traites.

- La pré maturation (facultative)

Dont l'effet est de renforcer la typicité du lait, devra être conduite à une température comprise entre 8° et 12°C, sur une durée pouvant être comprise entre 0 et 24 heures.

- Traitement thermique

Le lait utilisé pour la transformation est soit cru, soit thermisé.

- Maturation

La maturation s'effectue à une température se situant entre 18 et 25°C permettant un bon développement des bactéries lactiques apportées par ensemencement, indispensable pour assurer une acidification rapide et complète typique de la fabrication du «Saint-Marcellin». Cette étape a pour objectif d'obtenir une acidité entre 18 et 22°Dornic ou pH inférieur à 6.6, au terme de la maturation au moment de l'emprésurage. Cet ensemencement est potentiellement complété par des flores d'affinage (levures, moisissures et géotricum notamment).

- emprésurage et caillage

L'emprésurage doit être effectué dans un délai maximum de 48h après réception du lait. Le caillage est obligatoirement effectué en bassines ou en bacs individuels d'une capacité maximum de 200 litres. La durée de caillage est comprise entre 12h et 24h. Le pré égouttage est interdit. Le report du caillé par congélation est interdit.

- Moulage

L'acidité minimum requise lors du moulage doit être supérieure à 50°D pour le sérum ou inférieure à un pH de 4.6 pour le caillé. Le moulage s'effectue en moule individuel ou en bloc moule. Les moules utilisés présentent des bords arrondis. Le moulage type «poussoir» est interdit.

- Égouttage - salage

La durée d'égouttage en moule ne sera pas inférieure à 14 heures permettant ainsi une acidification complète. Pendant cette phase d'égouttage, un retournement au minimum sera obligatoirement effectué. Le salage se pratique au sel sec sur les deux faces du fromage, le premier intervient au plus tard 12 heures après le moulage.

- Affinage

L'affinage se réalise en trois phases :

1. Ressuyage : il se caractérise par une température qui se situe entre 15 et 26°C sur une durée de 6h minimum
2. Séchage : période pendant laquelle le fromage est ventilé afin d'obtenir les pourcentages d'extrait sec souhaités pour les deux types de «Saint-Marcellin». Séchage pouvant être effectué en atmosphère contrôlée ou avec une aération naturelle à une température de 15°C minimum
3. Hâloir : les fromages poursuivent leur affinage, à une température comprise entre 7 et 14°C

Le fromager pourra effectuer de nouvelles étapes de séchage pour ajuster la qualité du produit.

Aucune durée n'est imposée pour chacune de ces trois phases, celles-ci dépendant du savoir-faire de chaque fromager.

Il doit être réalisé au moins trois retournements entre l'emprésurage et l'emballage.

Dans les 24 heures précédant l'emballage, une phase pour refroidir à cœur les Saint-Marcellin«Saint-Marcellin» est possible à une température positive inférieure à 7°C.

- Emballage

A ce stade, le «Saint-Marcellin» sec devra avoir 44% minimum d'extrait sec, et le «Saint-Marcellin» moelleux devra avoir 40% minimum d'extrait sec.

L'emballage et la sortie d'usine ne pourront se faire au plus tôt le 10ème jour à compter de la date d'emprésurage.

- Auxiliaires de fabrication

Ferments lactiques - Ferments d'affinage – Moisissures – Levures - Présure animale - Chlorure de calcium – Sel

Les méthodes d'ensemencement sont variables selon les fromageries (grand levain ou direct).

Le chlorure de calcium est autorisé dans le lait liquide au moment de la maturation.

**Collecte de lait entier**  
Collecte 4 traites maxi.

**Pré-maturation (facultative)**  
de 0 à 24 h / 8 - 12°C

**Traitement thermique (facultatif)**

**Maturation**  
18 - 25°C  
Acidité entre 18 et 22°D ou pH inférieur à 6.6

**Emprésurage**  
Dans les 48h après réception du lait  
Bassines, bacs individuels (maxi. 200L)

**Caillage**  
Entre 12 h et 24 h

**Moulage**  
Bloc individuel, bloc moule  
Moule bords arrondis  
A °D > 50 (sérum) OU pH < 4.6 (caillé)

**Égouttage - Salage**  
minimum 14h – 1 retournement mini.  
salage au sel sec sur les deux faces  
1<sup>er</sup> salage au plus tard 12 h après moulage

**Ressuyage**  
15 à 26°C/ 6h minimum

<b>Séchage</b>	
«Saint-Marcellin» sec 15°C mini.	«Saint-Marcellin» moelleux 15°C mini.

<b>Hâloir</b>	
«Saint-Marcellin» sec Entre 7 et 14°C	«Saint-Marcellin» moelleux Entre 7 et 14°C

**Refroidissement avant emballage**  
0-24h entre 0 et 7°

<b>Emballage et sortie</b>	
«Saint-Marcellin» sec 44% ES	«Saint-Marcellin» moelleux 40% ES
Au plus tôt le 10 <sup>ème</sup> jour	

3 retournements min.

9 jours min.

A  
F  
F  
I  
N  
A  
G  
E

## 8 - Le lien à l'origine

### 8-1 Spécificité de l'aire

#### Facteurs naturels

Le territoire du «Saint-Marcellin» s'inscrit dans la région du Bas Dauphiné, entre les plaines du Lyonnais et les montagnes calcaires de la Chartreuse et du Vercors occidental. Il est formé de collines et plateaux du tertiaire entaillés de larges vallées et bordés de zones montagneuses à l'est. Il marque une transition douce entre la montagne et la plaine, entre les Alpes et la Provence.

Le climat y est majoritairement tempéré de type collinéen, avec des températures moyennes de 9 à 11°C et une pluviosité de 800 à 1100 mm. La caractérisation de la végétation montre différentes séries et faciès de l'étage collinéen (notamment des prairies mésophiles) et exceptionnellement de l'étage montagnard inférieur.

Ce territoire est marqué par les vents, qui soufflent essentiellement dans un axe nord-sud, et qui sont ancrés dans l'histoire et la culture des producteurs et transformateurs. Ce vent a permis le séchage aussi bien des noix et du tabac que du fromage et influence l'architecture locale. Ceci favorisa l'installation initiale et l'implantation des fromageries tout au long de ce territoire. Cette implantation n'a pas changé depuis des années.

#### Facteurs humains

L'agriculture locale :

C'est un territoire à dominante rurale, où se trouvent en outre de nombreux sites naturels protégés (parcs naturels régionaux du Vercors et de Chartreuse, parc naturel de Chambaran).

La vocation agricole de ce territoire est marquée et le pourcentage de surfaces herbagères est élevé. La surface fourragère représente 40 à 80 % de la Surface Agricole Utile.

Cette configuration explique que la zone de production du «Saint-Marcellin» soit une région où se côtoient la polyculture et l'élevage.

L'élevage est orienté principalement vers la production du lait. Cette dernière est assurée principalement par des vaches de race Montbéliarde (66 %) et Holstein (25%). En effet, le territoire de «Saint-Marcellin» a vu de nombreuses races s'implanter et l'origine des animaux est donc diversifiée. De ce fait il est évident que le territoire n'est le berceau d'aucune race même si certaines semblent s'être imposées de façon plus durable.

Les cultures principales sont l'arboriculture avec en particulier la production de noix de Grenoble AOP (ou les pêchers selon les zones) et les cultures de céréales.

Le séchage des fromages, des noix (et du tabac) était favorisé par les vents qui marquent ce territoire. Du point de vue architectural, on note la cohérence entre la production de «Saint-Marcellin» et celle de l'AOP Noix de Grenoble par la présence de séchoirs à noix sur l'ensemble de la zone. Les séchoirs à noix pouvaient d'ailleurs servir au séchage des fromages, rangés dans des paniers suspendus aux quatre vents, « les tommiers ».

L'élevage bovin est basé sur une alimentation principalement composée de fourrages locaux qui peuvent être constitués d'herbe pâturée, de maïs, de foin ou d'ensilage. En outre, l'élevage des

bovins laitiers repose sur une alternance prairie-étable, alternance mise en place par le climat, les saisons, ...

C'est ainsi que les différentes dispositions qui encadrent l'alimentation des troupeaux permettent de garantir la pérennisation de ce système, favorisant l'utilisation des ressources locales par la sortie des animaux, l'utilisation de l'herbe et la limitation des aliments complémentaires.

La transformation fromagère :

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le «Saint-Marcellin» se fabrique exclusivement à la ferme. Ce fromage fermier local répondait aux besoins des paysans. Sa petite taille laisse supposer qu'il permettait d'être sur la table tous les jours, même en période de lactation dégressive. Il s'est transformé au fur et à mesure des siècles et des années selon les traditions et les demandes.

A Saint-Marcellin, bourgade à l'époque considérée comme place forte de la région, un marché avait lieu trois fois par semaine : les mardis, vendredis et samedis, ainsi que les jours de foire (ceux du samedi ayant été rétablis depuis octobre 1606 par Henri IV).

Le fromage appelé "tomme" trouva tout naturellement son identité au sein de cette ville où se tenait le marché le plus important de la région. Les échanges et trocs qui se déroulaient à cette époque affirmèrent la réputation du fromage «Saint-Marcellin». La production se développe à un rythme toujours croissant.

Vers 1870, des paysans un peu plus entreprenants que les autres commencèrent à ramasser les «Saint-Marcellin». Ces ramasseurs faisaient, à dates régulières, des "tournées" et commencèrent à livrer les fromages aux "grands centres" voisins. Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon furent les premières villes à l'apprécier. Il est d'ailleurs curieux de constater la constance de ces points de vente, qui, un siècle après, avec de profondes modifications de population, restent de très gros consommateurs.

Tout ce travail de ramassage se faisant à pied avec des paniers aux bras, puis avec des voitures à cheval. Les fromages voyageaient alors dans des corbeilles rectangulaires en osier tressé, entassés sur cinq rangs. Quelques fromages étaient déjà pliés soigneusement dans des feuilles de platanes et de vignes.

Les diligences se chargèrent du transport puis avec l'avènement du chemin de fer, la création du réseau Paris-Lyon-Marseille et une gare à Saint-Marcellin en 1864, les ramasseurs se firent plus nombreux. Les paysans encouragés firent plus de fromages. Certains ramasseurs devinrent d'ailleurs des fabricants. Afin de standardiser la fabrication du fromage, les ramasseurs distribuent des faisselles en poteries. Dans le Royans, on utilisait des faisselles en bois. C'est ainsi que se développe la commercialisation du «Saint-Marcellin».

La guerre de 1914-1918 modifia les données économiques de la France. L'ère de l'industrialisation se fait jour. La main d'œuvre est nécessaire en ville, les paysans commencent à s'exiler. Les fermes changent de mode d'exploitation et s'adaptent à cet exode. Les paysans deviennent alors des consommateurs à la ville et des vecteurs publicitaires pour le «Saint-Marcellin» à Lyon, Grenoble, Saint-Étienne, Valence. La demande augmente.

Quelques années après la grande tourmente, vers 1925, les ramasseurs éprouvant d'une part des difficultés d'approvisionnement régulier, et face à la demande croissante d'autre part, comprennent très vite la situation et décident de s'organiser industriellement.

Les "anciens" ramasseurs commencent par aménager sommairement les locaux dont ils se servaient pour stocker les fromages. Dans les communes avoisinantes, ils ramassent le lait de vache (1000 litres au maximum) mais surtout ils créent une technique fromagère d'inspiration fermière. Et c'est ainsi que les premières fromageries apparaissent dans la région de Saint-Marcellin.

La filière de production du «Saint-Marcellin» a cherché très tôt à s'organiser et à protéger le produit. Tout d'abord l'Union des Fabricants du «Saint-Marcellin», créée en 1971 puis le Comité Interprofessionnel du «Saint-Marcellin» créé en 1994 où figurent aussi les producteurs de lait et les producteurs fermiers. L'ensemble de la filière est impliquée depuis cette période dans la promotion du «Saint-Marcellin», l'amélioration de la qualité et la mise en place d'une démarche de protection du nom.

## **8-2 Spécificité du «Saint-Marcellin»**

### *Une réputation ancienne et importante*

Les premières mentions au sujet du «Saint-Marcellin» se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI. Il n'y a pas l'ombre d'un doute, le «Saint-Marcellin» figurait déjà sur les tables royales de Plessis-les-Tours et du Louvre à partir de 1461. C'est ainsi que Louis XI, une des figures les plus importantes de l'histoire, un des plus remarquables artisans de la grandeur française, devait donner au «Saint-Marcellin» ses premières lettres de noblesse.

D'ailleurs le Dauphin Louis consommait du fromage «Saint-Marcellin» au château de Bouquéron et le fit apprécier à Louise de Savoie, lorsque les princes de la famille royale se fiancèrent au château de la Côte-Saint-André.

Si Louis XI promulgua le «Saint-Marcellin», la famille Casimir PERRIER, de souche Dauphinoise, rendit hommage à ce fromage. Ce fut Auguste Casimir PERRIER (ministre de Louis Philippe) qui dégustant un morceau de fromage à la foire de Beaucroissant en 1863 s'écria : "C'est délicieux, vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château". Plus tard, son fils Jean, Président de la troisième république en 1894 se désolait de ne pas déguster à point son fromage préféré venu du Dauphiné.

Avant le XIX<sup>ème</sup> siècle, on peut dire que la production de fromages à pâte molle de petits formats dans les zones de plaine et de collines du département de l'Isère était très répandue et se cantonnait à une consommation essentiellement domestique. Ces petites tommes pouvaient être à pâte molle et à croûte fleurie, lorsqu'elles bénéficiaient d'un affinage ou pouvaient parfois être appelées séchons quand elles étaient devenues sèches. Les premières sources documentaires précises apparaissent avec le développement de la commercialisation. Le nom de «Saint-Marcellin» n'est vraiment utilisé systématiquement qu'à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Au cours de ce siècle, le développement des voies de communication, l'amélioration des moyens de transports, et l'augmentation de la demande en produits alimentaires dans des villes voisines comme Romans, Grenoble, Lyon, Bourgoin-Jallieu ont favorisé dans un premier temps le développement de circuits de commercialisation gérés par les coquetiers (commerçants qui ramassaient les produits de la ferme, œufs, chevreaux, fromages, lapins, ... et les vendaient sur les marchés) et dans un second temps l'installation de plusieurs fromageries.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, il y a eu passage de la production fermière à la production laitière du «Saint-Marcellin», et évolution dans le même temps de la fabrication au lait de mélange chèvre / vache à une fabrication au lait de vache.

Depuis 1935, le fromage «Saint-Marcellin» est décrit officiellement en France à la demande des opérateurs de la zone. Cette définition, qui a depuis évolué à plusieurs reprises, participa à son développement en répondant à une description précise et stable dans le temps.

La loi du 2/7/1935 par son article 13 permettait aux chambres d'agriculture de définir les fromages de fabrication locale ou régionale, dont le «Saint-Marcellin».

Une première définition est donc adoptée : "Le Saint-Marcellin est un fromage à pâte molle, égouttée, ni cuite, ni malaxée, ni pressée, légèrement salée. Fabriqué avec du lait entier il renferme au minimum 45% de matière grasse rapportée à la matière sèche. La forme est cylindrique le diamètre au début de l'affinage est approximativement de 90 millimètres. On compte de 8 à 12 fromages au kilogramme. Il est fabriqué avec du lait de vache, mélangé ou non d'une proportion variable de lait de chèvre suivant les saisons".

Le 6 mars 1937 puis le 21 juin 1937, cette définition est complétée.

"La dénomination de Saint-Marcellin est réservée au fromage fabriqué avec des laits mélangés tels qu'ils sont ramassés dans la région lyonnaise, renfermant au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation. A pâte molle, ni cuite, ni pressée, ni malaxée, légèrement salée, vendu soit tout frais, soit sec ou demi affiné avec moisissures superficielles, d'un poids de 80 à 160 grammes environ et de forme circulaire, d'un diamètre qui varie de 4 à 7 centimètres".

Le premier texte réglementaire à définir le «Saint-Marcellin» est le décret n°3006 du 5 octobre 1942, relatif à l'autorisation de fabrication de certains fromages (abrogé en 1953). Son article 12 était consacré au «Saint-Marcellin» :

"La dénomination Saint-Marcellin est réservée à un fromage fabriqué avec du lait de vache entier additionné ou non d'une proportion variable de lait de chèvre, à pâte molle légèrement salée, égouttée, ni cuite, ni malaxée, ni pressée, de forme cylindrique, d'un diamètre d'environ 10 centimètres et d'un poids voisin de 100 grammes à l'état blanc. Affiné, il comporte des moisissures bleues ou rouges sur la croûte et renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation avec un poids total de matière sèche au moins égal à 55 grammes pour 100 grammes de fromage. L'aire de fabrication de ce fromage est limitée au département de l'Isère".

Par décret n°80.273 du 14 avril 1980 relatif aux fromages et spécialités fromagères : l'article 10 du Décret modifié du 26 octobre 1953 est complété de la façon suivante :

La dénomination "«Saint-Marcellin»" est réservée à un fromage de forme cylindrique à bords arrondis, d'un diamètre de 70 millimètres environ, de 20 à 25 millimètres de hauteur, pesant au moins 80 grammes, fabriqué avec du lait de vache présuré, à pâte molle, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, présentant des moisissures superficielles et renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage." Le décret n°88 1206 du 30/12/88 ainsi que le décret n°2007/628 du 27/04/07 qui l'abroge confirment cette définition. En outre le décret n°2007/628 du 27/04/07 précise que le « Saint-Marcellin » présente un ratio gras/sec compris entre 40 et 65 %.

La fête du «Saint-Marcellin» ainsi que le musée du «Saint-Marcellin» et la participation du Comité pour le «Saint-Marcellin» aux manifestations agricoles locales et nationales ont permis d'entretenir la réputation du produit.

La réputation actuelle du «Saint-Marcellin» est attestée par sa présence dans de nombreux menus gastronomiques des restaurants du Dauphiné et des agglomérations voisines (Lyon, Grenoble, Saint-Etienne) : il peut être présenté sur le plateau de fromages, ou bien chaud sur des salades, en feuilletés ou encore en gratin... L'inventaire du patrimoine culinaire français (édition Rhône-Alpes) de 1995, confirme cette réputation et consacre un article au «Saint-Marcellin».

Actuellement le nom «Saint-Marcellin» est largement utilisé par les fromageries de l'aire de production, comme l'attestent les étiquettes fournies en annexe, et bénéficie d'une notoriété



importante régionalement et au-delà. Il est important de noter que, bien que défini par décret sans relation avec une zone de production, le nom « Saint-Marcellin » n'a pratiquement pas connu d'évasion de son berceau d'origine.

Depuis 1994, date de la création du C.I.S.M., la filière du «Saint-Marcellin», très active, permet d'encourager et de promouvoir cette production régionale par la mise en place d'actions sur la qualité des laits et des fromages.

La production du «Saint-Marcellin» en 2008 représente :

- 21.5 millions de litres de lait transformés en «Saint-Marcellin» sur 44 millions de litres de lait collectés,
- 2 850 tonnes de «Saint-Marcellin» vendus, soit plus de 35 millions de fromages qui se décomposent de la façon suivante :
  - 30 % «Saint-Marcellin» sec
  - 70 % «Saint-Marcellin» moelleux
- 360 salariés travaillent dans les sept fromageries de l'aire de production, dont 160 travaillent uniquement à la production du «Saint-Marcellin», soit 48 %.
- 297 exploitations laitières.

On peut estimer que 80 % des exploitations laitières et 100% des fromageries transformant du lait de vache de l'aire géographique seront concernées par l'I.G.P.

#### Des caractéristiques particulières du fromage :

Le «Saint-Marcellin» est un fromage spécifique et défini précisément. On le reconnaît tout d'abord par sa forme de palet à bords arrondis, par son diamètre d'environ 7 cm et sa hauteur de 20 à 25 mm. Il pèse au minimum 80 grammes.

Visuellement sa croûte, parfois légèrement plissée, doit être en grande partie ou totalement recouverte de moisissures blanches, beiges à gris-bleues.

A la coupe, sa pâte de couleur crème est lisse et homogène. En bouche, sa croûte est à peine perceptible. Le «Saint-Marcellin» moelleux se distinguera par une texture fondante, alors qu'elle sera ferme pour le «Saint-Marcellin» sec.

Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée (goût fruité, de miel...) caractéristique du «Saint-Marcellin», à dominante lactique et moyennement salée.

#### Des méthodes de production encadrées et traditionnelles :

Le lait utilisé est produit par des troupeaux dont l'alimentation principale est composée de fourrages locaux à 80 % et plus particulièrement d'herbe (au moins 50%). Les animaux pâturent au moins 180 jours par an.

En outre, le chargement des exploitations produisant du lait destiné à la transformation en «Saint-Marcellin» est limité à 1,4 UGB/hectare.

Le lait utilisé est du lait de vache non homogénéisé, cru ou thermisé, provenant de l'aire géographique. Le choix a été fait de limiter les traitements thermiques du lait afin de préserver le caractère traditionnel du fromage.

En outre, le «Saint-Marcellin» trouve toute son identité et son caractère d'une technique de transformation d'inspiration fermière, basée sur la production de fromages de petite taille en partant d'un caillé de type 'lactique', non pressé, ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné.

### 8-3 Lien causal entre l'aire géographique et le «Saint-Marcellin»

L'aire géographique de production du «Saint-Marcellin» est caractérisée par des exploitations agricoles qui étaient à l'origine basées sur la polyculture, associée à la présence de quelques animaux (vaches, chèvres...) utilisant les ressources disponibles sur l'exploitation. Dans ces petites exploitations, les femmes ont apporté leur savoir faire à ce fromage. A la ferme les hommes s'occupaient des gros travaux et les femmes quant à elles régnaient sur la basse cour, les chèvres, les travaux ménagers. Elles confectionnaient les petits fromages utilisés pour la consommation familiale et la vente.

Dans ces exploitations de polyculture élevage s'est développée une tradition de commercialisation de « petites tommes » au lait de mélange chèvre - vache (avant d'être fabriqué exclusivement au lait de vache), de type lactique, plus ou moins affinées, sur les marchés locaux ou par le circuit des coquetiers (commerçants qui ramassaient les produits de la ferme et les vendaient sur les marchés).

Ces « tommes » ont pris le nom de «Saint-Marcellin» très tôt (dès le XVème siècle) en reprenant le nom du principal marché de l'époque. Néanmoins, c'est seulement au XIXème siècle que l'utilisation du nom « Saint-Marcellin » s'est systématisée, avec la vente de ce fromage hors de sa zone de production. En effet, le développement des voies de communication, l'amélioration des moyens de transports, les migrations humaines vers les grandes villes avoisinantes ont vu le développement des circuits de commercialisation gérés par les 'coquetiers' qui collectaient les fromages localement.

Très vite, la production fermière devient insuffisante et, pour répondre à cette demande toujours croissante, les premières fromageries s'installent, au début du XXème siècle, tout en reprenant une technologie d'inspiration fermière. La spécialisation laitière de l'aire de production s'est faite progressivement tout en étant presque toujours associée à la culture du noyer, l'aire géographique du «Saint-Marcellin» correspondant en de nombreux points avec celle de l'AOP Noix de Grenoble.

L'aire géographique de production se caractérise en outre par une surface fourragère importante. Les éleveurs locaux ont naturellement toujours choisi de privilégier l'utilisation de ces ressources locales, qui ont contribué à donner au «Saint-Marcellin» ses caractéristiques.

Ils réservent encore actuellement une part particulière à l'herbe et plus particulièrement au foin dans l'alimentation des animaux et limitent les aliments complémentaires, afin de rester dans un mode d'élevage traditionnel. Dans le même objectif, ils ont prévu un pâturage obligatoire des animaux et une limitation du chargement des exploitations.

Le «Saint-Marcellin» est un fromage de tradition locale qui s'est développé dans une zone tournée notamment vers l'élevage bovin laitier. Le lait utilisé pour sa transformation a donc toujours été originaire des exploitations de l'aire géographique. Sa renommée s'est construite grâce à la cohésion d'une filière alliant des producteurs de lait de qualité, utilisant le territoire et ses potentialités, à des transformateurs perpétuant le savoir-faire local. Le lait utilisé actuellement provient donc exclusivement de l'aire géographique.

Les méthodes de transformation sont héritées de la tradition fermière : fromages de petits formats, à caillé lactique à pâte ni pressée, ni malaxée. Les traitements thermiques sont limités afin de conserver le caractère traditionnel de la transformation (le lait utilisé est soit cru, soit thermisé).

Le «Saint-Marcellin», qui a été défini de façon officielle depuis 1935 à la demande des professionnels locaux de la filière, a vu sa définition se stabiliser en 1980 de façon réglementaire en tant que fromage « d'un diamètre de 70 millimètres environ, de 20 à 25 millimètres de hauteur, pesant au moins 80 grammes, fabriqué avec du lait de vache présuré, à pâte molle, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'arômes,... ».

L'histoire ancienne de ce fromage et sa définition précoce en ont permis le développement, sans perte d'identité. La réputation du «Saint-Marcellin» est maintenant nationale, bien que la production soit restée principalement localisée dans son berceau d'origine. La filière de production du «Saint-Marcellin» souhaite maintenant une reconnaissance du lien de ce produit avec son origine géographique.

## 9- Le nom de l'organisme de contrôle

### **CERTIPAQ**

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS

Tel : 01 45 30 92 92 – Fax : 01 45 30 93 00

Cet organisme certificateur est conforme à la norme EN 45011.

## 10 – Les règles spécifiques d'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage des fromages, l'étiquetage de chaque fromage comporte :

- le nom « Saint-Marcellin »
- l'identification de l'atelier de transformation,
- le logo IGP de l'Union européenne et/ou la mention « Indication Géographique Protégée ».

## 11 – Les exigences nationales

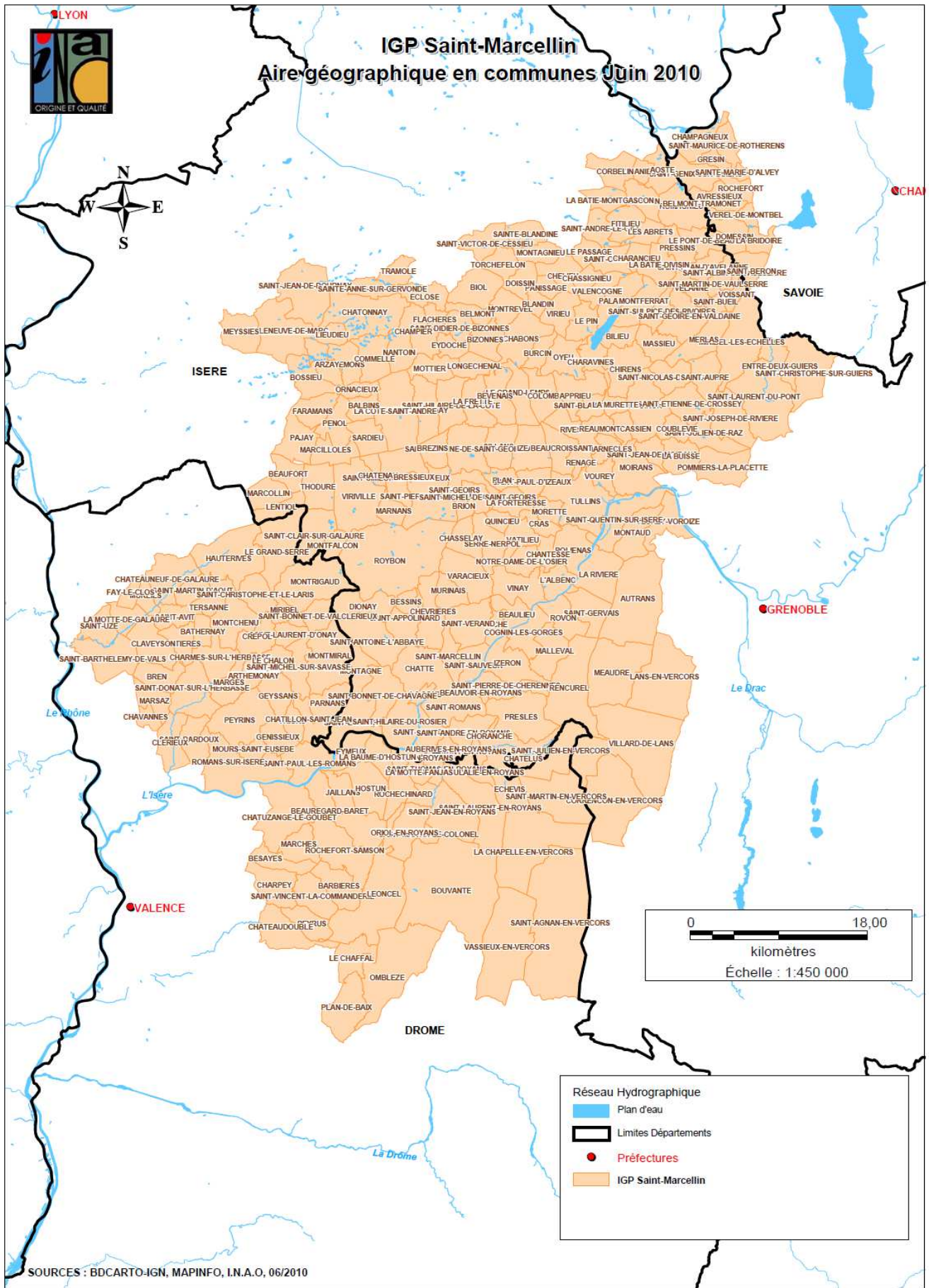
Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Outils de production dans l'aire	Contrôle documentaire ou sur site
Durée de pâturage des vaches laitières	Contrôle documentaire ou sur site
Quantité d'herbe sous toutes ses formes	Contrôle documentaire ou sur site
Utilisation de lait cru ou thermisé (interdiction de la pasteurisation)	Contrôle documentaire ou sur site ou analyse
Réalisation de la maturation	Contrôle documentaire ou analyse
Durée minimum avant commercialisation	Contrôle documentaire
Contrôle produit	Examen organoleptique, Analyse, Mesure



# IGP Saint-Marcellin

## Aire géographique en communes Juin 2010



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O., 06/2010