La Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble

Le dimanche 14 juin, la ville de Saint-Marcellin célèbre deux produits emblématiques de son territoire : l'IGP « Saint-Marcellin » et l'AOP « Noix de Grenoble »

Chaque année, la **Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble** met à l'honneur deux productions profondément ancrées dans l'histoire, les paysages et les savoir-faire du Dauphiné. Bien plus qu'un rendez-vous gourmand, cet événement est l'occasion de découvrir les femmes et les hommes qui font vivre ces filières, ainsi que les engagements portés par les **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine** (SIQO).

L'IGP « Saint-Marcellin »

Petit fromage à pâte molle au lait entier de vache non pasteurisé, le « Saint-Marcellin » est reconnaissable à sa forme de palet rond et à sa croûte fine, parfois légèrement plissée. Selon son affinage, il peut être dégusté sec ou moelleux.
Son goût franc et équilibré développe des notes fruitées et miellées qui font sa réputation depuis des générations. Son histoire est intimement liée à la commune de Saint-Marcellin, qui lui a donné son nom et fut longtemps son principal centre de commercialisation.
Les méthodes de production et de transformation, héritées des traditions locales, participent encore aujourd'hui à l'identité de ce fromage reconnu en IGP depuis 2013.
Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

IGP "Saint-Marcellin" © CISM - Karine Creuset

AOP "Noix de Grenoble" © Olivier Russeil

L’AOP « Noix de Grenoble »

Solidement ancrée dans la vallée de l'Isère, la « Noix de Grenoble » est l'une des grandes spécialités du territoire.

Protégée par une coque dorée, elle révèle des arômes délicats de pain frais beurré et de noisette. Sa production repose sur des conditions naturelles particulièrement favorables ainsi que sur l'utilisation exclusive de trois variétés locales : Franquette, Mayette et Parisienne.

De la culture des vergers au conditionnement, toutes les étapes de production sont réalisées dans l'aire géographique de l'appellation, garantissant le lien étroit entre le produit, son territoire et son savoir-faire.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Un atelier d'échange entre consommateurs et producteurs

À l'occasion de cette fête, **AIR coop** organise un atelier de discussion réunissant consommateurs et producteurs des filières « Saint-Marcellin » et « Noix de Grenoble ». Organisé en partenariat avec l'**INRAE** dans le cadre du projet européen de recherche **GI SMART Project**, cet échange vise à mieux comprendre la contribution des indications géographiques au développement territorial et à la durabilité des systèmes alimentaires. Les participants pourront :

1. partager leurs attentes et leurs perceptions concernant les produits sous SIQO ;
2. découvrir les engagements des producteurs ;
3. échanger directement avec les acteurs des filières ;
4. participer à une dégustation des produits du territoire.

Informations pratiques

1. Dimanche **14 juin 2026**, de 10h30 à 12h
2. 1/3 Lieu Numérique de Saint-Marcellin
   52 boulevard du Champ de Mars
3. Places limitées, inscription gratuite.
   Réservez sa place

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/fete-du-saint-marcellin-noix-de-grenoble-2026*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-marcellin-17274
2. https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-20004
3. https://www.air.coop/
4. https://www.inrae.fr/
5. https://www.gismart.eu/
6. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeUz-uqXCMV93_RSmfxopZnnOaVSUs93XaUtmqAGkQG-YJ5XQ/viewform
7. https://www.inao.gouv.fr/actualites