



Saint-Marcellin

Pâte molle et croûte fleurie

LE PRODUIT

Le Saint-Marcellin IGP est un fromage à pâte molle au lait entier de vache, non pasteurisé. Il est en forme de palet rond, d'un diamètre de 6 à 8 cm. Sa croûte, parfois légèrement plissée, est très fine et apparaît blanche, beige à gris-bleu. Il pèse 80 grammes au minimum. L'affinage permet d'obtenir deux types de Saint-Marcellin, le sec (qui correspond à la tradition locale) ou le moelleux.

ARÔMES ET SAVEURS

Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée avec des notes fruitées et de miel. Il est moyennement salé. Il faut penser à sortir son Saint-Marcellin du réfrigérateur 1h avant la dégustation afin qu'il révèle tous ses arômes. Le Saint Marcellin se déguste aussi bien sur un plateau que dans une recette ou même à l'apéritif. □

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

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 (en Isère), qui a donné son nom au produit et qui était le centre de commercialisation initial du Saint-Marcellin. Toutes les étapes, de la production du lait à la transformation doivent se faire sur cette zone IGP.

UN PRODUIT RECONNU

Le Saint-Marcellin a été reconnu en IGP en 2013. Les premiers écrits le mentionnant remontent au règne du roi Louis XI. Mais c'est au XIXe siècle que l'engouement pour ce fromage se généralise. Le Dauphiné fournit une alimentation des vaches riche en fourrages, et les fromagers respectent des méthodes de transformation héritées de la tradition fermière, ce qui donne au Saint-Marcellin toute sa personnalité. □

Le saviez-vous

Son berceau d'origine est caractérisé par des vents d'axe nord-sud qui soufflent toute l'année et qui jouent un grand rôle puisqu'ils permettent depuis toujours le séchage des noix et du fromage : deux grandes spécialités du territoire. Les séchoirs à noix servaient d'ailleurs aussi régulièrement au séchage des fromages, rangés dans des paniers suspendus aux quatre vents, les tommiers.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes](#)

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien - C2MF

Maison du Saint Marcellin

2, Avenue du Collège
38160 SAINT-MARCELLIN

N°SIRET : 40274734900049

Contact : Sylvie COLOMBIER-MARION

Tél. : 04 76 38 89 82

Mél. : sylvie@c2mf.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269

Tél. : 04 75 41 06 37

Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-marcellin-17274>

List of links present in page

1. <mailto:sylvie@c2mf.fr>
2. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>