

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

« Saint-Marcellin »

1 - Dénomination de l'I.G.P.

« Saint-Marcellin »

2 - État membre ou pays tiers

France

3 - Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 - 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.

3.2 - Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le Saint-Marcellin est un fromage élaboré à partir de lait entier de vache, ~~non~~ homogénéisé, **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.

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 minimum après 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.

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, ~~la texture est crémeuse~~ et sa croûte est à peine perceptible. Le Saint-Marcellin **moelleux** ~~crémeux~~ 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.

3.3 - Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Lait entier de vache **non standardisé en matières grasses ou en protéines** ~~non homogénéisé~~, ~~cru ou thermisé~~, provenant de l'aire géographique.

Le lait doit être utilisé cru ou thermisé, ce qui exclut les traitements de pasteurisation.

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 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 provient donc exclusivement de l'aire géographique.~~

3.4 - Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'aire géographique de production est caractérisée 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 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.

Les critères applicables aux aliments des vaches laitières sont donc :

- L'autonomie alimentaire : au moins 80% de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de l'aire géographique.
- 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 et protéagineux, le tourteau de noix, et 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.

3.5 - Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes liées à la production du lait, la transformation et l'affinage du Saint-Marcellin doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6 - Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Néant

3.7- 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 et/ou la mention IGP.

4 - 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 cantons suivants :

Dans le département de la Drôme :

- L'intégralité des cantons de : (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1er et 2ème cantons, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Canton de Bourg-de-Péage sauf les communes de Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Canton de Chabeuil : uniquement les communes de (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus
- Canton de Crest-Nord : uniquement les communes de Omblèze, Plan-de-Baix
- Canton de (Le) Grand-Serre : uniquement les communes de Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Canton de Saint-Vallier : uniquement les communes de Chateauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Aout, Saint-Uze,

Dans le département de l'Isère :

- L'intégralité des cantons de : (La) Cote-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,

- Canton de Saint-Jean-de-Bournay : uniquement les communes de Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- Canton de Saint-Laurent-du-Pont sauf les communes de Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Canton de Fontaine-Sassenage : uniquement la commune de Veurey-Voroize,
- Canton de (La) Tour-du-Pin : uniquement les communes de Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Canton de Villard-de-Lans sauf les communes de Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- Canton de Voiron : sauf la commune de Voreppe,

Dans le département de la Savoie :

- Canton de (Le) Pont-de-Beauvoisin : uniquement les communes de Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- Canton de Saint-Genix-sur-Guiers sauf les communes de Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 - Spécificité de l'aire géographique.

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.

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

Le territoire du Saint-Marcellin est à dominante rurale et possède une vocation agricole marquée, avec un pourcentage de surfaces herbagères élevé (surface fourragère de 40 à 80 % de la Surface Agricole Utile). Ici, se côtoient la polyculture et l'élevage, représentés principalement par l'arboriculture (en particulier les noyers, produisant l'AOP noix de Grenoble) et la production de lait.

Le fromage appelé "tomme" initialement et fabriqué à la ferme trouva tout naturellement son identité au sein de la ville de Saint-Marcellin, où se tenait, à partir du XV^{ème} siècle, le marché le plus important de la région.

Le séchage des fromages, des noix (et du tabac) était favorisé par les vents qui marquent ce territoire, d'où 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 ».

Dès 1870, des ramasseurs appelés 'coquetiers' faisaient, à dates régulières, des "tournées" dans les fermes. Ils commencèrent à livrer ce fromage aux grands centres voisins : Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon, qui sont restés depuis lors, de très gros consommateurs. Les paysans, encouragés, firent plus de fromages, développant ainsi la commercialisation du Saint-Marcellin.

Dans les années 1920, les anciens ramasseurs ont développé la fabrication de fromages avec une technique fromagère d'inspiration fermière (caillé lactique, utilisation de faisselles identiques...). C'est ainsi que les premières fromageries apparaissent dans la région de Saint-Marcellin puis qu'une première définition officielle du Saint-Marcellin est instaurée.

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.

5.2 - Spécificité du produit.

Une réputation très ancienne et importante

Ce produit bénéficie d'une réputation importante, installée depuis plusieurs siècles. Les premières mentions au sujet du Saint-Marcellin se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI (XV^{ème} siècle). Il tire son nom de la ville de Saint-Marcellin, place forte de la région où se tenaient les marchés locaux.

Depuis 1935, le fromage Saint-Marcellin est décrit officiellement en France à la demande des opérateurs de la zone. La définition devient réglementaire en 1942 puis a évolué à plusieurs reprises. Elle est conforme depuis 1980 au cahier des charges actuel. Elle a permis le développement encadré de la production de Saint-Marcellin, qui n'a ainsi pas perdu son identité. Malgré cette définition précoce, la production de Saint-Marcellin est restée très localisée dans son berceau d'origine.

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 sept fromageries de l'aire de production, comme en témoignent les exemples d'étiquettes fournies, et bénéficie d'une notoriété importante au niveau régional et au-delà. En effet, la production de 2008 était de 35.5 millions de fromages étiquetés 'Saint-Marcellin'.

Des caractéristiques particulières du fromage

Le Saint-Marcellin est un fromage spécifique et défini précisément. On le reconnaît par sa forme de palet à bords arrondis, par son diamètre d'environ 7 cm, pesant au minimum 80 grammes, d'environ 2 cm de hauteur.

Visuellement sa croûte, parfois légèrement plissée, est 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, ~~la texture est crémeuse~~ et sa croûte est à peine perceptible. Le Saint-Marcellin **moelleux crémeux** 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 (80 % des fourrages proviennent de l'aire) 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.

5.3 - Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.

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. A la ferme, ce sont les femmes qui généralement confectionnaient les 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). Les vents locaux, généralement orientés nord-sud, ont permis le séchage aussi bien des noix et du tabac que du fromage et ont influencé l'architecture locale.

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.

Ces « tommes » ont pris le nom de Saint-Marcellin très tôt (dès le XV^{ème} siècle) en reprenant le nom du principal marché de l'époque. Néanmoins, c'est seulement au XIX^{ème} siècle que l'utilisation du nom « Saint-Marcellin » s'est systématisée, avec la vente de ce fromage hors de sa zone de production favorisée par le développement des voies de communication et les migrations humaines vers les grandes villes avoisinantes.

L'aire géographique de production se caractérise en outre par une surface fourragère importante. Les éleveurs locaux ont donc 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 précisément 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,... ». Il présente des caractéristiques organoleptiques particulières liées à la matière première et à la technologie utilisées.

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 nationale, bien que la production soit restée principalement localisée dans son berceau d'origine.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNO2CDCIGPSaintMarcellin.pdf>