

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]

X 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 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 se caractérise par une pâte molle lactique, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, et 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 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, 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.

3.3 - Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Lait entier de vache **non standardisé en matières grasses ou en protéines**, 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.

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% en 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 représentent au plus 30% de la matière sèche de la ration totale annuelle. Dans ce cadre, les aliments complémentaires autorisés sont : les graines et coproduits 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 IGP de l'Union européenne et/ou la mention « Indication Géographique Protégée ».

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).

L'aire géographique est 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.

Des caractéristiques particulières du fromage :

Le « Saint-Marcellin » est un fromage de petite taille qui se caractérise 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, 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.

Un savoir-faire traditionnel :

Une place importante est donnée dans l'alimentation du troupeau laitier, aux fourrages locaux et particulièrement à l'herbe, au travers notamment d'une durée minimale de pâturage de 180 jours par an sur des surfaces importantes (chargement des exploitations limité à 1.4 UGB/ha). Ces dispositions visent à garantir une qualité élevée du lait mis en œuvre.

Le lait utilisé ne subit que des traitements thermiques limités (interdiction de la pasteurisation) et n'est pas standardisé afin de lui conserver toutes ses qualités originelles et de permettre l'expression de la richesse aromatique du « Saint-Marcellin ».

Le «Saint-Marcellin» trouve toute son identité et son caractère grâce à une technique de transformation spécifique, héritée des méthodes anciennes. A partir d'un caillé de type 'lactique', non pressé, ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné, on obtient les caractéristiques organoleptiques propres au « Saint-Marcellin ».

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

Le lien à l'origine du « Saint-Marcellin » repose à la fois sur sa réputation, sur les caractéristiques particulières du fromage et sur un savoir-faire traditionnel.

La production du « Saint-Marcellin » se fonde sur des pratiques historiques d'élevage (polyculture-élevage) et de transformation qui sont étroitement liées au milieu naturel :

- place importante du pâturage et des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux grâce aux grandes surfaces fourragères présentes dans l'aire géographique ;
- caractère venté de l'aire géographique qui a conditionné la tradition de conservation des fromages par séchage et affinage.

Toutes ces conditions ont favorisé le développement de la production de petits fromages, qui ont pris le nom de «Saint-Marcellin» très tôt (dès le XV^{ème} siècle) en reprenant le nom du principal marché de l'époque. Les premières mentions au sujet du « Saint-Marcellin » se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI (XV^{ème} siècle).

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 : « *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,...* ». Elle a permis le développement encadré de la production de «Saint-Marcellin».

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP «Saint Marcellin» présentée à la commission permanente du comité national IGP LR STG du 26 juin 2012

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».

L'histoire ancienne de ce fromage et sa définition précoce en ont permis le développement, sans perte d'identité. Aujourd'hui, grâce à la cohésion de la filière et à son identification au territoire et au savoir-faire local, la réputation du « Saint-Marcellin » est bien affirmée au niveau national, 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/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>