



# Saint-Marcellin IGP, le Dauphiné, l'émotion d'un terroir.

Il était une fois un petit fromage simple et rondouillet, né aux alentours du XV<sup>ème</sup> siècle dans les archives de Louis XI. Et s'il reste plutôt discret et réservé, il s'habille pourtant du nom du village dans lequel il prend vie, patientant jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle, qu'Auguste Casimir Perrier, alors 1<sup>er</sup> ministre de Louis Philippe, en fasse l'apogée.

## Le dessus du panier

Nourricier, rassurant et crémeux à souhait, il est à l'époque au cœur des fermes, accrochées aux plaines et vallées des contrées iséroises. Façonné par les mères et grand-mères, destiné à une consommation plutôt familiale et quotidienne, quelques chanceux le trouvent quand même sur les marchés locaux, avec bonheur de pouvoir s'en délecter. Et par tous les saints, qu'est-ce qu'il est bon ! Fabriqué alors à partir de lait de vache et de chèvre, mais surtout avec les moyens du bord, colporté par des vendeurs ambulants, il devient vite addiction gourmande contagieuse à travers la région voire le pays entier. Mais à la suite de la première guerre mondiale, les paysans détalent et la production s'étirole, il faut agir vite et c'est peu dire. Action réaction, rien n'arrête les ramasseurs, qui trouvent vite la solution.



## On va voir les vaches ?

S'approvisionner de lait un peu partout sur les communes avoisinantes, tâtonner une technique de fabrication façon fermière, et foncer tête baissée... Ça s'est fait et bien fait ! Exit le lait de chèvre et vive les vaches, les premiers Saint-Marcellin et faisselles en ramequins font leur entrée, dessinant sans le

savoir les courbes d'un territoire précieux déjà délimité. Parce qu'au-delà de tradition qui prend à cet instant le chemin d'un cahier des charges bientôt entériné, c'est l'histoire de tout un terroir et patrimoine qui prend son envol. Celui des petits fromages séchés dans des faisseliers ou sur le bord des évier, des mini palets bonheur et nourriciers qu'on piquait du bout des doigts à tout moment de la journée.

## Dans le mille !

Et c'est peut-être pour cela que des années plus loin et depuis 2013, on retrouve l'estampille IGP, sur tous les Saint-Marcellin. Indication Géographique Protégée, savoir-faire précis et qualité garantie. Isère, Drôme, et un tout petit bout de Savoie, de la rive Est de la vallée du Rhône aux massifs du Vercors et de la Chartreuse, si on n'y vient pas de là, pas de Saint-Marcellin qu'il soit. Parce que faire du Saint-Marcellin IGP, c'est comme



pour toutes les appellations du monde entier, pas de quartier libre et ça va franchement de soi. Et pour les vaches ? Même combat. À l'air libre et heureuses de pâturer en paix, principalement de race Montbéliarde et Holstein, elles passent un minimum de 180 jours par an entre collines pour certaines, plateaux montagneux pour d'autres. Nourries principalement de fourrage locaux, elles sont bichonnées et élevées au cœur du respect animal et agricole, et c'est zen à souhait qu'elles produisent le plus soyeux des laits.

Pluralité du terroir qui lui donne son goût si particulier, de la production laitière à l'affinage plus ou moins poussé, ce ne sont pas moins de 500 femmes et hommes qui façonnent et œuvrent chaque jour pour que vive leur madeleine de Proust au lait cru, soit 27 millions de Saint-Marcellin IGP moulés chaque année pour le bonheur de tous les gourmets, heureux de les savourer parmi les 1000 richesses du Dauphiné, à découvrir sans tarder.

