

# Le Saint-Marcellin

Depuis le 15<sup>e</sup> siècle, le terroir et les hommes ont façonné le Saint-Marcellin pour en faire un petit fromage rond au lait de vache, au goût franc et généreux. Sec ou moelleux, nature ou cuisiné, il a de quoi plaire à chacun !

Sous Indication géographique protégée (Isère, Drôme et Savoie) depuis 2013, le  Saint-Marcellin continue de séduire, parmi les produits emblématiques du Dauphiné et de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Retrouvez toutes les informations sur ce fromage et des idées recettes sur le site [www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr) ou sur les réseaux sociaux @saintmarcellinigp (Facebook et Instagram).

## Où trouver le Saint-Marcellin ?

Les fromageries et producteurs fermiers  
Coopérative Vercors lait (Villard de Lans ou Seyssins) – [www.vercorslait.com](http://www.vercorslait.com)

Etoile du Vercors (Saint-Just-de-Claix) – [www.fromageries-etoile.com](http://www.fromageries-etoile.com)

Fromagerie du Dauphiné (Têche)

Eurial (Vinay) – [www.eurial-international.com](http://www.eurial-international.com)

Fromagerie Ezingoard (Saint-Just-de-Claix)

Ferme de Blagneux (Chevrières)

Ferme de La Bourière (Méaudre)

Ferme de Plantimay (Saint-Joseph-de-Rivière) – [www.fermedeplantimay.fr](http://www.fermedeplantimay.fr)

Ferme du Sabot (Auberives-en-Royans)

Fromagerie La Grande Mèche (Lans-en-Vercors)

Fromagerie Le Murinois (Murinais)

Fromagerie Rochas (Quincieu) – [www.fromagerierochas.com](http://www.fromagerierochas.com)

Gaec des Essarts (38590 Plan)

Gaec du Moulin neuf (Miribel-les-Échelles)

Retrouvez aussi le Saint-Marcellin IGP dans les fromageries, au rayon frais des commerces de proximité et des grandes surfaces.

## Les professionnels

Comité pour le Saint-Marcellin

6 avenue du Collège

[04 76 38 89 82](tel:0476388982)

Rendez-vous sur le site officiel pour en apprendre plus sur ce produit d'exception !

[www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)