

# Fête

14 & 15  
juin  
2025

du Saint-Marcellin  
et de la Noix de Grenoble

PROGRAMME



Champ  
de Mars

VINAY





©CZMF

## Les partenaires



## Les partenaires institutionnels



# Une Fête haute en couleurs et en saveurs !



La Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble revient pour une deuxième édition. Cette année, rendez-vous à Vinay, les 14 et 15 juin pour célébrer la richesse de nos territoires. Une nouvelle fois, Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté, les villes de Vinay et de Saint-Marcellin, le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien et le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble ont uni leurs forces pour mettre à l'honneur deux produits qui façonnent notre terroir : le Saint-Marcellin IGP et la Noix de Grenoble AOP.

Ce rendez-vous que nous souhaitons pérenne, est l'occasion de découvrir toutes les richesses culinaires locales, ainsi que leurs histoires. Derrière chacune d'entre elles des hommes et des femmes œuvrent pour faire perdurer notre patrimoine. Ce sont eux que nous voulons mettre en lumière pendant ces deux jours.

Cette année encore vous pourrez profiter d'un programme riche et varié. Il y en aura pour tous les goûts ! Avec le marché de producteurs et d'artisans, vous rencontrerez des producteurs et artisans locaux, dégusterez et achèterez des produits de qualité. Le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien et le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble vous feront découvrir les savoir-faire de leurs producteurs. Les confréries apporteront cette touche d'authenticité et de tradition qui nous est chère. Pour les plus gourmands, que nous sommes tous, un service de restauration sera présent pour vous faire découvrir les meilleurs produits de notre terroir.

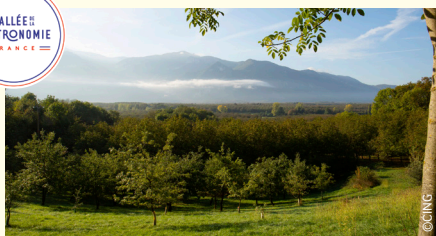
À tous, merci pour votre présence. La richesse de notre territoire, c'est avant tout, VOUS !

**Frédéric De Azevedo**  
Président de Saint-Marcellin  
Vercors Isère Communauté

**Philippe Rosaire**  
Maire de Vinay

**Raphaël Mocellin**  
Maire de Saint-Marcellin

## Fête labellisée Vallée de la Gastronomie !



Pour la première fois, la Fête du Saint-Marcellin IGP et de la Noix de Grenoble AOP rejoint la Vallée de la Gastronomie ! Labellisée pour la qualité de son offre et son ancrage territorial, la fête s'inscrit désormais parmi les expériences incontournables proposées entre Dijon, Lyon et Marseille. Cette reconnaissance valorise un rendez-vous gourmand, convivial et authentique, porté par des producteurs, des artisans et des passionnés qui font rayonner le goût du terroir.

## Le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble AOP



Le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble AOP est chargé d'habiliter les opérateurs, de veiller au respect du cahier des charges et de promouvoir le produit. L'AOP requiert technicité et engagement. Et pour cause, la Noix de Grenoble est un produit qui répond à un cahier des charges strict permettant de garantir l'origine du produit et surtout un ensemble de savoir-faire et de conditions de production bien maîtrisées. Le nom « Noix de Grenoble » est protégé depuis 86 ans en France et dans toute l'Union européenne. Ce sont des fermes familiales, à taille humaine, des machines performantes développées par les agriculteurs eux-mêmes et une communauté de nuciculteurs engagés.

## Le comité pour le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien



Aussi appelé C2MF, le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien est une association regroupant tous les acteurs de la filière (producteurs de lait, producteurs fermiers et fromageries). Les missions du C2MF sont la promotion et la défense des fromages, le suivi et l'amélioration de la qualité, la pérennisation de la production régionale.



**Le Saint-Marcellin IGP** est un fromage rond au lait de vache, fabriqué dans le Dauphiné (Isère, Drôme) et en Savoie, il est protégé par un signe officiel de qualité, l'Indication Géographique Protégée (IGP). Il regroupe 130 fermes laitières et 16 fromageries. Toute la filière travaille dans le respect du cahier des charges pour faire un fromage d'excellence qui se déguste toute l'année ! En savoir plus et retrouvez nos recettes : [www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)

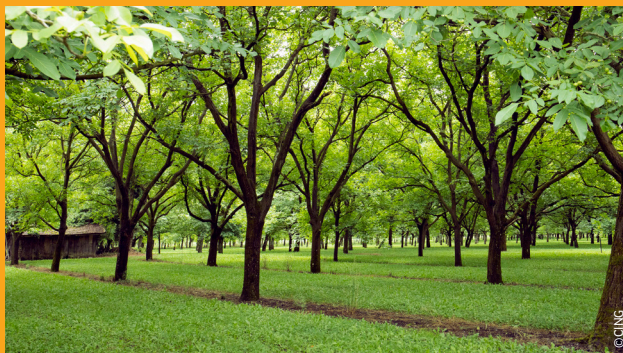


## Concours de sculptures réalisées avec des matériaux réemployés



Participez au concours de la plus belle sculpture réalisée avec des matériaux réemployés, en lien avec le thème de la cuisine ou du monde agricole. L'objectif ? Promouvoir la créativité et la gestion des déchets.

Déposez vos oeuvres au stand gestion et valorisation des déchets entre le samedi 14 juin à 14h et le dimanche 15 juin à 12h. Exprimez votre talent, tout en soutenant la cause environnementale !



## La fête des voisins de parcelles Samedi 14 juin de 10h à 12h

La fête des voisins de parcelles, organisée par le Comité de Territoire du Sud-Grésivaudan, c'est l'occasion de visiter une exploitation nucicole à Beaulieu et de participer à un temps d'échange avec les agriculteurs lors d'un moment convivial.

- Beaulieu
- Gratuit
- 40 places - Inscription : [marie.delaune@smvic.fr](mailto:marie.delaune@smvic.fr)



## Concours du meilleur gâteau à la noix de Grenoble AOP

Les participants des écoles, des Ehpad et de la résidence autonomie de Vinay rivalisent d'imagination pour proposer des gâteaux à la noix de Grenoble AOP.

Chaque gâteau est dégusté par un jury et les trois meilleurs recevront un prix. Attention les papilles, c'est un moment gourmand et convivial à ne pas manquer !

**Rendez-vous le samedi 14 juin à 15h  
pour la remise des prix.**



**Le  
Grand  
Séchoir**

Maison du Pays de la noix

# Le programme du Grand Séchoir

Tout le week-end

Visitez  
le Grand Séchoir  
gratuitement

**Samedi 14 juin**



## Atelier confiture de noix

À 15 h

De la « mondée » à la mise en pot, suivez les étapes de la recette pour confectionner votre confiture de noix. À l'issue de l'atelier, repartez avec votre petit pot.

- À partir de 6 ans
- Tarif : 5 €/personne
- Durée : 1 h
- 15 places

Réservation obligatoire : 04 76 36 36 10

**Dimanche 15 juin**

## Initiation trottinette électrique tout terrain

De 10 h à 17 h

Sorties encadrées par un guide diplômé.

Casque fourni et chaussures fermées de type basket à privilégier.

- À partir de 14 ans
- Gratuit
- Savoir faire du vélo
- Se présenter directement sur le stand « 2 Roues Évasion » au Grand Séchoir



## Atelier moelleux au miel et aux noix

À 10 h 30 et à 15 h

Suivez les étapes de la recette des délicieux moelleux de Laurent Champion et repartez avec les gâteaux réalisés.

- À partir de 6 ans
- Tarif : 5 €/personne
- Durée : 1 h
- 15 places par atelier

Réservation obligatoire : 04 76 36 36 10



© Grand Séchoir

# PROGRAMME

## Samedi 14 juin

Champ de Mars  
et parc de la  
Providence



**14 h 30** Dégustation des gâteaux à la noix de Grenoble AOP et remise des prix

**15 h à 17 h** Atelier conservation des aliments « la déshydratation »

Animé par *Binettes & compagnie*

Découvrez les secrets de la déshydratation pour conserver les fruits et les légumes tout en préservant leurs saveurs et leurs nutriments. Une technique simple et naturelle pour une alimentation saine et durable.

- Pôle animation
- Inscription au Point Infos
- 6 places - Gratuit
- À partir de 10 ans et tout public, accessible aux personnes en situation de handicap

**16 h** Goûter zéro déchet

Rejoignez-nous pour un goûter gourmand et écoresponsable, élaboré avec des produits locaux : noix de Grenoble AOP, Saint-Marcellin IGP, fruits de saison et boissons artisanales. Servi sans emballage jetable, il s'inscrit dans une démarche zéro déchet. Pensez à apporter votre gobelet et vos couverts.

- 20 places - Gratuit
- Sur inscription
- Stand gestion et valorisation des déchets



**19 h 30 à 22 h 30** Concert gratuit

Première partie *Les mots de Pace*

Deuxième partie *Red Right Hands*



## PROGRAMME

# Dimanche 15 juin



Champ de Mars  
et parc de la  
Providence

**10h** **Déambulation des confréries,**  
accompagnées par la *Banda Vinoix*

**10 h 30** **Challenge tri des déchets**

Un temps limité et une mission : trier les déchets le plus vite possible !  
Un moyen ludique d'apprendre le recyclage tout en s'amusant.

- Gratuit - À partir de 6 ans
- 12 places - Sur inscription au stand gestion et valorisation des déchets
- Lots à gagner

**11h** **Cérémonie officielle d'intronisations par les confréries,**  
suivie des discours des élus

**12h, 15h et 17h** **Démonstration de chiens de troupeau**

*Animé par Olivier Rolland, champion de France d'obéissance 2020 et 2023*

Un spectacle pour toute la famille autour des chiens de berger qui guideront oies et canards avec agilité et montreront leur complicité avec le berger. Une animation qui rend hommage au savoir-faire pastoral toujours présent dans le Vercors.

- Gratuit - Champ de Mars
- 3 passages de 30 minutes

**14h** **Démonstration de pressée d'huile**

*Animée par la confrérie de la Noix de Grenoble*

Trésor de notre patrimoine nucicole, elle permet de valoriser les petites noix ou les noix abimées. La confrérie de la Noix de Grenoble vous expliquera comment on presse l'huile de noix et vous invitera à une dégustation d'huile tout juste sortie du pressoir !

- Gratuit - Pôle animation
- Durée approximative 30 à 45 minutes

**14h** **Atelier fabrication de papier recyclé**

Initiez-vous à l'art du recyclage en créant votre propre feuille de papier !  
Chaque participant repartira avec sa création unique.

- Gratuit - À partir de 6 ans
- 12 places - Sur inscription au stand gestion et valorisation des déchets



### **14h Conférence débat**

*Animée par Dr Séverine Facchinetti*, sur les bénéfices des activités physiques et le risque de la sédentarité, suivie d'une initiation stretching par une kinésithérapeute (de 16 h à 17 h).

- Gratuit - Salle des fêtes
- Liens pour inscription sur : <https://s.42l.fr/fsmng>

### **14 h 30 Concert de la Banda Vinoix**

- Chapiteau  *Ici Isère*
- Toute la journée, animations et distribution de cadeaux

### **14 h 30 à 17 h 30 Balades en calèche**

- Gratuit
- Sur inscription au Point Infos (10 places/balade)

### **15h Atelier transformation du Saint-Marcellin**

*Animé par le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien*

Plongez dans l'univers authentique du Saint-Marcellin IGP pour découvrir les secrets de fabrication artisanale de ce petit fromage rond. En direct, les fromagers vous feront découvrir les différentes étapes de fabrication du Saint-Marcellin IGP, de la préparation du lait à l'affinage, en respectant un savoir-faire traditionnel.

- Gratuit - Pôle animation
- Durée 1 h

### **16h Goûter zéro déchet**

Rejoignez-nous pour un goûter gourmand et écoresponsable, élaboré avec des produits locaux. Servi sans emballage jetable, il s'inscrit dans une démarche zéro déchet. Pensez à apporter votre gobelet et vos couverts.

- 20 places - Gratuit
- Sur inscription
- Stand gestion et valorisation des déchets

### **16h Concours de cassage de noix**

*Animé par la confrérie de la Noix de Grenoble*

Comment ça marche ? 50 noix à casser avec comme objectif d'obtenir le maximum de cerneaux entiers. Chaque cerneau cassé coûtera dix secondes de pénalités sur le temps écoulé. Celui qui aura mis le moins de temps sera désigné champion du monde de cassage de noix !

- Gratuit - 25 places
- Inscription obligatoire sur le stand de la confrérie de la Noix de Grenoble

**17h Remise des prix** des trois plus belles sculptures en matériaux réemployés par Sébastien Bietrix, artiste reconnu du récup'art.



# Samedi 14 juin

De 14 h à 20 h 30

# Dimanche 15 juin

De 9 h à 18 h



## Marché des producteurs et des artisans



Dès l'ouverture des festivités, les exposants seront sur place pour parler de leurs exploitations et vendre leurs produits. Un marché qui soulignera la diversité et la richesse des produits de notre région.

## Exposition photos

## Notre terroir et ses richesses

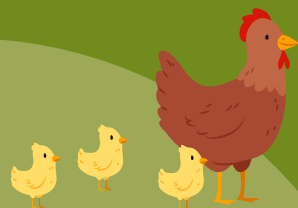


© Phot'Oser

Au programme, une cinquantaine de photos qui ont été réalisées par dix adhérents Phot'Oser au fil de sorties photographiques.

Le Saint-Marcellin et le fromage sous toutes ses formes, la noix au moulin ou lors de la mondée, les vaches laitières de deux fermes locales, le tissage, la laine, sans oublier le musée de la noix à Vinay... font partie des photos exposées, reflétant une partie des activités qui contribuent aux richesses de notre terroir.

## Le coin des enfants



Un espace spécialement aménagé pour les plus petits ! Des tables et des chaises à leur taille, avec des coloriages, des crayons et des jeux en bois à proximité.

### Bienvenue à la Ferme

Envie de produits fermiers de qualité et d'expériences authentiques à la ferme ? *Bienvenue à la Ferme* c'est la marque qui vous connecte directement aux producteurs locaux. Que ce soit pour la vente de produits fermiers, une visite de la ferme ou un séjour insolite, vous serez accueilli par des producteurs passionnés dans une ambiance chaleureuse. À l'occasion de cette fête, retrouvez nos producteurs sur le marché et repartez avec des produits fermiers qui incarnent leur savoir-faire !



## Village Georges Antonin, des métiers d'antan

Remontez le temps et plongez dans l'univers fascinant des savoir-faire d'autrefois.

Dans ce village vivant, artisans en costume d'époque vous font découvrir les gestes, outils et traditions qui ont façonné notre histoire : vannier, instituteur, crémier, fileuse de laine au rouet, menuisier et bien d'autres vous ouvrent les portes de leur atelier.

Une immersion authentique pour petits et grands, entre démonstrations, échanges et découvertes !

(Uniquement le dimanche 15 juin)



© Hélène Caudoux

## Une fête engagée dans une démarche écoresponsable

### Pour une fête plus respectueuse de l'environnement

et engagée dans la réduction des déchets,  
pensez à apporter votre propre gobelet.



**Des poubelles de tri**  
seront à disposition.

### Un compost pour une fête plus verte !

Cette année, un bac de récupération des déchets organiques sera mis en place. Il servira à collecter les biodéchets produits par les stands, les dégustations et les visiteurs : épluchures, restes compostables, serviettes non traitées...

Cette initiative est portée en partenariat avec l'association *Binettes & compagnie* de Saint-Antoine l'Abbaye, engagée dans le jardinage écologique.

Les déchets seront ensuite valorisés dans leurs jardins pour nourrir la terre.





# Guide pratique du visiteur



## Se restaurer



- **Repas cuisinés avec des produits régionaux : 25€/repas/personnes**

Le samedi soir et le dimanche midi.

Réservations sur place à la buvette du Comité des Fêtes de Vinay ou en ligne :

Lien de réservation :

<https://www.billetweb.fr/fete-du-saint-marcellin-et-de-la-noix-de-grenoble>



- **Plusieurs foodtrucks seront installés sur le champ de Mars** (burger, cookies, poke...). Il y en aura pour tous les goûts !

## Se rendre sur place

- **À vélo** : emprunter la véloroute *Bella Via* (V63)



- **En TER** : Gare de Vinay à 850 m (12 minutes à pied)

-40% sur les billets le samedi

Plus d'informations : [ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes](http://ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes)



## Se garer



- Parking de l'Érinée
- Parking du Collège
- Parking de la Gare
- Parking du Gymnase
- Parking de la Piscine
- Parking rue des Écoles
- Parking rue Jean Moulin

## S'informer



[saintmarcellin-vercors-isere.fr](http://saintmarcellin-vercors-isere.fr)  
[saint-marcellin.fr](http://saint-marcellin.fr)  
[vinay.fr](http://vinay.fr)  
[tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr](http://tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr)  
[fromage-saint-marcellin.fr](http://fromage-saint-marcellin.fr)  
[aoc-noixdegrenoble.com](http://aoc-noixdegrenoble.com)