

Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble



The poster features a central illustration of a cow wearing a white beret and a brown jacket, holding a small wooden tray with a wheel of Saint-Marcellin cheese. The cow is surrounded by walnuts and cheese wheels. The background is a vibrant yellow. Text elements include the event title in pink and white, the date '14 juin 2026' in white, and the activities 'Marché de producteurs - Dégustations - Animations'. At the bottom, a pink banner contains the location 'Champ de Mars' and the event name 'SAINT-MARCELLIN'. Logos for 'saintmarcellin', 'SAINT-MARCELLIN VERCORS ISERE COMMUNAUTE', 'vincy', 'ALPES', 'isère', 'La Région', 'Saint-Marcellin', and 'Maison de la Noix de Grenoble' are displayed along with the website 'www.saintmarcellin-vercors-isere.fr'.

Fête
du Saint-Marcellin
et de la Noix de Grenoble

14
juin
2026

Marché de producteurs - Dégustations - Animations

Champ de Mars | **SAINT-MARCELLIN**

saintmarcellin SAINT-MARCELLIN VERCORS ISERE COMMUNAUTE vincy ALPES isère La Région Saint-Marcellin Maison de la Noix de Grenoble

www.saintmarcellin-vercors-isere.fr

Voir toutes les photos

Prochaine date :

Sun 14 Jun 2026

[Voir toutes les dates](#)

Localiser :

Champs de Mars

38160 Saint-Marcellin

Présentation

La Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble revient pour sa 3ème édition. Au programme : marché des artisans et producteurs, dégustations et démonstrations culinaires !

Cette journée conviviale sera entièrement dédiée à la découverte et à la valorisation de notre patrimoine gastronomique : le fromage Saint-Marcellin, la Noix de Grenoble, mais aussi l'ensemble des richesses du terroir.

Au cœur d'un grand marché, producteurs, éleveurs et artisans locaux partageront leur savoir-faire, proposeront dégustations et ventes directes, pour le plaisir des gourmands et des curieux.

Tout au long de la journée, animations, ateliers culinaires et moments festifs viendront rythmer l'événement et offriront une expérience gourmande et chaleureuse, ouverte à tous, petits et grands.

C'est l'occasion idéale de rencontrer ceux qui font vivre nos terroirs, de soutenir la production locale et de savourer la richesse d'un territoire reconnu pour la qualité et l'authenticité de ses produits.

Un rendez-vous incontournable pour les amoureux de la gastronomie et du bien-manger !

Dans le détail le programme de l'édition 2026, de la fête du Saint-Marcellin et de la noix de Grenoble

> 9h

Ouverture du marché des artisans et des producteurs

> 10h

Ouverture de la fête avec les discours des élus

> 10h30

Défilé des confréries

> De 10h30 à 12h

Atelier d'échange consommateurs et producteurs - Projet GI Smart

Venez échanger avec des acteurs des filières locales sur les produits AOC/AOP/IGP du territoire. Contribuez au projet de recherche européen GI-Smart, dédié à l'étude de la contribution des indications géographiques au développement territorial, à la durabilité et à une alimentation saine).

Au 1/3 lieu numérique, sur inscription places limitées (maximum huit personnes)

> De 10h30 à 17h30

Initiation aquarelle au brou de noix

Ateliers toutes les 15 minutes, animés par Chloé Vandenberghe.

> 11h15

Cérémonie d'intronisations par les confréries

> De 11h à 11h45

Démonstration culinaire de cromesquis au Saint-Marcellin IGP, par le chef Lionel Bourgeon

> De 12h15 à 13h

Concert de la Lyre Saint-Marcellinoise

> A 12h30, 15h30 et 17h30

Déambulation de chien de troupeau

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

Une présentation du travail de chien de berger sous forme de déambulation, chien guidant les oies et les canards.

> De 13h à 14h

Démonstration culinaire du chef Jean-Jacques Gallifet

> 14h

Démonstration de pressée d'huile, animée par la confrérie de la Noix de Grenoble

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

> A 14h et à 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 !

> 14h30

Démonstration culinaire du chef Stéphane Froidevaux

> 15h

Démonstration du cassage de noix, animé par la confrérie de la Noix de Grenoble

Familiarisez-vous avec la méthode de cassage de noix traditionnel (maillet et tuile).

> 16h30

Concours de cassage de noix, animé par la confrérie de la Noix de Grenoble

Comment ça marche ? 50 noix à casser avec 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 !

(Inscription obligatoire sur le stand de la confrérie de la Noix de Grenoble)

> De 18h30 à 19h30

Apéro-concert avec le groupe Joharpo (blues)

Buvette et planches apéritifs sur place, avec le Saint-Marcellin Sports Rugby.

::::: et toute la journée :::::

> Le marché de producteurs

> Le village des métiers anciens

> La mini ferme Pédagogique

> L'espace jeux en bois

> Exposition découverte patrimoine

Depuis 2020, des élèves des écoles du territoire partent à la rencontre des habitants pour recueillir témoignages, anecdotes et souvenirs. À travers leurs mots et leurs illustrations, ils racontent l'histoire de leur village et mettent en lumière son patrimoine.

> Animation sur le bien-être animal et la sécurité de l'éleveur, par la MFR de Chatte

Posez un licol sur la tête d'une vache (fictive), avec l'aide des élèves de la MFR pour la technique. L'occasion aussi pour échanger plus largement sur les pratiques des éleveurs en matière de bien-être animal.

> Dans ma noyeraie... par les élèves de la MFR

Présentation d'une étude d'impact menée avec la SENURA, sur une parcelle de noyers. Les élèves exposent les pièges réalisés et les résultats obtenus. Quand les agriculteurs de demain participent à une réflexion de l'agriculture de demain.

Contact

0476384548

Périodes d'ouverture

Dimanche 14 juin 2026 de 9h à 20h.

Tarif

Entrée libre.

Localisation

Calculer votre itinéraire

Champs de Mars

38160 Saint-Marcellin