

Produits phares du territoire reconnus pour leurs qualités, le saint-marcellin et la noix de Grenoble méritent bien une fête pour valoriser celles et ceux qui les produisent. Dimanche 14 juin 2026 se déroule la troisième édition de cette fête.

Le matin

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

A 12h15

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.

A 13h

Démonstration culinaire du chef Jean-Jacques Gallifet

L'après-midi

De 10h30 à 17h30

Initiation aquarelle au brou de noix

Ateliers toutes les 15 minutes, animés par Chloé Vandenberghe.

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 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).

A 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.

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.

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 de Chatte

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.

A télécharger

Téléchargez l'intégralité du programme de la fête du Saint-Marcellin et de la noix de Grenoble 2026

[Je télécharge](#)



Le défilé des confréries | ©David J. Photographe



Le concours du cassage de noix | ©Pascale-Cholette

Edition 2025

Vous avez manqué l'édition 2025 de la fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble ?
Séance de rattrapage pour découvrir son ambiance, en moins de deux minutes.

I