

Granges-Marnand

Du maréchal-ferrant au Maréchal-fromage

Depuis un peu plus de cinq ans, la famille Jean-Michel Rapin à Granges-Marnand produit un fromage artisanal, Le Maréchal. Découverte d'un produit du terroir dans le pur respect de la tradition.

Dès 1992 les premiers essais ont été effectués pour apporter au marché un nouveau fromage artisanal. Le Maréchal est né d'une étroite collaboration entre le fromager et les producteurs de la région. D'ailleurs, une convention lie les producteurs et le fromager, les risques et les avantages sont partagés, deux cahiers des charges régissent la production.

Aux herbes aromatiques

Le Maréchal se distingue des autres pâtes dures par son format et ses herbes aromatiques, mais également par son mode de production. Les paysans se sont fixés des règles très strictes afin de garantir à l'éleveur un revenu décent, au bétail de bonnes conditions et de préserver la nature au mieux.

Le fromager s'applique à transformer le lait artisanalement, c'est-à-dire que tous les jours de l'année, matin et soir, il fabrique le lait que les paysans lui livrent en boîtes

tout de suite après la traite. L'écrémage à la poche, les cultures à base de petit-lait, le pressage dans des moules en bois avec des toiles en chanvre, les soins manuels à la cave lui garantissent de ne pas être imité par l'industrie. Le Maréchal est un vrai produit du terroir, 100% naturel et à pâte dure. La maturation en cave humide est lente. Durant plus de cinq mois, le maître fromager l'entoure de soins attentifs et quotidiens. Enrobé d'herbes naturelles, le fromage acquiert ain-



si pour après pour, geste après geste, son caractère authentique.

Il est uniquement fabriqué par la famille Rapin dans la petite fromagerie de Granges-Marnand. En résumé, il a fallu beaucoup d'efforts et de démarches pour affronter le nouveau marché.

Un vrai maréchal comme effigie

Avant de le goûter, il est vrai que l'on peut encore se demander qui est représenté sur l'étiquette de ce fromage et d'où provient son nom. La réponse est très simple, mais il fallait y penser. En effet, Jean-Pierre Rapin avait un arrière-grand-père maréchal-ferrant à Corcelles-près-Payerne au début de ce siècle. C'est son portrait que vous découvrirez sur l'étiquette, portrait tiré d'une ancienne photo où on le retrouve avec son épouse Victorine.

Vous trouverez Le Maréchal dans toutes les bonnes fromageries. Si non demandez à votre fournisseur habituel de s'approvisionner. ●

