



L'audace paie: Felix Bärtschi, producteur de lait, ainsi que Kevin et Grégory Rapin, deux fromagers de Granges-près-Marnand (VD) exportent Le Maréchal dans de nombreux pays, dont la France et l'Allemagne, mais aussi les Etats-Unis et le Canada.



Felix Bärtschi traite ses vaches selon de très strictes directives. Résultat: un meilleur lait pour un meilleur fromage.

la jalousie de leurs détracteurs. Car Le Maréchal est un produit recherché, et pas seulement en Suisse. La moitié de la production est exportée en Europe et en Amérique du Nord. «Nous aimerions aussi toucher les marchés russe et asiatique», explique Felix Bärtschi.

A l'étranger, un kilo de Maréchal coûte l'équivalent de 40 à 50 francs. En Suisse, il s'obtient pour 23 francs environ à Migros. Felix Bärtschi s'en félicite, car tout le monde y trouve son compte: «Nous autres paysans sommes bien payés, l'artisan fromager aussi. Le vendeur a sa marge et les clients sont satisfaits de notre spécialité.»

S'il ne se considère pas comme un modèle,

se prête bien à la vente au comptoir», continue Felix Bärtschi.

Le fromage à pâte dure Le Maréchal, dont la surface est traitée avec un mélange d'herbes durant sa maturation, est une création de l'artisan fromager Jean-Michel Rapin, de Granges-près-Marnand, dans la Broye vaudoise. Le lait de haute qualité que lui fournissent les paysans est produit selon un cahier des charges spécial qui leur impose entre autres un régime d'affouragement strict et respectueux des vaches. Ce fromage au caractère bien trempé a été baptisé Le Maréchal en hommage à l'arrière-grand-père du fromager, Emile Rapin, maréchal-ferrant à l'imposante moustache, qui a laissé dans les mémoires la trace d'une forte personnalité.

«Au départ, on s'est moqué de nous. Les gens du métier ne croyaient pas en notre démarche», se souvient Felix Bärtschi. Mais le succès a donné raison à l'équipe de producteurs, suscitant

il estime que «l'agriculture suisse a de l'avenir, pour autant que les changements s'opèrent d'abord dans les esprits. Nous devons surmonter le dirigisme étatique.» Raison pour laquelle ses collègues et lui misent sur la flexibilité: «Nous produisons toujours en fonction du marché, en suivant la demande et en évitant la surproduction.»

Le succès de Felix Bärtschi peut aussi se quantifier en litres: lorsqu'il a repris le domaine Marini, l'exploitation produisait quelque 140 000 litres de lait par an. Après restructuration, les cinquante vaches Red Holstein de son propre élevage fournissent annuellement 430 000 litres de lait – exclusivement destinés à la fabrication du Maréchal.

Daniel Säggerer

Photos Christophe Chammartin / Rezo

LIRE LA SUITE EN PAGE 27



Quand la Broye exporte

Avec leur **fromage Le Maréchal**, quatorze producteurs de lait sur les marchés suisse et étranger libéralisés. Un exemple de réussite risquée dans le domaine agricole suisse en vaut la peine.

De vastes champs ponctués de petits villages – ce paysage typique du plateau romand est empreint d'une tradition paysanne plusieurs fois centenaire. Et pourtant, dans la région de la Broye, où les cantons de Vaud et de Fribourg s'imbriquent l'un dans l'autre,

l'avenir de l'agriculture suisse déjà commencé il y a quinze ans. A cette époque, un fromager imaginatif et trois paysans aimant les défis se sont distancés de la production de gruyère régulée par l'Etat. «Nous voulions nous préparer à la prochaine libéralisation du marché du fromage en lançant,

avant son ouverture, une nouvelle spécialité, explique Felix Bärtschi. Nous voulions fabriquer notre propre fromage et le commercialiser à nos risques et périls.» Originaire de Ramsei, dans le canton de Berne, cet ingénieur agronome s'est installé dans le village fribourgeois de Montet en 1987. Il y

romands remportent un grand succès qui prouve que l'innovation et la prise de

exploite le domaine Marini qui lui est confié d'abord en gérance, puis en fermage, avant qu'il en devienne propriétaire.

L'innovation et la prise de risques se sont avérées payantes: actuellement, quatorze agriculteurs broyards fournissent le lait destiné à la production du fro-

mage Le Maréchal. Celle-ci se monte à 320 tonnes par an, soit environ 54 000 meules de 6 kilos chacune.

Ces pièces de fromage sont donc relativement petites: «Comme nous souhaitons évoluer dans le secteur premium, nous avons opté pour un format pratique, qui