

# Un nouveau fromage : Le Maréchal



Les Suisses mangent beaucoup de fromage. Il ne faut pas compter qu'ils en consomment encore plus à l'avenir, malgré toute l'imagination des campagnes de promotion les mieux conçues et les plus chères.

L'élasticité des estomacs a des limites, et à vouloir encore accroître la consommation des sortes les plus courantes comme l'Emmental et le Gruyère, on risque purement et simplement l'indigestion des consommateurs les plus fidèles et les plus avertis.

En revanche, sans forcément aboutir à une augmentation spectaculaire ou rapide des quantités globales consommées, la Suisse pourrait et devrait offrir aux consommateurs une palette de fromages beaucoup plus diversifiée : cela permettrait à la fois de décharger les marchés

chroniquement saturés d'Emmental et de Gruyère, d'offrir de nouvelles sensations gustatives aux consommateurs devenus blasés, et de dépenser plus efficacement de l'argent pour des campagnes de promotion en faveur de nouveaux produits moins connus des consommateurs. Certains l'ont compris.

C'est le cas en particulier des membres de la Société de laiterie de Granges-Marnand/Montet, forte de ses 16 couleurs, et de son fromager M. J.-M. Rapin qui ont pris les devants sur l'évolution trop lente des structures fromagères du pays.

En deux ans et demi de recherches, de négociations et d'essais, ils sont parvenus à mettre sur le marché un nouveau fromage à pâte dure et au lait cru, pouvant le jour où les bases légales existeront prétendre à