

# Des meules qui roulent vers l'Ouest

**FROMAGE** • La famille Rapin, qui produit le Maréchal à Granges-près-Marnand depuis vingt ans, prévoit d'en écouler 15 tonnes aux Etats-Unis cette année. Le canton de Vaud soutient à hauteur de 34 000 francs.

**PIERRE KÖSTINGER**

Les meules du Maréchal seront plus nombreuses à rouler jusqu'aux Etats-Unis. La famille Rapin, qui produit ce fromage au lait cru à Granges-Marnand depuis vingt ans, compte intensifier ses exportations vers le pays de l'oncle Sam. En 2013, quelque 4 tonnes de cette pâte dure affinée aux fines herbes ont été écoulées sur le marché américain. Son créateur Jean-Michel Rapin ne compte pas en rester là, et prévoit d'augmenter cette quantité à 15 tonnes cette année, comme il l'a annoncé hier à la presse.

«Ce chiffre est parfaitement atteignable», soutient-il. «Depuis le début de l'année, notre production a déjà augmenté de 14%.» Pour atteindre cet objectif, le fromager broyard, dont une partie des 320 tonnes de production annuelle est distribuée par le groupe Emmi, compte sur le grossiste Whole Foods Market, auquel il a donné l'exclusivité des ventes de son produit sur le sol états-unien.

Whole Foods Market possède 370 points de vente, principalement basés aux Etats-Unis, mais aussi au Canada et au Royaume-Uni. Ses produits alimentaires haut de gamme suivent des critères écologiques précis, lesquels conviennent bien au marché de niche que vise le fromage broyard. «Nous proposons une grande variété de fromages suisses et le Maréchal possède un gros potentiel dans notre assortiment», souligne Cathy Strange, représentante du grossiste américain basé à Austin (Texas).

## Soutien du canton

Pour mieux pérenniser ses affaires outre-atlantique, le Maréchal peut compter sur un soutien financier du canton de Vaud. Cette année, il a octroyé un montant de 17 000 francs à l'entreprise broyarde. En 2015, la même somme devrait être reconduite. «C'est l'exemple même de ce que notre agriculture doit réussir», s'est réjoui hier le conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba.

Dans son discours, le chef du Département de l'économie et du sport a souligné l'importance d'avoir, pour l'exportation, des produits à haute valeur ajoutée dont la fabrication repose



Jean-Michel Rapin (au centre), entouré du conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba (à g.), et de trois représentantes du distributeur américain Whole Foods Market. CHARLY RAPPO

sur l'expérience. «C'est par sa production que passe l'avenir de notre agriculture», a-t-il insisté. Car le succès de ce fromage fait aussi le beurre de ceux qui fournissent son lait.

Sur les quatorze agriculteurs de la région regroupés dans l'Organisation producteurs utilisateur (OPU) Le Maréchal, beaucoup ont investi pour augmenter leur production laitière. Et avec Jean-Michel Rapin, ils assument les risques en cas de baisse des ventes du Maréchal. «Depuis le début, les quantités n'ont cessé d'augmenter et le prix du lait n'a jamais baissé», relève Stéphane Hugli, président de l'OPU.

Pour les producteurs laitiers du fromage broyard, le prix du litre re-

vient à plus de 90 centimes, indique Philippe Leuba. Un prix relativement élevé en regard des difficultés que connaît la branche. «En comparaison, le prix moyen que touchent les producteurs de lait pour le fromage en Suisse, se situe à 64 centimes par litre», précise le directeur de l'Economie vaudoise, ajoutant que la bonne santé du Maréchal résulte aussi d'un certain courage entrepreneurial.

## Progression régulière

De son côté, Jean-Michel Rapin n'aurait jamais imaginé que son fromage, créé en 1994 à la mémoire d'un arrière-grand-père maréchal-ferrier, traverse les continents. Depuis les

70 tonnes fabriquées la première année, la production est allée croissant. Aujourd'hui, le Maréchal s'achète aux Etats-Unis et au Canada, mais aussi en France, en Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg, en Russie et sur différents marchés asiatiques. «Quelque 90 tonnes ont été exportées en 2013», note le fromager broyard qui projette de dépasser les 100 tonnes d'exportations.

En marge de cette dernière expansion américaine, la fromagerie s'offre aussi un cadeau d'anniversaire. Pour fêter ses vingt ans d'existence elle invite la population dans ses murs, le 23 août, pour une journée portes ouvertes avec bar et animation musicale bavaoise. I

## UNE VIVE CONCURRENCE

«Avec les nombreuses marques de fromage que l'on trouve sur le marché américain, celui-ci est devenu très concurrentiel», observe Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère (IPG) qui exporte 10% de sa production annuelle au pays de l'oncle Sam. Les 3000 tonnes d'exportation en 2013 de l'interprofession vers ce pays sont sans commune mesure avec les quatre tonnes de Maréchal exportées par le fromager de Granges-Marnand Jean-Michel Rapin. Sans pouvoir en expliquer la raison, Philippe Bardet relève que le marché états-unien connaît une certaine baisse cette année. Le directeur de l'IPG remarque que, s'il est relativement aisé de pénétrer le marché américain, «il est plus difficile d'y rester et d'occuper le terrain». PK

## REPÈRE

### Le Maréchal, c'est...

- > Une production annuelle de 55 000 meules (plus de 300 tonnes).
- > Des caves d'affinage d'une capacité maximale de 28 000 meules.
- > Quelque 10 000 litres de lait frais par jour, dont 70 litres sont nécessaires pour produire une meule.
- > Environ une tonne d'herbes aromatiques est utilisée par année durant l'affinage.
- > Des exportations dans une dizaine de pays (USA, Canada, France, Allemagne, Japon, Belgique, Pays-Bas, Luxembourg, et Russie...).
- > Une entreprise familiale de 10 employés (dont Jean-Michel Rapin, son épouse et leurs trois fils). PK

CHARMEY

## Le jazz fait son retour sur les terrasses des cafés

**MAUD TORNARE**

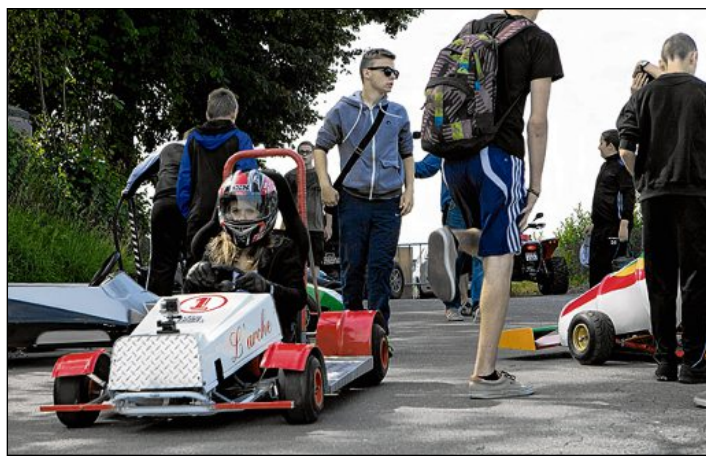
Gratuite, festive, simple et conviviale: la troisième édition de Festycharm reste fidèle à sa formule. Le festival de jazz sera de retour sur les terrasses des cafés et des restaurants charmeysans les vendredi 8 et samedi 9 août prochain, ont annoncé hier les organisateurs. En programmant la manifestation en été, le comité souhaite ainsi renouer avec le succès de la première édition qui avait eu lieu durant la période estivale (la seconde édition a eu lieu en septembre). «L'idée est d'apporter une animation dans le village au moment où les visiteurs sont sur place», souligne Félix Grossrieder, syndic de Charmey et cofondateur de la manifestation qui s'adresse en premier lieu aux touristes mais aussi aux habitants de la commune. «L'enthousiasme au niveau local n'est pas encore débordant», constate toutefois l'élue.

Au menu de la troisième édition: une programmation éclectique à tendance jazzy qui fera la part belle au blues mais aussi au rock, à la country, à la musique du monde et à la chanson française. Le festival accueillera deux

fois plus de formations que l'année dernière. «Nous n'avons pas eu besoin d'aller chercher les musiciens. Les trois quarts se sont proposés d'eux-mêmes. C'est un signe du succès de notre festival», estime Christine Repond, qui préside depuis cette année la manifestation.

En tout, dix-sept groupes se produiront au rythme de deux concerts par soir sur les terrasses des quatre établissements publics qui participent à la manifestation (le O'Bar, les restaurants de l'Etoile, du Sapin et le Bistrot du Parc). Parmi les coups de cœur du festival, on trouve notamment Mabeo, un jeune chanteur français de reggae à l'âme poétique, Fanny Leeb ou Tiza Brown, une chanteuse soul dont la voix «donne la chair de poule» d'après Christine Repond. La manifestation, qui se veut également un tremplin pour les jeunes talents, tourne cette année avec un budget de 60 000 francs dont 30 000 francs sont couverts par la commune. I

> Programme complet sur [www.festycharm.ch](http://www.festycharm.ch)



Le plus jeune coureur avait cinq ans. THOMAS DELLEY

RUSSY

## Comme sur des roulettes

**PIERRE KÖSTINGER**

Hormis quelques tête-à-queue, roues voilées et des boulons à resserrer sur certains holides, la 15<sup>e</sup> course de caisses à savon du Belmont s'est achevée comme sur des roulettes dimanche soir, relève le responsable des courses Eric Baltisberger.

Près de 400 curieux sont venus encourager les 66 participants inscrits cette année. «Avec la belle météo de ce week-end, c'est une très bonne édition», commente Eric Baltisberger. Entre samedi et dimanche, le plus jeune pilote à dévaler la piste entre Russy et

Dompierre était âgé de 5 ans, contre 66 ans pour le plus âgé.

Le tracé, long de 1300 mètres pour les adultes et de 900 pour les enfants, est balisé par des pneus aux endroits dangereux. Les arbres proches de la route sont également équipés pour amortir les chocs au besoin. «En certains endroits, les caisses roulent à plus de 60 km/h sur le circuit adulte», précise le responsable des courses. «Les engins doivent remplir des critères d'admission précis, tels que le poids ou la taille.» I

CHARMEY

## La nouvelle toiture du Lapé est reportée d'un an

**MAUD TORNARE**

Le chalet du Lapé ne retrouvera pas ses tavillons cet été. Un nouveau délai a été accordé aux propriétaires pour démonter la tôle thermolaquée qu'ils avaient installée sans autorisation en 2005 à la suite d'un violent orage de grêle. La pose de la nouvelle toiture du chalet, érigé en 1742 sur un alpage charmeysan, a été repoussée au printemps prochain.

La surface à recouvrir étant très grande (630m<sup>2</sup>), les entreprises de tavlonnage n'étaient pas en mesure de fournir autant de bardeaux pour cette année. «Il ne s'agit pas d'un chantier ordinaire. Les tavillons se préparent durant l'hiver et la période de pose est courte en montagne avant que la neige ne revienne. L'important est qu'au final ces travaux soient faits à un moment donné», précise Vincent Steingruber du Service fribourgeois des biens culturels (SBC) qui a donné son accord au report des travaux.

En plus de cet aspect technique, la question des subventions entre aussi en compte.

«Avant de mandater des entreprises, nous attendons d'abord d'avoir la garantie de recevoir toutes les subventions qu'on nous a promises», explique pour sa part Frédéric Gendre, copropriétaire de la bâtisse, dont la toiture à la Mansart (à deux pans) est une rareté dans le canton de Fribourg. Si les subventions cantonale et fédérale sont déjà assurées, le Fonds suisse pour le paysage doit encore se prononcer.

Les propriétaires ont également demandé que 12m<sup>2</sup> de panneaux solaires puissent être installés sur le faite du toit. Mis à l'enquête l'automne dernier, le projet a obtenu l'aval du Service des biens culturels. «Nous sommes entrés en matière puisqu'il s'agit d'un chalet encore en exploitation qui a besoin d'une source d'énergie. Un bandeau étroit de panneaux d'une largeur de 1,5 mètre recouvrira le haut du toit uniquement de façon à ce qu'ils s'intègrent au mieux à la toiture», indique Vincent Steingruber. I