

La laiterie de Granges innove

A Granges-Marnand, la fromagerie est tenue par Jean-Michel Rapin. Il travaille 1,46 mio. de kg de lait provenant de 16 producteurs des communes de Granges, Marnand et Montet (Broye). Pour diversifier sa production et valoriser le lait des exploitations pratiquant la PI, il a créé un nouveau fromage: le Maréchal.

Claude Liengme

Un fromage au lait cru, à pâte dure, de fabrication et d'apparence rustique, le Maréchal de la fromagerie de Granges-Marnand permet de valoriser au mieux un produit - du lait de non-ensilage et de PI - et un terroir à cheval sur les cantons de Vaud et Fribourg. Sa saveur apparentée à celle du gruyère est plus fraîche, il prend aussi un léger goût d'herbes aromatiques lorsqu'il est suffisamment mûr, puisqu'il est frotté

Un accueil chaleureux

cl. Le 22 juin la fromagerie de Granges a reçu la visite de Jean-Marc Hofmann de l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL) et des représentants de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise. C'est à l'UCPL que revient la tâche de délivrer au fromager une autorisation de fabriquer à la fois du gruyère et du Maréchal dans sa fromagerie. L'autorisation a été accordée sans limite dans le temps. Suite à cette visite fromager et producteurs ont reçu des invités et la presse. Tous ont manifesté un grand intérêt pour ce nouveau produit et salué l'esprit d'initiative des producteurs et de leur fromager, c'est un exemple à suivre a dit Jean-Marc Hofmann. Ainsi, le Maréchal, ayant reçu l'aval des autorités, devra maintenant faire ses preuves sur le marché.

avec des herbes quand il a environ un mois et que la morge est déjà suffisamment développée. Par ce produit, producteurs et fromager veulent offrir au consommateur plus qu'un fromage banalisé à la provenance inconnue. Avec le Maréchal, le consommateur a l'assurance qu'il vient bien de la Broye et qui plus est de la fromagerie de Granges.

A l'écoute des consommateurs

Lors de sa recherche d'un nouveau produit, Jean-Michel Rapin a procédé à une petite enquête de marché pour savoir quels sont les critères recherchés. En décembre 1992, il a demandé et obtenu de l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL) l'autorisation de faire un fromage à l'essai. Il a donc tenté différentes variantes. Après cela il a décidé de travailler un fromage à pâte dure rustique de petit format. Il emballa donc son fromage dans des toiles de chanvre, et le presse dans des cercles en bois. Il est mûri dans les caves voûtées de la fromagerie et à l'âge d'un mois environ, il est frotté avec des herbes aromatiques, ce qui donne cet aspect moucheté à sa morge et un parfum aussi fin que discret. Le Maréchal a déjà rencontré un franc succès à la fromagerie de Granges. Le grossiste qui commercialise la production en Suisse alémanique a aussi trouvé des revendeurs enchantés, si bien qu'actuellement Jean-Michel Rapin ne peut pas satisfaire à toutes les demandes.

Pour assurer l'avenir

Créer un nouveau fromage c'est bien, mais il faut savoir rester maître de son bébé. Pour assurer le consommateur de l'authenticité de ce fromage, fromager et producteurs se sont fixé des cahiers des charges. En plus des règles d'hygiène normales à toute production au lait cru, il est ainsi garanti que le Maréchal est un produit exclusif de la fromagerie de Granges et des laits des communes de Granges, Marnand et Montet. Les exploitations laitières doivent travailler en respectant les règles de la production intégrée (PI) édictées par la Confédération. Cela garantit un bilan de fumure équilibré et des interven-