



Susanne et Jean-Michel Rapin se sont lancés à fond pour leur nouveau fromage.



Des toiles en chanvre, des cercles en bois, le Maréchal fait revivre d'anciennes traditions à Granges.

tions tenant compte aussi bien des aspects économiques qu'écologiques. Certains fourrages verts, comme les crucifères, pouvant provoquer une modification de la qualité du lait en cas d'abus ont d'emblée été exclus. Le fromager lui aussi s'engage à respecter son cahier des charges comprenant entre autres l'emballage des fromages dans des toiles en chanvre et l'utilisation de cercles en bois. Des analyses régulières ~~sont également~~ prescrites, elles doivent être consignées dans un livre de fabrication.

Pour vérifier à l'application de ces règles, une commission interprofessionnelle sera nommée par l'assemblée de laiterie, elle se composera de trois producteurs, du fromager et d'un grossiste. Jean-Michel Rapin est prévoyant, il entend également déposer la marque Maréchal auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle, afin d'éviter d'être copié.

Reste aux intéressés à chercher eux-mêmes un créneau qui convienne à leurs aspirations et à leur réalité locale pour que nous aussi élargissions notre palette de fromages, afin d'offrir aux

consommateurs exigeants un produit qui satisfasse leurs attentes aussi bien sur le plan gastronomique que sur les plans affectif ou pratique. Le lien n'est-il pas beaucoup plus fort lorsque l'on sait où paissent les vaches ayant fourni le lait et quel fromager a travaillé le produit, en bref quel fût l'itinéraire de

l'herbe à son assiette? Nos professionnels disposent d'un savoir-faire de haut niveau, il faut maintenant allier ces capacités à d'autres plus commerciales ou simplement plus humaines pour faire un produit qui remplisse les attentes des consommateurs de façon plus globale.

