

# LE MARÉCHAL

## Fabrication artisanale

### Savoir faire et tradition

Les cultures de fromagerie, la présure aux caillettes, les moules en bois et les toiles de chanvre garantissent une méthode de production traditionnelle et artisanale.



# «Le Maréchal»: un nouveau fromage

AGE 1

La Société de laiterie de Granges-Marnand innove en lançant «Le Maréchal» à l'assaut du marché.

● «L'incertitude toujours plus grande au sein de l'agriculture, la chute des prix et les marchés saturés nous forcent à nous prendre en main. Nous nous devons d'utiliser nos meilleures armes. Aussi bien les fromagers que les agriculteurs bénéficient d'une formation solide et irréprochable. Notre savoir-faire et nos traditions nous ont été transmis depuis des générations et sont fortement ancrés dans notre vie de tous les jours. En réunissant tous ces facteurs, l'idée nous est venue de créer et de lancer sur le marché un nouveau fromage: c'est ainsi que Jean-Michel Rapin, fromager de Granges-Marnand, explique le lancement du «Maréchal», un fromage à pâte dure au lait cru, affiné aux herbes naturelles. Président de la société, Stefan Hugi renchérit: «A chaque occasion, les dirigeants de l'agriculture suisse et les autorités ne manquent pas de recommander au monde agricole et à ses secteurs proches de prendre leur destin en main, de développer leur esprit d'initiative, d'innover et de chercher de nouveaux créneaux tout en prenant plus d'indépendance vis-à-vis de l'Etat. Après analyse des difficultés que rencontre le gruyère, difficultés qui touchent financièrement le fromager et les producteurs de lait, et au vu des lenteurs dans la mise en place d'une AOC, nous avons décidé de tenter quelque chose de nouveau, de créer un nouveau produit».



**PRÉSENTATION OFFICIELLE** du «Maréchal»: Jean-Michel Rapin (à gauche) et Stefan Hugi accompagnés de leur épouse.



**CERCLE DE BOIS** et toile de chanvre pour le moulage.



**AFFINAGE:** le fromage est frotté avec des herbes naturelles.