

TERROIRS

Maréchal, l'histoire de famille

Le Maréchal fête ses 20 ans depuis sa création audacieuse par les Rapin

Anne Rey-Mermet Texte
Patrick Martin Photos

Sil'on se fie au visage débouillant du grand-père à casquette qui orne les meules du Maréchal, on pourrait croire que l'entreprise de Granges-Marnand est centenaire. Sous l'étiquette du vieillard chenu, le fromage à pâte dure est un jeunot de tout juste 20 ans. Un jubilé qui sera célébré le 23 août prochain avec une fête gourmande et conviviale.

L'image familiale mise en avant par l'entreprise n'est pas qu'un argument marketing. Il suffit de pousser la porte de la fromagerie pour s'en rendre compte. A l'intérieur de ce bâtiment moderne sur lequel on retrouve une version géante de l'arrière-grand-père Emile, maréchal-ferrant qui a inspiré le nom du fromage, les cinq membres de la famille Rapin s'affairent à différents postes: production, administration, réception. Gregory et Kevin, l'aîné et le benjamin des enfants de Jean-Michel et Susanne Rapin, sont fromagers. Le cadet, Mathias, s'occupe de l'administration et de la promotion. Quant au père, ses tâches aujourd'hui sont plus celles du chef d'entreprise que de l'artisan. «Je ne chausse presque plus mes bottes», sourit Jean-Michel Rapin.

Il semble loin, le temps où le fromager allait faire la tournée des commerçants pour leur présenter son tout nouveau Maréchal. «Ce n'était pas facile au début: quand les gens ne connaissent pas un produit, ils se montrent plus frileux, se souvient-il. Mais arriver avec une nouveauté a aussi des points positifs, ça éveille la curiosité.» Sorti de la filière du gruyère au début des années 1990, Jean-Michel Rapin a fait un pari audacieux en se lançant avec son fromage affiné aux herbes. «Une fois qu'on avait reçu toutes les autorisations, il fallait y aller. On était désormais responsables de toute la filière depuis la production du lait jusqu'à la vente du fromage. C'est un défi qui met certes la pression mais qui est aussi

très motivant.» Après des débuts incertains, l'audace a fini par payer: la fromagerie a produit 50 tonnes de Maréchal en 1994, près de 210 dix ans plus tard et 320 l'année dernière. Une *success story* pour celui qui est devenu un classique des plateaux de fromages. Coups de génie de son créateur, l'affinage aux herbes du Maréchal et sa croûte foncée qui attire l'œil du gourmand dans la vitrine des fromagers.

Prix du lait élevé

En 2006, l'entreprise devient une organisation producteur-utilisateur (OPU). «On s'est présenté à l'Office fédéral de l'agriculture avant la date prévue pour le dépôt des dossiers, rigole Jean-Michel Rapin. On a été bien accueilli et conseillé: voir arriver trois producteurs de lait et un fromager leur avait plu.» Devenue officiellement une OPU à ce moment-là, la société fonctionnait ainsi depuis longtemps. Ses quatorze producteurs qui en font partie ne se contentent pas de livrer leur lait à Granges-Marnand, ils sont également impliqués dans la gestion et la commercialisation du Maréchal. Toutes les décisions sont prises par un comité réunissant Jean-Michel Rapin et trois producteurs. Une formule où chacun est un peu responsable du succès de la société. Si le fromager partage une partie de la pression directoriale avec ces producteurs «devenus des entrepreneurs», ces derniers bénéficient en échange d'un prix du lait plus élevé que la moyenne nationale.

Entre 160 et 180 meules sont produites chaque jour, affinées durant quatre mois minimum et distribuées dans le monde entier, notamment aux Etats-Unis, où le Canton participe financièrement à sa promotion (24 heures du 17 juin). La production pourrait augmenter, vu la hausse des commandes depuis le début de l'année. «On ne sait jamais ce qui va se passer», tempère le fromager. Les pieds dans les bottes et les épaules dans un costard, Jean-Michel Rapin conserve son pragmatisme terrien, même assis à son bureau.

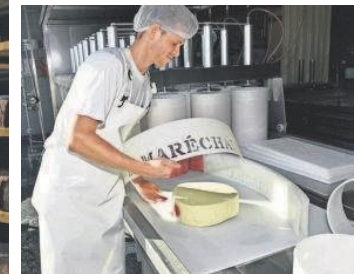


Famille

Le Maréchal, une histoire de famille: Gregory, Mathias et Kevin, les trois fils de Jean-Michel et Susanne Rapin, travaillent aussi dans la fromagerie.



Le lait est directement acheminé dans cette grande cuve pour le «caillage».



Le fromage est ceint par un moule qui va faire apparaître l'inscription protégée sur le côté.



Les meules sont plongées dans de la saumure pour former la croûte.



Un robot retourne les meules en cours d'affinage, encore claires sans les herbes.