



Toute la famille du Maréchal, producteurs de lait et l'équipe de la fromagerie.

PHOTO CLAUDE LIENGMÉ

Un anniversaire de rêve pour le Maréchal

FÊTE Des officialités marquées par la présence d'un conseiller fédéral et des portes ouvertes qui ont fait un véritable tabac, le fromage Le Maréchal a la cote. Mieux, il est bon en goût mais aussi pour la santé.

GRANGES-MARNAND

«**J**e vous dis déjà merci pour l'envoi d'un échantillon. Nous l'avons goûté en famille et l'avons vraiment trouvé excellent.» C'est

ce quelques mots que Johann Schneider-Ammann a immédiatement adressés à Jean-Michel Rapin, à sa descente de voiture, vendredi dernier à l'occasion de la journée officielle marquant les 20 ans du fromage Le Maréchal.

D'emblée, le ton était donné, surtout que Johann Schneider-Ammann a renchéri en soulignant que sa belle-fille, Coréenne, avait tout spécialement apprécié la pâte mi-dure broyarde. Une aubaine pour Philippe Leuba qui s'est écrié, non sans malice, «à nous l'Asie, un nouveau marché s'ouvre!»

Tous les intervenants politiques de la partie officielle, Johann Schneider-Ammann, mais aussi les conseillers d'Etat vaudois et fribourgeois, Philippe Leuba et Marie Garnier ont loué l'esprit d'entreprise et le courage de l'équipe du Maréchal, la famille Rapin, comme les producteurs de lait. Le conseiller fédéral a aussi relevé que cette démarche avait su utiliser les espaces de liberté ouverts à l'époque dans une économie laitière en plein marasme pour se forger une niche, aujourd'hui gagnante.

Des représentants du commerce étaient aussi là et, de leur côté, ils ont souligné la qualité du produit ou plutôt des produits labellisés Le Maréchal. En vingt ans, la production s'est étoffée de 50 tonnes à 317 tonnes aujourd'hui. Beurre et



Visite guidée de la fromagerie par le maître des lieux Jean-Michel Rapin, pour Johann Schneider-Ammann et Philippe Leuba.

PHOTO JEAN-PAUL GUINARD

fondue sont aussi venus compléter l'offre du Maréchal.

Relevons encore un moment intense en émotion pour Jean-Michel Rapin à l'heure de prendre la parole et de rendre un hommage particulier à celle qui l'accompagne depuis quasiment toujours, son épouse...

La fête du Maréchal s'est poursuivie le lendemain par des portes ouvertes, un marché campagnard et une fête de la bière qui ont rencontré un succès incroyable, dépassant toutes les espérances de leurs initiateurs.

DANIÈLE PITTET

Riche menu à l'Université populaire

BROYE

Le comité de l'Université populaire de la Broye a travaillé d'arrache-pied afin d'offrir à ses participants un programme haut en couleur et électrique, à la porte de tous.

Avenches, Payerne, Moudon et Oron-la-Ville: quatre régions unies pour offrir le meilleur d'elles-mêmes et satisfaire la soif de connaissances de leurs habitants.

Au programme cette année, encore de nombreuses nouveautés: aménager un jardin, créer ou reprendre un vêtement, s'initier à la mosaïque ou à la peinture, avec l'aide de professionnels. Pour la 16^e année consécutive, les promenades à travers la Broye feront découvrir l'Art nouveau. Tandis qu'un cours sur l'histoire des familles, allié à une visite des Archives cantonales devrait intéresser de nombreuses personnes. Pour les fins gourmets, les saveurs du terroir, du Sud, de l'Orient et de l'Asie en feront saliver plus d'un. Cette année, même les enfants auront l'occasion de participer avec l'atelier de cuisine parent/enfant.

Les mélomanes et férus de théâtre seront également de la partie avec des ateliers qui leur feront découvrir l'histoire du gospel, les percussions ou encore la visite d'un théâtre. Passionnés de culture, d'histoire et de géographie trouveront aussi l'occasion d'élargir leurs connaissances. Améliorer son apparence, manger mieux, créer sa crème de jour, devenir créateur de sa vie, yoga, self-défense, radiesthésie, tel est encore l'échantillon proposé par l'Université populaire de la Broye. Les langues sont aussi au menu de cette nouvelle saison, avec l'anglais, l'espagnol ou l'italien. Les amateurs d'informatique et de photographie pourront aussi apprendre à gérer leurs photos numériques.

Ceci n'est qu'un bref aperçu de la riche palette de cours proposés. Le programme complet est disponible sur le site internet ou auprès du secrétariat de l'UPB.

RG/COM
■ www.upbroye.ch,
tél. 026 666 16 88,
e-mail: info@upbroye.ch

Santé et nature préservées

Depuis plusieurs années déjà, les produits qui sortent de la fromagerie du Maréchal apportent les fameux oméga-3 qui sont bénéfiques à la santé humaine.

Cet apport est dû à l'affouragement avec de la graine de lin extrudée des vaches laitières qui fournissent la fromagerie. Cet apport nutritionnel est un plus non seulement pour les humains, mais également pour les bovins.

En effet, il favorise la digestion des ruminants et, et ce n'est pas un gag, du coup leurs fameux pets dégagent moins de méthane (-12%) que des animaux affouragés de manière traditionnelle.

Le Maréchal est membre de la filière tradilim et ses responsables ont mené des études afin de quantifier la pollution évitée grâce à ces pets allégés. Il a été décidé d'afficher ce gain pour la planète via un compteur qui donnera cette information, de manière à mieux la visualiser, en kilomètres voitures ou tonnes de CO₂.

Du coup, Jean-Michel Rapin a profité de cet anniversaire et de la présence de Johann Schneider-Ammann pour lancer le compteur apposé sur la façade de la fromagerie.

A noter que le décompte a été lancé le 22 août, mais que les économies ont commencé en 2001 déjà.

DAP

PUBLICITÉ



**Les samedis
30 août et
6 septembre
OUVERT
de 7h30 à 17h**

Pendant AIR14, continuez à piloter votre caddie et régalez-vous avec un cadeau-surprise!*

Rue du Temple 19 | 1530 Payerne (VD) | Tél. 058 573 67 00
*dans la limite des stocks disponibles.

MIGROS Payerne