

*mains», ont assuré les initiateurs du Maréchal lors de sa présentation jeudi dernier. C'est que derrière le fromager de Granges l'on retrouve les seize producteurs de lait de Granges, Marnand et Montet qui, depuis quelques années déjà, ont accepté de leur laitier le paiement du lait à la qualité. En tout, les producteurs de ces trois localités fournissent environ 1,5 millions de kilos de lait par an. Ils se sont même pliés à respecter un cahier des charges assez strict en vue de la fabrication du Maréchal. Il prévoit notamment l'utilisation du lait d'exploitations travaillant selon les règles de la production intégrée (PI).*

*«Ce fromage de fabrication artisanale et traditionnelle va nous permettre de nous démarquer, a ajouté Jean-Michel Rapin. Son petit format et son affinage aux herbes lui donnent un côté sympa et rustique. Le mode de fabrication avec cercles en bois et toiles de chanvre évite des imitations par l'industrie. Nos chances de conquérir un marché suffisant pour écouler notre production ne sont pas très grandes, mais faites-nous confiance nous allons tout mettre en œuvre pour y parvenir.»* Hormis à la laiterie de Granges, le Maréchal est désormais en vente en Suisse allemande où un grossiste se charge de le commercialiser. Présent lors de la présentation du Maréchal, Jean Fattebert, député-syndic de Villars-Bramard n'a pu que se réjouir: *«Tout y est dans cette nouvelle initiative: l'intercantonalisme Vaud-Fribourg, la qualité, la nouveauté et la volonté de promouvoir.»*

F.G.



*Suzanne et Jean-Michel Rapin devant leur fromagerie.*



*Jean-Michel Rapin, en compagnie de Stefan Hugi, président de la société de laiterie de Granges-Marnand qui avec celle de Montet fournit le lait pour le «Maréchal».*