

C'est ainsi qu'en décembre 1992, Jean-Michel Rapin demandait et obtenait une autorisation pour faire des essais de fabrication d'un nouveau fromage. Son amour pour la fabrication des pâtes dures et le désir de valoriser au mieux le lait produit sans recours à des ensilages ont donc dicté le choix d'un fromage à pâte dure au lait cru. Les analyses du marché ont également conduit au choix d'un fromage de relativement petit format (meules de 8 à 10 kilos), à la fabrication et à l'apparence rustique. «Ce fromage, de fabrication artisanale et traditionnelle, va nous permettre de nous démarquer de tout ce qui se fait actuellement. Son petit format et son affinage aux herbes naturelles lui donnent le côté sympathique et rustique recherché. Le mode de fabrication, avec cercle en bois et toile de chanvre, lui évitera des imitations par l'industrie», précise Jean-Michel Rapin.

CAHIER DES CHARGES

Outre l'originalité et l'esprit d'entreprise dont fait preuve la Société de laiterie de Granges-Marnand dans ce lancement, il faut également souligner le sérieux avec lequel un cahier des char-

ges a été mis en place. «Suite aux votations du 12 mars dernier et aux analyses qui en ont été faites, nous avons opté pour l'introduction dans le cahier des charges de ce fromage d'une obligation d'utiliser du lait provenant d'exploitations travaillant selon les règles de la production intégrée. Ainsi, le désir des consommateurs de trouver sur le marché des produits respectant encore plus l'environnement est pris en compte», commente Stefan Hugi.

«Le Maréchal» est donc soumis à un cahier des charges auquel producteurs de lait et fromager doivent se soumettre. Une commission interprofessionnelle nommée par l'assemblée de la société et formée de trois producteurs, du fromager et d'un grossiste est chargée de son application.

Pour le fromager, le cahier des charges prévoit notamment les dispositions suivantes:

- le fromager respecte les normes de l'assurance qualité;
- les fromages sont pressés dans des cercles en bois et on utilise des toiles de chanvre;
- les trois premiers mois d'affinage se font dans les caves voûtées de la fromagerie de Granges: un mélange d'herbes aromatiques est dispersé en surface durant les soins;
- la maturation dure au moins cinq mois en caves humides;

- un livre de fabrication est tenu à jour par le fromager: il relate toutes les actions ainsi que le résultat de toutes les analyses effectuées.
- Pour les producteurs de lait, des règles bien précises sont aussi édictées:
- ils doivent respecter les normes de la production intégrée;
 - toutes les opérations ou soins vétérinaires concernant le bétail laitier et sa remonte doivent être consignés dans le carnet d'étable;
 - le plan d'affouragement basé sur des analyses de fourrages est calculé chaque hiver;
 - l'affouragement de crucifères ou de feuilles de betteraves est interdit;
 - le lait est livré à la fromagerie deux fois par jour en boilles;
 - les étables sont contrôlées deux fois par an par deux producteurs et le fromager.

PREMIER BILAN

Actuellement, Jean-Michel Rapin consacre 800 litres de lait par jour à la fabrication de pièces de «Maréchal». La vente se fait exclusivement par le biais d'un grossiste en Suisse allemande (principalement la région de Zurich). Avec succès d'ailleurs, puisque l'offre est actuellement insuffisante pour couvrir la demande.

Il est intéressant de relever que «Le Maréchal» n'a pas encore fait l'objet d'une promotion à grande échelle, le grossiste s'étant pour l'instant limité à l'offrir et à le présenter à sa clientèle. Le fromager de Granges-Marnand prévoit donc de doubler la production à partir du mois de juillet.

Ce premier bilan commercial montre donc que les responsables du projet ont très bien ciblé leur nouveauté, le marché suisse allemand étant demandeur pour des produits écologiques. Si actuellement le risque commercial est presque entièrement assumé par le fromager, les producteurs de lait de Granges-Marnand n'excluent pas par la suite une participation accrue aux risques (et donc aux plus-values) en cas de développement important de la fabrication et de la commercialisation du «Maréchal».

COUP D'ŒIL SUR LA SOCIÉTÉ

La Société de laiterie de Granges-Marnand, présidée par Stefan Hugi, groupe douze producteurs disposant globalement d'un contingent de 1,012 million de kilos de lait. Ayant succédé, en 1985, à 52 ans de règne de la famille Neuenschwander, Jean-Michel Rapin, le fromager, prend sa tâche très à cœur. Ainsi, en 1988 déjà, il a introduit un paiement à la qualité favorisant les producteurs livrant du lait riche en protéines. En 1992, la fromagerie a été entièrement rénovée: la société ne pouvant supporter à elle seule de tels frais, elle a conclu un arrangement avec le fromager en lui vendant le mobilier complet de la laiterie. En 1993, Granges-Marnand prend en charge le lait de la Société de laiterie de Montet (450 000 kilos par an). Cette société livrait avant son lait à la Fromagerie Meylan à Payerne, qui a dû fermer ses portes. Cet apport à Granges-Marnand venait à point après la transformation qui permettait de travailler davantage de lait. Le lait de Montet est transporté deux fois par jour à Granges-Marnand, en boilles et par camionnette. Un exemple de plus de collaboration intercantonale dans la Broye.