

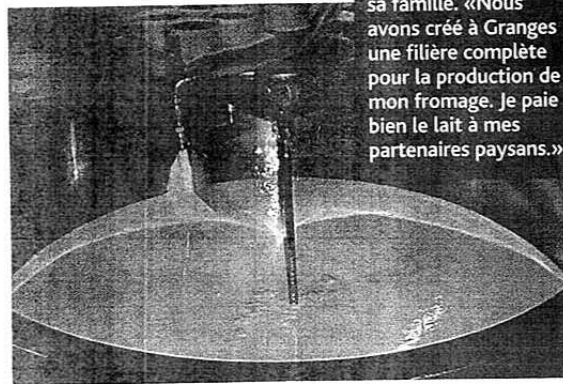
L'inventivité d'un fromager

Pas facile d'innover en matière agricole. Surtout si l'on se réclame en plus d'un terroir et de ses traditions.

Narcisse Niclass

Les questions de politique agricole secouent l'Europe, et la Suisse n'est pas épargnée. Toute la filière agroalimentaire est au centre de débats et d'enjeux difficiles à saisir. Surtout quand on est paysan. Parfois nostalgique, souvent combatif, le monde agricole ne comprend pas sa situation de surcapacité et les 800 millions d'affamés dans le monde.

En Suisse, l'agriculture fond quotidiennement. Chaque jour, les paysans se battent pour garder une petite place dans l'économie. A Granges-Marnand, connu grâce à ses moulins Biomill, ses poulets Optigal et sa fabrique de clubs-sandwichs, il y a aussi un maître fromager curieux. En 1992, pour écouler sa production de fromage type Gruyère, il crée sa marque Le Maréchal. Un clin d'œil à son aïeul maréchal-ferrant.



Jean-Michel Rapin et sa famille. «Nous avons créé à Granges une filière complète pour la production de mon fromage. Je paie bien le lait à mes partenaires paysans.»

Grâce à une prospection directe et locale, à un prix favorable aux consommateurs, ce fromage à croûte sombre a du succès. Depuis 1995, le nombre de meules a triplé avec plus de 170 000 kg vendus annuellement. Cette laiterie de plaine a trouvé un créneau et le résultat commercial est suffisant pour l'entreprise familiale de Jean-Michel Rapin. «Avec la nouvelle politique agricole qui se met en place, je crois avoir pris les bonnes décisions. Dans cette période floue, il faudrait prendre les devants et investir maintenant pour être prêt en 2007. Nous avons créé à Granges, en zone de plaine, une filière complète pour la production de mon fromage. Je paie bien le lait à mes partenaires paysans.»

Maître Rapin décide en 2001 d'aller encore plus loin dans l'ori-

ginalité, avec un groupe d'agriculteurs motivés. Fabriquer et vendre du fromage, c'est bien. Se soucier de la matière première, le lait, pour assurer un produit original avec des qualités garanties, c'est encore mieux. C'est ainsi que les vaches sont nourries, depuis un an, partiellement avec du lin.

Selon les tests et les experts, le fromage est plus riche en «Omega 3», un acide gras essentiel avec des propriétés bénéfiques pour la santé des consommateurs, le fameux régime crétois. Le maître fromager se défend naturellement de vouloir fabriquer un «aliment». Même si sa production demande des efforts particuliers à toute

la chaîne et implique des contrôles à chaque phase, Le Maréchal ne fait pas état de ce plus. Aucune manœuvre marketing ou publicitaire, seule la recherche du goût, de la qualité et du plaisir d'un travail bien fait, guident l'interprofession du Maréchal.

Cette idée a relancé la culture du lin dans notre pays. Pour la deuxième année, le paysan Bernard Nicod est fier de son champ bleu, 1,5 hectare, qui alimente 50% des besoins de la fromagerie. ■



Les vaches sont nourries partiellement au lin.

Le site de la formation continue

www.cefco.ch