

Le fromage Le Maréchal au cœur de la filière Tradilin

CONVICTION Jean-Michel Rapin, qui produit depuis une quinzaine d'années le célèbre fromage, croit en la valeur du lin dans la nutrition animale.

GRANGES-MARNAND

Nos grands-parents ne savaient sans doute pas que le lin est la graine la plus riche en acides gras essentiels oméga 3, lequel serait à l'origine de la longévité constatée chez les Crétois et certains Japonais. Mais ils avaient observé qu'en donnant de la graine de lin bouillie aux animaux de leur ferme, ceux-ci acquéraient vigueur et bonne santé et, découlant, leur fourniraient des produits savoureux et de qualité.

En 1992, alors que le lin avait pratiquement disparu depuis des décennies de l'alimentation des animaux de ferme, une petite société bretonne, Valorex, décide de réintroduire les graines de lin en alimentation animale.

En 2002, le lin est de retour. «En termes de santé publique, il était temps» affirme Etienne Bendel, gérant de l'association suisse Tradilin. Celle-ci a été fondée dans le but de regrouper les acteurs de la filière lin. Elle est parrainée par l'association française Bleu-Blanc-Cœur.

Elle a participé à diverses études scientifiques en France.

Après avoir confirmé les effets positifs des oméga 3 de la graine de lin cuite sur la santé et la vigueur des animaux d'élevage, celles-ci ont démontré que ce changement de l'alimentation des animaux agit positivement, à long terme, sur la santé humaine, en améliorant la qualité diététique des aliments.



Etienne Bendel (gérant Tradilin), Stéphane Hugli (président OPU Le Maréchal), Jean-Pierre Pasquier (président Bleu-Blanc-Cœur), Jean-Michel Rapin (fromager) et Dominique Descloux (président Tradilin) réunis autour du lin et du fromage Le Maréchal.

PHOTO JD FATTEBERT

L'association suisse Tradilin, dont les membres commercialisent du fromage, des œufs, de la viande de porc et des pains sous le logo propre à la filière, tenait ses assises annuelles à Granges-Marnand, vendredi 28 janvier.

Ils ont été accueillis dans les locaux de la fromagerie Rapin, qui fabrique le Maréchal.

Le lin et le Maréchal

Le fameux fromage broyard est un produit Tradilin. Le lin qui entre dans l'alimentation des vaches produisant le lait de sa fabrication, l'enrichit donc en oméga 3.

Dominique Descloux, président

de Tradilin et Etienne Bendel, gérant de l'association, ont démontré, graphiques et études à l'appui, la valeur du lin dans l'alimentation animale et, découlant, ses effets bénéfiques sur la santé de l'homme.

Invité de marque, Jean-Pierre Pasquier, président de l'association française Bleu-Blanc-Cœur, a apporté au débat son éclairage de producteur expérimenté. Prêchant à des convaincus, il a insisté aussi sur la nécessité de promouvoir la biodiversité des cultures, en réhabilitant dans la chaîne alimentaire des plantes riches en oméga 3 naturels, comme le lin, la luzerne et le lupin.

Des distributeurs difficiles à convaincre

A la question de savoir si un aliment naturellement riche en oméga 3, comme le fromage Le Maréchal, suscite un intérêt marqué des distributeurs, Jean-Michel Rapin apporte une réponse nuancée: «Le prix du produit est toujours et d'abord un élément essentiel de la transaction. Après, les paramètres de santé pour l'homme sont un peu comme la cerise sur le gâteau. C'est un long travail de conviction.»

Un art dans lequel le fromager de Granges est passé maître.

JEAN-DANIEL FATTEBERT