

**L**e 12 octobre 1959, Robert et Gertrude Rapin de Corcelles-près-Payerne ont la joie d'accueillir un premier enfant au sein de la famille, il se nommera Jean-Michel. Par la suite, l'aîné verra arriver trois sœurs et deux frères dans le cocon familial. Fils de paysan, il passe une enfance heureuse à la ferme, dans un environnement campagnard traditionnel. Il suit ses écoles à Corcelles avant d'effectuer sa dernière année de primaire-supérieure à Payerne à la suite du regroupement scolaire.

Par Sébastien Galliker

A l'âge de seize ans, il entreprend un apprentissage de fromager. Il effectue une année à Corcelles, une à Auboranges puis une nouvelle à Corcelles, chez M. André Haldeman, à la fin de laquelle il obtient son CFC. Il explique: «J'ai choisi cette formation car depuis tout petit j'avais entendu que c'est mon frère qui reprendrait l'exploitation familiale. J'ai alors choisi un métier qui restait proche de l'agriculture. J'ai fait une année à Auboranges car dans ce métier, on change au moins une fois de maître en cours d'apprentissage». A cette époque, il fait partie de la société de Jeunesse de Corcelles, avec laquelle il organisera le Giron de la Broye en 1982, ce qui reste pour lui une très belle expérience.

Il travaillera encore quelques mois en temps qu'ouvrier à Corcelles avant de suivre son école de recrues au début de l'année 1979 à Sion. Il se souvient: «J'étais incorporé dans l'artillerie et j'ai été choisi pour devenir caporal, mais je n'en avais aucune envie. Donc j'ai suivi à ce moment-là l'école de fromager de Moudon. Pendant une année, j'avais de la pratique le matin et la théorie l'après-midi. C'est une préparation obligatoire à la maîtrise de fromager que j'avais l'intention de faire à 25 ans, âge minimal». Il travaille à nouveau une période à Corcelles avant de rentrer en caserne durant cinq mois au printemps 1981 pour payer ses galons de caporal.

De retour dans la Broye, Jean-Michel est employé à la laiterie de

Villarzel. C'est en 1982 qu'il épouse Susanne Liechlin, une Zurichoise, qu'il avait connue à Corcelles, où elle a de la famille, - à l'âge de quinze ans. Suzy donnera naissance à trois fils, Grégory en 1984, Mathias en 1987 et Kevin en 1989.

Auparavant, il était parti voyager avec sa femme en septembre 1982. Pendant cinq mois, il visite trois pays, l'Égypte, l'Inde et le Népal. Il explique: «Comme j'avais consacré cinq mois à l'armée, j'ai décidé d'en passer cinq autres à faire quelque chose que je désirais». Ce souvenir extraordinaire restera à jamais gravé dans sa mémoire. Il s'émerveille: «On est partis avec deux billets d'avion, un pour Le Caire, où on avait prévu de rester un mois puis un autre pour Delhi et 5000 francs en poche. Avec cette somme, on a vécu sur place et on a pu se payer le billet du retour. Même si ce n'était pas toujours le grand luxe (il perdra 14 kilos durant le voyage), on a visité des paysages superbes. Et on a même

ramené un peu d'argent avec lequel j'ai pu m'acheter une petite voiture».

Dès 1983, il travaille à la laiterie de Grandcour. C'est là qu'après une année il obtient sa maîtrise de fromager sous la conduite de M. Joseph Lötscher. Il poursuit: «Dès lors, je voulais un lait pour fabriquer mon propre fromage. A l'époque, il y avait beaucoup de concurrence et comme la première fois que j'ai soumissionné, à Henniez, je n'avais pas encore de maîtrise, je n'ai pas été retenu. De même en 1984 à Corcelles-sur-Chavornay puis à Ecoteaux». A sa quatrième soumission, à Granges-Marnand, il est retenu et il débute à la laiterie le 1<sup>er</sup> mai 1985.

«A l'époque j'ai eu ma chance, raconte le fromager, car le marchand de fromage voulait bien avancer à un taux préférentiel l'argent du début. Maintenant, cela ne se fait plus et les maîtres-fromager ont de la peine à devenir indépendants. En effet, ils doivent s'adresser aux banques et pour un banquier ce n'est pas une

caution d'avoir du fromage, car c'est une denrée périssable». Cette somme de départ sert à payer le lait que le fromager achète alors qu'il n'a pas encore d'argent qui rentre puisqu'au début, il n'a pas de fromage à vendre.

A ses débuts, Granges comptait quinze producteurs de lait alors qu'aujourd'hui ils ne sont plus que dix. Ceci représente une baisse d'un tiers en treize ans. Heureusement, dès 1993, les producteurs de Montet ont vendu leur lait à Granges, ce qui fait que Jean-Michel a toujours eu à peu près la même quantité de matière première. Dès 1985, il fabrique du Gruyère, mais au début des années 90, producteurs et fromager voient que le marché devient saturé. Il explique: «En 1992, j'ai eu les premières demandes pour la création d'un nouveau fromage. On voulait sortir de la filière en créant notre spécialité et j'ai commencé à faire des essais de «Maréchal». L'originalité est que ce fromage est complète-

ment à notre charge, hors du système étatique (Gruyères, Emmental) où les prix sont garantis. Là, on avait aucun contrat de vente et on a dû apprendre la commercialisation puisque la responsabilité financière reposait sur nous».

C'est en 1995 que «Le Maréchal» est arrivé sur le marché. Jean-Michel affirme: «Je crois que la condition de base était qu'il y ait une excellente collaboration entre les producteurs et le fromager. De chaque côté, on a élaboré un cahier des charges à respecter en qualité de production et d'aménagements. Les agriculteurs doivent tous être soumis aux normes de la production intégrée, ils ont aussi des règles sur le fourrage, le but étant de produire en respectant la nature».

De son côté, le fromager est revenu un peu en arrière au niveau de la technologie et de la recette. Il doit cultiver les ferments et la présure à la fromagerie. «On a choisi ce mode de faire car l'industrie ne peut pas l'imiter», avoue-t-il. Il doit ensuite presser les fromages dans des toiles en chanvre et des moules en bois. Afin qu'il obtienne son caractère authentique, Jean-Michel doit encore l'enrober d'herbes naturelles. Il termine: «Ce n'est pas un produit biologique, mais cela en est proche. On a un produit de qualité à un prix tout à fait raisonnable».

Les producteurs et le fromager ont donc pris un gros risque. Mais celui-ci commence à porter ses fruits. Pourtant, Jean-Michel a un souci: «Si le 27 septembre, l'initiative des petits paysans devait passer, on ferait un grand bond en arrière. L'agriculture suisse ne deviendrait plus du tout compétitive et plusieurs paysans devraient alors cesser leur production. Si je n'ai plus de lait, cela représenterait tout simplement l'arrêt de ma production. L'agriculture aura toujours besoin des paiements directs, mais elle se prépare gentiment au futur. Il ne faut pas revenir en arrière avec cette initiative Baumann-Denner».

C'est vrai qu'il serait vraiment dommage de gâcher un si bon fromage...