

Le Maréchal: un fromage unique, sous label Tradilin®



Jocelyn Bussy, ing. agr.
ETS, chef de vente
PROVIMI KLIBA SA

Créé au début
des années 1990,
le fromage à
pâte dure Le

Maréchal est né d'une étroite collaboration entre le fromager Jean-Michel Rapin et les producteurs de lait de Granges-Marnand (VD) et de Montet (Broye-FR). Aujourd'hui, il fait partie des produits Bleu-Blanc-Cœur à base de lin Tradilin®, naturellement riches en acides gras Oméga 3, et ses ventes sont en constante augmentation.

Il y a plus de 10 ans, les producteurs de lait de Granges-Marnand et de Montet, et le fromager se sont lancés dans une démarche originale, qui mérite d'être relevée dans le contexte actuel: pour produire le fromage Le Maréchal, ils ont signé une convention qui précise les responsabilités de chacun. Ils partagent ainsi les risques et les avantages de leur entreprise.



relativement modestes.

Les vaches dont le lait sert à fabriquer le fromage Le Maréchal, reçoivent une alimentation enrichie de graines de lin Tradilin®.



De 50 tonnes en 1995, la production du "Maréchal" atteint aujourd'hui 163 tonnes.

Une organisation fructueuse

Rien n'est laissé au hasard: le fromager et les producteurs de lait ont chacun leur cahier de charges, et l'assurance qualité a été mise en place en collaboration avec le SRICL de Moudon (Service romand d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière). Un comité composé du fromager et de trois producteurs conduit les

activités de développement et de commercialisation du Maréchal. Il est aujourd'hui vendu principalement en Suisse, mais aussi exporté en Allemagne (25 tonnes) et même aux Etats-Unis (12 tonnes). Des efforts de marketing constants et engagés ont permis ce développement prometteur, malgré des moyens financiers somme toute

Un fromage Bleu-Blanc-Cœur

Il y a un peu plus de 2 ans, ces producteurs de lait ont adopté une stratégie novatrice et l'ont inscrite dans leur cahier de charges: leurs vaches sont passées à une alimentation enrichie de graines de lin Tradilin®, une variété ancienne, traitée de manière traditionnelle, et remise au goût du jour en raison de sa teneur élevée en acides alpha-linoléiques Oméga 3. Les fromages résultant de ce lait naturellement riche en Oméga 3 ont convaincu le fromager. D'entente avec les producteurs de lait, il a alors décidé de produire désormais le fromage Le Maréchal sous le label français Bleu-Blanc-Cœur qui regroupe les produits issus de cette filière lin. Le fromage Le Maréchal apporte ainsi un vrai plus au consommateur. Et le fromager dispose d'un nouvel argument très fort pour se positionner encore mieux sur un marché très difficile.

Des atouts prouvés

En France, la commercialisation de produits Bleu-Blanc-Cœur prend un essor rapide. Ce label offre aux consommateurs des produits naturellement riches en acides gras polyinsaturés Oméga 3, très favorables à la santé. Les responsables n'ont pas lésiné sur les moyens pour prouver le bien-fondé de cette affirmation. En effet, un essai coordonné entre les producteurs de ce label et des médecins a

