

Au moment de baptiser son fromage, Jean-Michel s'est donc souvenu de ses origines. Il a même reproduit une photographie de son grand-père sur l'étiquette. Au grand dam de certains spécialistes marketing estimant que pareille image allait au contraire du «bon sens», notamment parce qu'elle représentait une personne âgée et manquait

de couleur. Comble de l'ironie, c'est justement grâce à cette étiquette jugée «ringarde» que Le Maréchal s'est fait remarquer. Des acheteurs américains ont été séduits par l'authenticité qui s'en dégageait. Depuis, il s'en vend dix-neuf tonnes en prix plein aux Etats-Unis. «Par manque de moyens, nous avons choisi la

simplicité pour illustrer le travail artisanal que nous défendons. Cela a payé.»

Enrichi en acides gras

Le Maréchal se distingue par son format, ses herbes aromatiques en surface mais surtout, par son mode de production. «Nous privilégions la tradition à toutes les étapes.» La transformation du lait s'effectue de manière artisanale, chaque jour, matin et soir, le pressage a lieu dans des moules en bois avec des toiles en chanvre. A la cave, les soins manuels et l'adjonction d'herbes aromatiques garantissent le caractère unique de ce produit 100 % naturel. «Afin d'assurer les deux fabrications quotidiennes, nous travaillons en deux équipes», précise le maître fromager.

Soucieux de se démarquer un peu plus, Jean-Michel Rapin a été le premier adhérent suisse à l'Association française Bleu-Blanc-Cœur. «Ce label représente une garantie de qualité supplémentaire car les produits qui en béné-

ficient sont naturellement riches en Oméga 3. En effet, les producteurs de lait avec lesquels nous travaillons affouragent des graines de lin à leurs vaches. Résultat: le lait est enrichi en acides



Toutes les pièces sont marquées au talon et identifiées avec un numéro afin d'assurer la traçabilité. Ici, des fromages de deux à dix jours et un Maréchal prêt à être dégusté.



Fabrication, maturation et vente: tout se fait à la fromagerie familiale. Avec en prime le sourire de Susanne Rapin, épouse de Jean-Michel.

Le Maréchal vieillira dans une nouvelle cave à fromage

LA Lib. - 15 MARS 2003
GRANGES-PRÈS-MARNAND • Pas de doute, le Maréchal, une pâte dure fabriquée à Granges-Marnand, a la cote. Le Conseil communal a accepté cette semaine la vente d'un terrain à Jean-Michel Rapin, laitier, pour la construction d'une quatrième cave à fromage. Cette parcelle de 1150 m² accueillera également une unité de coulage. Les élus ont aussi accepté un crédit d'investissement de 150 000 fr. pour l'étude du Plan général d'évacuation des eaux (PGEE) et du Plan directeur de distribution des eaux (PDEE). LIB



FROMAGE

Une spécialité
 vaudoise
 gagne
 son bâton
 de maréchal



6