

Quand l'animal est bien nourri, c'est l'homme qui se porte mieux»

Passaport santé pour le fromage «Le Maréchal»

(suite de la première page)

«Le Maréchal» se tourne vers son avenir. Depuis 1995, les ventes de cette spécialité ont passé de 50 000 à 163 000 kilos, avec une ouverture sur les marchés allemand et américain. Dans cette perspective, l'Interprofession «Maréchal» a adhéré à l'association «TradiLin». Il s'agit d'offrir un plus sur le plan de la qualité de la pâte et de la valeur nutritionnelle du fromage.

En effet, par l'affouragement de graines de lin riches en acides gras essentiels aux vaches, les éleveurs obtiennent un effet positif sur la santé des animaux et le consommateur peut ainsi en retirer des bénéfices gustatifs et, sur le plan de sa santé, des avantages équivalents à ceux du régime crétois. Ce qui fait dire que «quand l'animal est bien nourri, c'est l'homme qui se porte mieux».

L'hiver dernier déjà, toutes les vaches des neuf producteurs vaudois et fribourgeois dont le lait sert à la fabrication du «Maréchal», ont reçu un aliment enrichi en graines de lin. En outre, le lin peut offrir une diversification intéressante dans la rotation des cultures et, pour l'œil, de magnifiques champs bleus lors de la floraison en juin. Produit à Granges-Mamand depuis 1995, le fromage «Le Maréchal» connaît un succès grandissant. Avec l'adhésion à la filière TradiLin, par le biais de l'Association française Bleu-Blanc-Cœur, il franchit une nouvelle étape et obtient en quelque sorte son «passaport santé».

Vendredi dernier, face aux membres de l'Interprofession Maréchal, aux représentants du monde politique et scientifique, le concept Bleu-Blanc-Cœur fut présenté en détail, notamment par Pierre Weill, ingénieur agronome, président de cette association née en Bretagne.

Chaîne alimentaire totale

Le projet de départ en 1992 était de valoriser les cultures traditionnelles de

lin, de lupin, de fèves, de pois, etc... face à l'utilisation en nutrition animale des tourteaux de soja et des protéines animales. Des études cliniques, notamment avec «Le Maréchal» ont prouvé que l'acide alpha-linolénique, à haute valeur nutritionnelle, permet de perdre du poids, d'abaisser le taux de cholestérol et d'améliorer les paramètres du diabète. Appelé Oméga 3, cet acide gras essentiel se trouve notamment dans la graine de lin, d'où la démarche entreprise au travers de ces études. Celles-ci ont permis d'affirmer que la viande, le lait, les œufs, le fromage, le pain produits à partir d'animaux nourris avec un complément de graines de lin cuites se retrouvent sur la table du consommateur, avec tous les effets bénéfiques évoqués ci-dessus. La chaîne alimentaire existe bel et bien: nous ne sommes pas plus herbivores que la vache n'est carnivore... Ce n'est pas le lin qui améliore les paramètres du diabète, mais les produits de la vache qui a mangé du lin. C.Q.F.D..

Démonstration qu'il existe un lien avéré entre respect de la nature, plaisir... et santé.

Une ouverture en France voisine?

Ainsi le fromage «Le Maréchal» devrait encourager les personnes diabétiques et celles qui ont trop de mauvais cholestérol à ne plus s'en priver. La thérapie «Maréchal» existe bel et bien, sans qu'il ne devienne toutefois un «alicament» permettant de tourner le dos à la pharmacie.

Ainsi, avec son adhésion à l'Association Bleu-Blanc-Cœur, «Le Maréchal» se démarque encore plus des gruyères traditionnels et, pourquoi pas, trouver une ouverture sur le marché de France voisine.

Le succès de ce fromage typique de notre région n'est plus à prouver mais si l'on sait que le consommer, en plus du plaisir gustatif qu'il procure est bon pour la santé, c'est avec d'autant plus de délectation qu'on le met sur la table familiale. rc 13

C'est Emile Rapin, maréchal-ferrant à Corcelles/Payerne, arrière-grand-père de son inventeur, le maître-fromager Jean-Michel Rapin, à Granges-Mamand, qui a donné son nom au désormais célèbre fromage à pâte mi-dure «Le Maréchal».

«Le Maréchal», c'est le fromage de l'artisan fromager. La transformation du lait se fait de façon artisanale, tous les jours matin et soir, le pressage a lieu dans des moules en bois avec des toiles de chanvre. A la cave, les soins manuels et l'adjonction d'herbes aromatiques lui garantissent son caractère propre. Ainsi, ce fromage, né des essais faits à la fromagerie de Granges-Mamand dès 1992 est un vrai produit du terroir. rc 13

(Suite en page 13)

