

Le Maréchal passe l'écueil de la crise et poursuit sa route avec bonheur

SAGA Il fait partie du paysage, peut-être même du patrimoine broyard, le Maréchal est incontournable, mais tout n'a pas été facile, même si la réussite est là.

Photo Danièle Pittet

Il avait le sourire, Philippe Leuba, jeudi dernier à Granges-Marnand, lorsqu'il a réalisé l'un de ses rêves: sonder un fromage... Après avoir bien observé le maître (Jean-Michel Rapin), il s'est essayé à l'exercice, savourant avec délice la petite lèche de Maréchal ainsi extraite d'une meule.

GRANGES-MARNAND

Mais jouer au sondeur n'était pas suffisant au bonheur du visiteur qui s'est fait conter, par le menu, la saga du Maréchal. Ce fromage à pâte mi-dure au lait cru qui est devenu, en quelques années, l'un des fleurons de la production fromagère vaudoise et, surtout, un ambassadeur de la Broye.

Sans revenir sur cette belle histoire, qui conjugue savoir-faire, rigueur, collaboration et intuition, le sujet mérite quand même qu'on rappelle que Jean-Michel Rapin a fait un pari risqué, lorsqu'il a lâché le gruyère pour son idée. Mais l'homme a su s'entourer, de sa famille d'abord, qui est tout entière absorbée par le Maréchal, et de producteurs de lait prêts à travailler selon des règles précises et, également, à jouer le jeu du produit. En effet, les quatorze familles d'agriculteurs qui livrent au Maréchal acceptent de voir leur rémunération scindée en deux, soit une partie à la livraison du précieux lait, riche en oméga 3 grâce à un affouragement spécifique incluant des graines de lin, la seconde partie



La semaine dernière, Philippe Leuba (au centre) a visité la fromagerie du Maréchal en compagnie de Stéphane Maillard, syndic de Granges-Marnand (à gauche), et bénéficié des explications du patron, Jean-Michel Rapin, pour sonder une meule lui-même.

du dû étant versée à la vente des meules produites...

Cette année, la collaboration a même été jusqu'à permettre une baisse des quotas de livraison de lait afin de préserver le marché, dans un monde économique en crise, et voilà qu'en cette fin d'année, les meules manquent! Un bel exemple de gestion anticipative qui permet à la famille Rapin et à ses producteurs de lait d'afficher un beau sourire.

dap

■ Plus d'infos sur www.lemarochal.ch

Nouveautés et certification!

■ Une nouvelle cave est en cours d'équipement. La possible adjonction de cette dernière avait été pensée d'emblée et sa création ne nécessite pas de transformation, mais des finitions.

■ Cette année, la fromagerie du Maréchal est la première de Suisse à avoir été certifiée ISO 22 000. Cette certification vérifie les processus de fabrication, la traçabilité du produit et les conditions d'hygiène qui ré-

gnent dans l'ensemble de la fromagerie. Ainsi tablier et bottes, par exemple, doivent être changés entre la production et la cave.

■ L'une des principales chevilles ouvrières de cette certification a été Gregory Rapin. Pour lui, 2009 est aussi à marquer d'une pierre blanche, puisqu'il est devenu maître fromager (maîtrise) cette année et qu'il s'est aussi marié... dap