

Le Guide LES MÉDAILLÉS

1^{er} prix Cat. Fromages à pâte mi-dure

► Famille Rapin

Etat civil Jean-Michel et Suzanne et leurs trois garçons, Grégory (photo), Kevin et Mathias.

Exploitation Fromagerie familiale fondée en 1985, transformant le lait de quatorze producteurs de la région et installée depuis 2006 dans un nouveau bâtiment.

Adresse Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand, tél. 026 668 12 88, www.maréchal.ch

Production annuelle 310 tonnes de Maréchal (pâte mi-dure au lait cru parfumée aux herbes affinée 150 jours).

Exportation 100 tonnes.

Autres récompenses Médaille d'or au Tchisty Olympics 1996.

Horaires de travail De 4 h 30 à 19 h, 7/7.

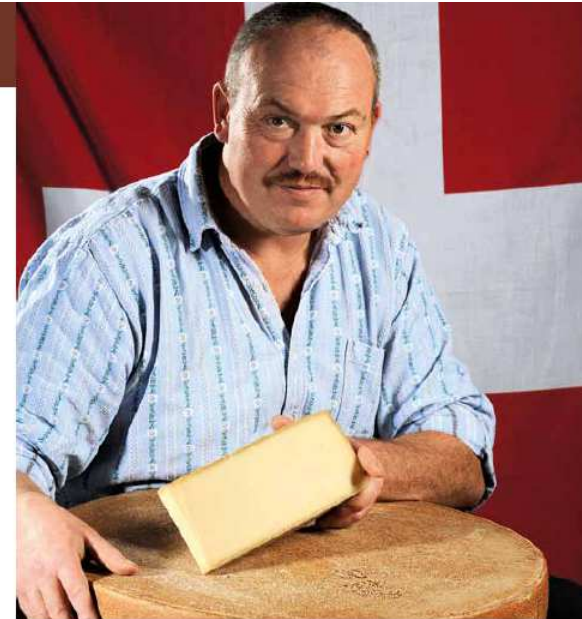
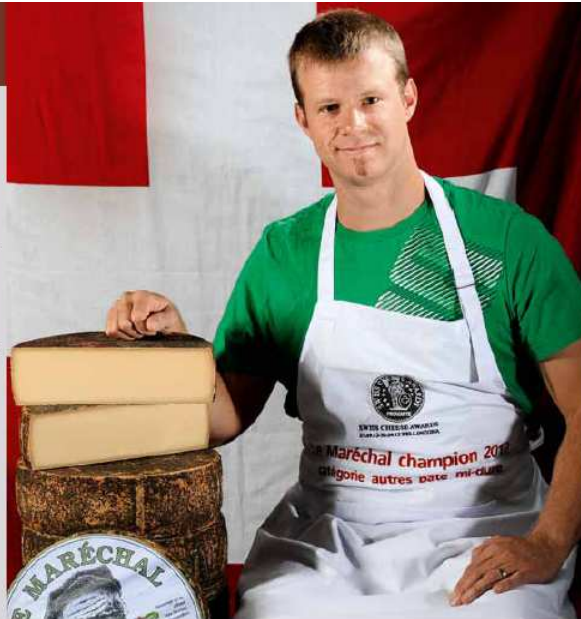
Vacances Quatre semaines par an.

Le + du métier «Travailler en famille à produire un fromage de qualité en rémunérant correctement nos producteurs de lait.»

Le = du métier «Les vaches donnent également du lait le week-end...»

Où le trouver?

A la Coop, à la Migros (magasins et shop en ligne) et dans de nombreux petits commerces.



1^{er} prix Cat. Gruyère d'alpage AOC

► Jean-Louis Roch

Etat civil 45 ans, marié, deux garçons et deux filles.

Exploitation Ferme laitière dans la famille depuis au moins huit générations.

Adresse Yvonne et Jean-Louis Roch, chemin du Pouty 1, Le Châtelard-près-Romont (FR), tél. 026 652 46 44.

Production annuelle 7700 kilos de Gruyère d'alpage AOC et 600 kilos de Vacherin fribourgeois d'alpage AOC par estivage commercialisés par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage de Charmey (45% à l'exportation).

Autres récompenses Champion suisse toutes catégories pour son Gruyère d'alpage aux Swiss Cheese Awards 2008.

Horaires de travail De 5 h 30 à 19 h, 7/7.

Vacances Trois jours en automne.

Le + du métier «La passion pour la fabrication du fromage et les 130 jours par an dans mon chalet d'alpage avec une superbe vue sur le Vanil Noir et L'Etivaz.»

Le = du métier «Toute cette bureaucratie liée aux contraintes administratives...»

Où le trouver?

Directement à la ferme ou par hasard dans un commerce de détail.

1^{er} prix Cat. Gruyère AOC

► Gérald Raboud

Etat civil 40 ans, marié, deux filles.

Exploitation Fromagerie de Gruyère AOC reprise en 2001 et installée dans un nouveau bâtiment en 2006. Cinq employés.

Adresse Fromagerie de Courgenay, rue Sédrac, 2950 Courgenay (JU), tél. 032 471 30 42.

Production annuelle Récolte de lait de 20 producteurs de la région (5,6 millions de litres par an) pour produire en moyenne 505 tonnes de Gruyère AOC.

Exportation Au Japon.

Autres récompenses Médaille d'argent 2012 au Championnat d'Europe des fromages de Nantwich, en Angleterre, catégorie pâtes dures.

Horaires de travail De 4 h 30 à 13 h et de 15 à 19 h, 6/7.

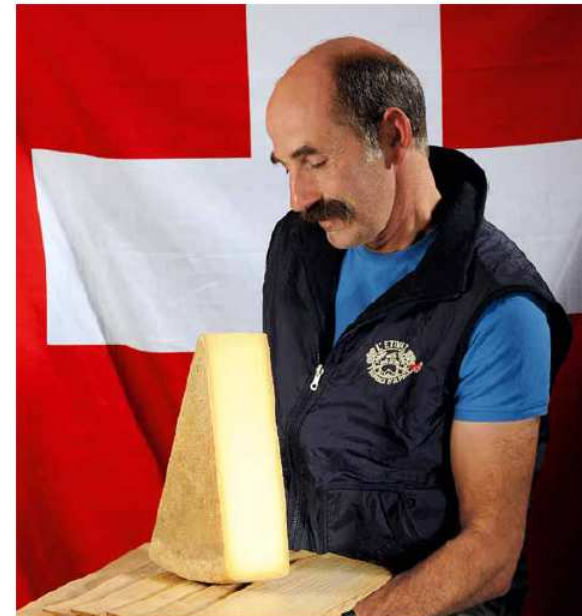
Vacances Cinq semaines par an (avec un an de retard...).

Le + du métier «Le plus valorisant, pour un fromager, est de pouvoir apprécier son produit fini après dix ou douze mois.»

Le = du métier «On exerce une profession dont les exigences et les contraintes ne sont pas toujours bien comprises dans la société.»

Où le trouver?

Uniquement dans les magasins Coop sous la marque Emmi Kaltbach (parmi d'autres producteurs).



1^{er} prix Cat. Etivaz AOC

► Roger Henchoz

Etat civil 49 ans, marié, trois enfants.

Exploitation Fromager d'alpage transformant le lait de son troupeau de 60 vaches et 40 génisses. Travaille avec son épouse, Claudine, et un employé pour l'estivage.

Adresse Roger Henchoz, route du Montchalon 6, Château-d'Ex (VD), tél. 026 924 51 36.

Production annuelle 180 000 kilos de lait transformés en Etivaz chaque été, commercialisé par la coopérative de L'Etivaz (un tiers à l'exportation).

Autres récompenses Médailles d'or pour la coopérative au Concours suisse des produits du terroir en 2005, 2007 et 2011.

Horaires de travail De 5 à 20 h, 7/7.

Vacances Une semaine en octobre.

Le + du métier «L'indépendance, la vie au contact de la nature durant la saison d'estivage et le travail en famille.»

Le = du métier «Le travail administratif pour décrocher des subventions qui nous prend de plus en plus de temps.»

Où le trouver?

Directement à la ferme ou à la Maison de L'Etivaz à Château-d'Ex (tél. 026 924 70 60, www.etivaz-aoc.ch).