

# Le soutien du canton pour Le Maréchal

**La vente en exclusivité du fromage le Maréchal par la chaîne de distribution américaine Whole Foods Market est soutenue financièrement par le canton de Vaud.**

**FRANÇOYSE KRIER.** Sous un immense portrait de ses arrières grands-parents Victoire et Emile Rapin, Jean-Michel Rapin recevait la presse, les producteurs de lait, ainsi que de nombreuses personnalités, à Granges-Marnand, le 16 juin dernier, afin de célébrer le nouveau marché avec le distributeur américain Whole Foods Market.

Le Maréchal est vendu sur le marché des Etats-Unis depuis plusieurs années déjà. En 2014, grâce à l'esprit pionnier de Jean-Michel Rapin et au travail de l'exportateur Emmi, la fromagerie décide d'offrir l'exclusivité de la vente outre-Atlantique de son fameux fromage au grand distributeur Whole Foods Market, leader américain dans la diffusion de denrées alimentaires biologiques. Le canton de Vaud a pris la décision de soutenir financièrement l'exportation du fromage Le Maréchal aux Etats-Unis à raison de 17 000 francs en 2014 et en 2015. Les producteurs verseront une somme similaire.

## Placement qui a un prix

La nouvelle loi vaudoise prévoit la possibilité de soutenir des mesures propres à favoriser la notoriété de l'agriculture vaudoise et la promotion commerciale de ses produits. Lorsque l'opportunité s'est présentée de placer Le Maréchal dans l'assortiment de la chaîne alimentaire Whole Foods Market, l'OPU (Organisation des Producteurs-Utilisateurs) a demandé son soutien au Service de l'agriculture du canton de Vaud.

La demande fut acceptée et le canton octroie donc à l'OPU Le Maréchal la somme de 17 000 francs par an, durant deux ans, pour la promotion de ce produit vaudois par le distributeur américain, pour autant que les buts fixés soient atteints. Car ce soutien vise aussi une augmentation des quantités vendues dont profiteront les 14 producteurs livrant le lait pour Le Maréchal, engagés dans la gestion de ce produit.

## Belle présence aux USA grâce à Emmi

La collaboration d'Emmi avec la famille Rapin date des débuts du fromage Le Maréchal. François



*Le conseiller d'Etat Philippe Leuba, Jodie Wische d'Emmi USA, Cathy Strange et Darcy Swenson, de Whole Food Market, autour de Jean-Michel Rapin, heureux créateur du fromage Le Maréchal.*

*V.l.: Ständerat Philippe Leuba, Jodie Wische von Emmi USA, Jean-Michel Rapin, glücklicher Erfinder des Maréchal-Käse, Cathy Strange und Darcy Swenson von Whole Food Market.*

Huguenin, directeur Emmi Suisse & Export, a salué la présence de Jodie Wische d'Emmi USA, de Cathy Strange et Darcy Swenson, de Whole

Food Market: «En 2013, 317 tonnes de ce fromage ont été exportées dont 89 tonnes en France, Allemagne, Benelux et Russie qui sont

## Whole Foods Market

Créé en 1980 à Austin (Texas), l'enseigne Whole Foods Market a choisi de n'offrir que des produits durables, important facteur de décision dans les achats des consommateurs. Avec ses 2400 produits référencés, un soutien très important aux agricultures locales, des denrées de saison, une attention portée à l'élevage d'élevage et la nourriture des animaux et une fondation, Whole Planet Foundation, l'enseigne a comme objectif de créer et maintenir un partenariat win-win\* avec ses fournisseurs.

Whole Foods Market fixe les standards de qualité les plus stricts, pratique une rotation régulière des fromages et des délais de vente courts. Forte de ses 370 magasins répartis dans l'ensemble des USA, au Canada et en Angleterre, qui offrent une variété de spécialités sans additifs, édulcorants, colorants, conservateurs et graisses hydrogénées, Whole Foods Market est élue « Epicierie la plus saine des Etats-Unis » par le magazine Health, devenant le premier distributeur alimentaire avec certificat biologique aux USA. *fk*

des marchés importants, 15 tonnes au Canada. Les ventes aux Etats-Unis, de 4129 kg en 2013, ont pratiquement doublé puisqu'en mai dernier, elles s'élevaient déjà à 9300 kg.» Cathy Strange évoque les points de vente Whole Food Market, faisant mention des lieux où le pouvoir d'achat est le plus important: la côte Est et la côte Ouest. D'où l'extrême attention portée à la qualité des produits exportés.

Philippe Leuba, Conseiller d'Etat en charge de l'économie: «Notre agriculture défie l'exportation et saura affronter les difficultés d'aujourd'hui et de demain. Pensez-vous que les grands-parents de la famille Rapin pouvaient imaginer un jour conquérir les USA? Il faut trouver des produits de niche qui augmentent la productivité, renouveler les investissements et maintenir la qualité du travail bien fait...». Satisfait de ces échanges, Michel Rapin mentionne encore la motivation et le bel investissement des personnes impliquées et annonce une journée Portes Ouvertes, cet été, pour les vingt ans de la fromagerie.

redaktion@rubmedia.ch

## Maréchal erobert US-Bioladenkette

Die Westschweizer Käsespezialität Le Maréchal wird schon seit einigen Jahren in den USA verkauft. In diesem Jahr haben sich der Käser Jean-Michel Rapin und der Exporteur Emmi entschieden, den Maréchal neu exklusiv der Bio-Ladenkette Whole Foods Market anzubieten. Der Kanton Waadt unterstützt das Marketing für den Maréchal im neuen Absatzkanal mit 17 000 Franken, die Produzenten bezahlen den gleichen Betrag. Bedingung des Kantons war, dass eine klare Marketingstrategie mit realistischen, messbaren Zielen und konkreten Massnahmen erarbeitet wurde. Zu letzteren gehören etwa Degustationskampagnen in einigen der 370 Whole-Foods-Filialen. Das messbare Ziel: Eine Produktionserhöhung, wovon Käser Rapin und auch die Milchproduzenten profitieren werden. Von den 317 Tonnen Maréchal, die im letzten Jahr exportiert wurden, gingen 89 Tonnen nach Frankreich und 15 Tonnen nach Kanada. Die Verkäufe in den USA steigen stark, von gut 4 Tonnen 2013 auf über 9 Tonnen bis Ende Mai 2014. *fk*

## Les assises annuelles des délégués de l'Interprofession du Gruyère AOP

Le 10 juin dernier, les délégués de l'Interprofession du Gruyère AOP ont tenu leur assemblée dans le cadre bucolique de l'Arboretum à Aubonne (VD).



Oswald Kessler, président de l'IPG, Jean-Marie Dunand, Michel Grossrieder et Christophe Esseiva, lauréats dans la catégorie Gruyère du World Championship Cheese Contest (Etats-Unis), Philippe Bardet, directeur.

**FRANÇOYSE KRIER.** Lors de la conférence précédant la séance, Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère (IPG), et Oswald Kessler, président, ont eu l'occasion de faire le point sur l'année 2013 et l'avenir du Gruyère AOP. Plus du tiers de la production de Gruyère AOP est destiné à l'exportation et sur les 29 600 tonnes de gruyère produites l'an dernier, un peu plus de 12 000 ont été exportées dans 55 pays. L'objectif étant d'en produire et d'en vendre 40 000 tonnes, d'une qualité irréprochable, d'où un renfort des contrôles: «Pas de révolution décisive aujourd'hui, mais pour que le Gruyère AOP soit bien positionné sur le marché, nous voulons que les critères de qualité soient renforcés», annonce Philippe Bardet, insistant sur le rôle des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs.

Les représentants de l'interprofession ont mis en place une collaboration avec les différents centres de formation – Cernier, Courtemelon, Grangeneuve... «Grangeneuve est la Mecque de la formation, la seule école en Suisse romande à posséder une ferme et une fromagerie. Nous sommes des entrepreneurs qualifiés capables de garantir la qualité et l'authenticité du produit. Le plus important est la transmission du savoir-faire à une nouvelle génération», explique Oswald Kessler. «Dans la situation

actuelle, le prix du lait destiné au Gruyère AOP est le plus élevé en Suisse et peut-être même dans le monde.» L'ensemble de la filière a renforcé sa campagne de publicité en Suisse et à l'étranger. Après la protection obtenue au sein de l'UE, la marque Gruyère AOP Switzerland est enregistrée aux Etats-Unis et en Jamaïque. Cette reconnaissance constitue un atout majeur pour les producteurs et une excellente valorisation du gruyère AOP. Ce qui justifie les récompenses obtenues lors de concours internationaux.

### Un vrai produit d'exception

Cette réunion a également été l'occasion d'honorer les fromagers de Suisse romande pour leurs excellents résultats obtenus en mars dernier, dans la catégorie Gruyère AOP, lors du World Championship Cheese Contest de Madison, dans le Wisconsin (USA): Michel Grossrieder (fromagerie Moléson, Ossonens), Christophe Esseiva (Alpage Brenlaire), Jean-Marie Dunand (fromagerie Le Crêt) et Alain Cardinaux (fromagerie d'Aeschlenberg). 2615 fromages, provenant de 22 pays, étaient présentés à ce prestigieux concours. Pour Michel Grossrieder, cette médaille est une récompense, une reconnaissance et surtout un formidable encouragement à poursuivre un parcours passionnant.

redaktion@rubmedia.ch