

■ Fraudes: Il est urgent de durcir les sanctions

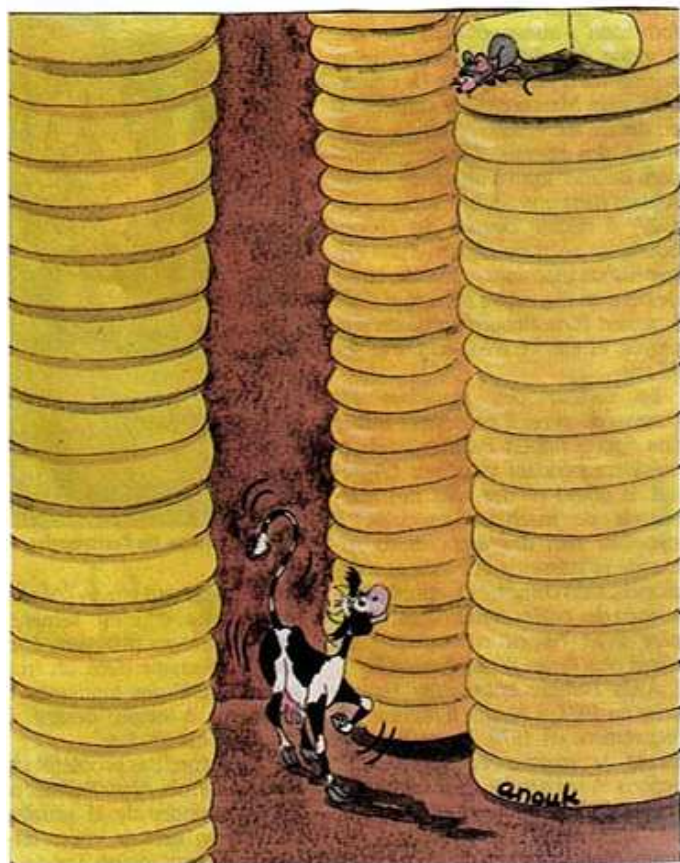
Le réquisitoire de Philippe Bardet contre les fraudes n'a rien d'une volonté de protectionnisme déguisé. «Nous ne sommes pas du tout opposés aux véritables innovations. Prenez par exemple le Maréchal. Ce fromage développé il y a dix ans par la famille Jean-Michel Rapin, à Granges-Marnand (VD), a bel et bien la forme d'un gruyère, mais plusieurs caractéristiques font toute la différence, comme sa croûte sombre aux herbes ou son mode de fabrication. Ce fromage a une histoire et une originalité, et sa publicité ne fait en aucun cas référence au gruyère. Il s'agit d'une concurrence loyale. En revanche, ceux qui se contentent de nous copier sont déloyaux. Ils trompent le consommateur, ils profitent de notre renom, de notre publicité et,



Le Maréchal de Jean-Michel Rapin, à Granges-Marnand (VD), a bel et bien la forme d'un gruyère; mais son histoire et son originalité ne font en aucun cas référence au gruyère.

surtout, ils détournent à leur profit les efforts que nous avons consentis pour obtenir l'AOC et garantir un produit de haute qualité.» Autrement dit, le piratage n'a pas pour seul effet de priver la filière d'une partie de son marché légitime et donc d'entraîner des pertes considérables, mais il contribue aussi à banaliser une marque connue et à décredibiliser la garantie d'authenticité que constitue l'appellation d'origine contrôlée. Le directeur de l'Interprofession du gruyère en appelle à des sanctions plus sévères. «Le prochain objectif pour la défense de notre AOC est d'interdire à ceux qui détiennent dans leur cave du gruyère sans marque de traçabilité de commercialiser du gruyère AOC. Cette mesure est en train de se mettre en place. Lorsqu'elle sera appliquée, nous aurons fait un grand pas dans la répression de la fraude.»

P. N.



■ GRANGES-MARNAND

LA BROYE 21.11.2003

Le succès du Maréchal nécessite la création d'une nouvelle cave

Mise à l'enquête dans la FAO du mardi 18 février, la construction d'une nouvelle cave à fromage, à Granges-Marnand, est la conséquence du succès grandissant que rencontre le fromage Le Maréchal. Fabriquée artisanalement depuis 1996 par Jean-Michel Rapin, fromager à Granges, cette pâte dure au lait cru est affinée aux herbes naturelles.

En étroite collaboration avec ses producteurs de lait regroupés au sein de la Société de laiterie de Granges, le maître fromager local fabrique sa spécialité sous le label de la production intégrée.

Les ventes du Maréchal sont en constante augmentation ces dernières années, d'où la décision prise de créer une quatrième cave d'affinage. La construction sera réalisée sur une parcelle située dans la zone industrielle des Loveresses.

jd