

ANNIVERSAIRE

La solide success story du Maréchal

Michel Pilet

Fort de son succès, le fromage Le Maréchal a fêté son vingtième anniversaire sur son site de Granges-Marnand. Le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann était de la partie et a délivré un message fort.

Créé en 1994 par le fromager de Granges-Marnand Jean-Michel Rapin afin de faire autre chose que du Gruyère, Le Maréchal a connu un important développement durant ces vingt dernières années, sa production passant de 50 à 317 tonnes, avec notamment une forte augmentation des exportations (voir Agri du 22 août, page 15).

Initiative privée, affaire familiale, étroit partenariat avec les producteurs de lait dans le cadre de l'Organisation producteurs-utilisateur (OPU), marketing intelligent et performant: il n'en fallait pas plus pour susciter le vif intérêt du conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, en charge du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche, vendredi 22 août à Granges-Marnand. Jean-Michel Rapin, son épouse Susanne et ses trois fils Mathias, Gregory et Kevin ainsi que les 14 producteurs de lait partenaires de l'entreprise ont reçu de vives et sincères félicitations pour leur

engagement, leur savoir-faire et la qualité régulière de leur produit, désormais connu loin à la ronde. «Le Maréchal symbolise la créativité, l'esprit d'initiative et d'entreprise», a souligné le conseiller fédéral. «Il symbolise aussi une collaboration exemplaire entre producteurs, fromager, affineur et acteurs sur le marché.» Le conseiller fédéral s'est par ailleurs engagé à faire en sorte que la prolifération de la pape-rasse et des contrôles soit à

l'avenir correctement maîtrisée. Et de présenter les trois axes de sa politique, tout en soulignant que les paiements directs plus ciblés sont une chance pour l'agriculture: garantir la liberté d'entreprendre; promouvoir la vente des produits et des services agricoles dans notre pays et à l'étranger; favoriser l'utilisation durable des ressources.

Au cours de la partie officielle, l'ensemble des orateurs, à l'instar du conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba, ont salué la courageuse prise de risques assumée avec succès par la famille Rapin et les producteurs. C'est Johann Schneider-Ammann qui a lancé le compteur éco-méthane prouvant que le lin introduit dans la ration des vaches permet une réduction des émanations de méthane dans la nature.



Les quatorze producteurs de lait avec Jean-Michel Rapin et leur famille réunis lors du 20^e anniversaire de leur fromage Le Maréchal.



Jean-Michel Rapin, Johann Schneider Ammann, Philippe Leuba et Stefan Hugi (de gauche à droite) devant le tout nouveau compteur éco-méthane de l'OPU Le Maréchal.

Progression des ventes du Maréchal

Années	Ventes en tonnes
1994	50
1999	122
2004	196
2009	304
2013	317

FROMAGERIE DE BALLAIGUES

Contribution bienvenue de l'ASM

L'Aide suisse aux montagnards (ASM) a soutenu la Société de laiterie de Ballaigues dans l'agrandissement de sa fromagerie par un montant de 40 000 francs.

Les producteurs de la Société coopérative de laiterie de Ballaigues se sont lancés avec succès dans un projet d'agrandissement de la Fromagerie du Coteau. Afin d'assurer le maintien de la fromagerie au village, il était nécessaire de construire une annexe permettant de bénéficier d'un espace séparé pour la production du Vacherin Mont-d'Or, l'une des spécialités de Jean-Pierre Chuard, maître fromager en place depuis 2005 et secondé par son fils.

Au fil des ans, la laiterie est devenue trop petite et il s'est avéré indispensable de l'agrandir pour des raisons tant pratiques qu'économiques. Cette réalisation, dévisée à 370 000 francs, assure désormais l'avenir des six producteurs de lait tout en offrant un outil de travail performant aux fromagers. Les travaux ont également permis d'adap-

ter le bâtiment afin qu'il réponde aux normes d'hygiène en vigueur. Convaincue par l'importance de ce projet pour le maintien de la fromagerie à Ballaigues, l'Aide suisse aux montagnards a décidé de soutenir cette initiative en accordant une aide financière de 40 000 francs à la Société de laiterie. «Ce coup de pouce permet non seulement de consolider une collaboration qui réunit tous les producteurs du village mais également de pérenniser un mode de production typique dans la région», précise l'ASM dans un communiqué. La fabrication du Vacherin Mont-d'Or, saisonnière, vient de démarrer.

«Nouvelle impulsion»

La Société de laiterie, propriétaire de la fromagerie et présidée par Guillaume Poncet, compte six sociétaires comprenant une douzaine de familles, tous producteurs de lait. Depuis 2008, ils se sont associés à Jean-Pierre Chuard, maître fromager et son fils Frenky, pour transformer leur production de lait en beurre, en Gruyère AOP et en Vacherin Mont-d'Or AOP sous le nom «Le Ballaiguais» ou encore «Le Mythique». Le lait livré deux

fois par jour par les producteurs remplit les deux cuves en cuivre pour le Gruyère et la cuve spéciale pour le Vacherin Mont-d'Or, installée dans la nouvelle extension attenante au bâtiment.

Chaque jour et selon la saison, ce sont au total entre 4000 et 8000 litres de lait qui sont transformés en Gruyère AOP, et 2000 litres par jour en Vacherin Mont-d'Or AOP. En plus, la fromagerie produit quotidiennement quelque 200 kilos de beurre en plaques artisanales, essentiellement destinées aux boulangers, pâtisseries mais également aux écoles hôtelières. Le petit-lait résiduel est repris par des privés pour l'alimentation des porcs. «La collaboration avec la famille Chuard a permis de donner une nouvelle impulsion à la fromagerie qui bénéficie désormais d'un espace plus spacieux et séparé pour la fabrication saisonnière du Vacherin Mont-d'Or», souligne l'ASM dans son communiqué.

La cave peut accueillir sept cents quatre-vingt meules de Gruyère. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 1 800 000 kilos de lait qui sont ainsi valorisés chaque année sur place, soit l'équivalent de 140 tonnes

de Gruyère AOP, 30 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP et quelque 30 tonnes de beurre.

Relève assurée

Locataire de la fromagerie, Jean-Pierre Chuard emploie deux fromagers à plein temps, dont son fils Franck. En période de surchauffe, il embauche une personne supplémentaire. Très engagé, le maître fromager a su transmettre sa passion, sa rigueur et son exigence du métier à toute son équipe. Il souligne: «On travaille avec de la matière vivante, il faut la respecter et s'adapter à elle et non le contraire». Les sociétaires savent qu'ils peuvent lui confier leur lait les yeux fermés et qu'il le valorisera avec le savoir-faire requis. «De plus, l'association père-fils se révèle très judicieuse, puisque la relève est d'ores et déjà assurée avec Franck, qui un jour succédera à son père», ajoute l'ASM. Aujourd'hui, après sa mue, la Fromagerie du Coteau est fonctionnelle, claire et lumineuse. Elle constitue un outil de travail rationnel et efficace pour l'ensemble du personnel, avec des améliorations apportées qui ont été prévues sur le long terme.



Toute l'équipe au travail dans les nouveaux locaux.



La Fromagerie du Coteau et sa nouvelle extension.