



# Du lait, des herbes, un savoir-faire, un succès

Face à la libéralisation de l'industrie fromagère, Jean-Michel Rapin décide de lancer dans les années 1990 un nouveau produit inédit au lait cru. Le Maréchal est aujourd'hui exporté dans le monde entier.

TEXTE LUDMILA GLISOVIC / PHOTOS VANINA MOREILLON

**S**i aujourd'hui la Fromagerie Le Maréchal, à Granges-près-Marnand, peut se réjouir d'une réussite exceptionnelle tant par la création originale d'un produit que pour avoir trouvé son public en Suisse et au-delà de nos frontières, elle le doit en grande partie au savoir-faire, à la ténacité et à l'audace de Jean-Michel Rapin. En effet, au début des années 1990, l'industrie fromagère s'est libéralisée, mettant en danger les petits producteurs de gruyère. «Jusque-là, sa fabrication était réservée aux artisans,

mais soudainement, à l'instar de Cremo, de grandes entreprises obtenaient l'autorisation d'en produire. Je n'étais pas d'accord. Je l'ai fait savoir et, un peu par provocation, j'ai demandé le droit de créer ma propre spécialité», se souvient Jean-Michel Rapin.

## Un coup de poker

«Je dois avouer que j'étais certain que ma requête serait rejetée. Mais ça n'a pas été le cas et j'ai dû me résoudre à concevoir un nouveau produit!» Dans «l'univers impitoyable» de la production fromagère, le pouvoir reste encore entre les mains