



DIE FÉLAIT-BANDE

Zuerst der Käse

Der von der APAQ-W erdachte Begriff der „La Bande de féLAIT“ hatte als Ziel die Förderung des guten Image der Milch und ihrer Produkte. Nach und nach entwickelte sich diese Verkaufsidee bis zur Bildung eines echten Markennamens. Das erste Produkt unter diesem Namen „La bande de féLAIT“ war Milch im kartonierten Tetrapack von 1 Liter der Molkerei LDA (Laiterie des Ardennes). Diese Kette erweiterte sich durch die Herstellung von Käse durch die biologische Käserei in Vielsalm.

L. Servais, awé VoE

Das neue Markenkonzept

Im Jahr 2000 begann die APAQ-W (Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) mit dem Namen „Bande de féLAIT“ zur Förderung des Milchkonsums in den Schulen. Das Maskottchen als Glückbringer der neuen Marke „Margot la Vache“ sollte die Kinder auf spielerischer Weise sensibilisieren. Die zahlreichen Aktionen zur Förderung des Konsums von Milch und ihren Produkten konnten schließlich einen sehr großen Erfolg verbuchen.

Zertifizierte echte Milch aus den Ardennen

In 2007 kam halbfette UHT Milch im Tetrapack als erstes Labelprodukt „La Bande des féLAIT“ in den Handel. Diese zertifizierte echte Milch aus den Ardennen wird von der S.A. SOLAREC, Tochter der Genossenschaft „Laiteries des Ardennes“ verpackt und verkauft.

Die Milch „La Bande des féLAIT“ stammt aus den belgischen Ardennen im Sinne der von der EU bezeichneten Zonen für die Produktion der „Beurre d'Ardenne AOP“ (geschützte Ursprungsbezeichnung), d.h., dass auch die Milch unter dieser Schutzbestimmung steht.

Die Gesellschaft SOLAREC verarbeitet alljährlich über 900 Millionen Liter Milch und als Spezialist der Verteilermarken produziert sie auch UHT Milch und sogar weltweit vermarktet sie eine ganze Serie von Trockenprodukten (Voll-

milchpulver, Magermilchpulver, Butter-milchpulver,...). Zudem produziert die SOLAREC neben der Butter für die Konsumenten auch Butter für Großkunden wie Bäcker, Konditoren, Eishersteller,...

Der erste Käse „La Bande des féLAIT“

Die Produktionspalette der Marke „La Bande des féLAIT“ erweitert sich nun durch den Verkauf vom ersten Bio-Käse unter zwei verschiedenen Verpackungen: als Aperitif-Würfel und als Schnittkäse. Dieses Projekt kam durch die Mitarbeit der Laiterie des Ardennes und der biologischen Käserei in Vielsalm im Herzen der Ardennen zustande.

Das Rezept dieses Bio-Käses stammt teils aus dem Flachland, wird allerdings im schönen grünen Hügelland der Ardennen hergestellt. Diese neue Käsesorte verbindet das Rustikale mit einem verfeinerten Geschmack und eignet sich gut als Brotauflage wie auch als Käsewürfel zum Aperitif oder zur Bereitung von Croque-monsieur.



Für den wallonischen Minister der Landwirtschaft René Collin, der bei dieser Gelegenheit zugegen war, sind alle Initiativen zur Förderung des Konsums von Milch und von weiteren Milchprodukten aus der normalen Milchkette sowie auch aus spezialisierten Nebenketten (Lokalprodukte, Bio-Käse oder Gras-Käse,...) sehr förderlich für die Milchproduktion insgesamt.

Die biologische Käserei in Vielsalm



Minister Collin begleitet von Elie Deblire, Bürgermeister von Vielsalm, Marc Gielen, Direktor der APAQ-W und Didier Loicq, Direktor des Käsereibetriebs.

Roger Loicq und sein Sohn Didier sind eine der ersten die schon 1989 in Belgien Bio-Käse herstellten, wobei sie immer der natürlichen Produktionsmethode aus örtlich erzeugter Milch den Vorzug gaben. Die Familie Loicq verfügt heute über eine moderne Produktionskette in ihren beiden Niederlassungen, eine in Vielsalm und die andere in Nivelles mit insgesamt 25 Personen. Neben dem Bio-Käse aus Kuhmilch (1815 Waterloo, Waterloo, Vieux Liège, Ardennen, Campagnard,...) bieten sie auch unter dem Markennamen ChèvrArdennes Frischkäse aus Ziegenmilch an. Jährlich werden 400 t Käse aus Kuhmilch und 300 t Ziegenkäse hergestellt, der in letzter Zeit eine stark steigende Tendenz kennt.

Mit dem Verkauf von Bio-Käse aus Kuhmilch unter dem Namen „La Bande des féLAIT“ unternimmt die Käserei einen neuen Schritt in die Zukunft.