



# MARGUERITE HAPPY COW



## Une nouvelle filière laitière durable

La filière MARGUERITE HAPPY COW a pour objectif de produire un lait de qualité différenciée offrant des débouchés à valeur ajoutée à chaque maillon de la filière. Les principaux engagements de cette filière qui regroupe des agriculteurs, un fabricant d'aliments pour bétail, un collecteur de lait et une fromagerie sont :

- une alimentation des vaches centrée sur l'herbe et le pâturage dans les prés,
- une alimentation des vaches locale et garantie non-OGM,
- une rémunération plus équitable et plus stable des agriculteurs.

Les fromages issus de la filière MARGUERITE HAPPY COW sont reconnaissables par le logo de la filière apposé sur les emballages.

L. Servais, awé asbl



*Le projet LAITHERBE avait pour but de créer une filière laitière complète et durable basée sur une alimentation à base d'herbe pour produire un lait de qualité différenciée.*

### Projet de recherche

Déposé en 2010, le projet LAITHERBE avait pour but de créer une filière laitière complète et durable basée sur une alimentation à base d'herbe pour produire un lait de qualité différenciée offrant des débouchés aux maillons de la filière. Il a bénéficié de soutiens dans le cadre du plan Marshall 2.vert. Quatre ans de recherches, expérimentations, ajustement, analyses

ont été nécessaires à sa concrétisation. Fruit d'un partenariat entre industriels, agriculteurs et chercheurs, ce projet est issu de la dynamique des pôles de compétitivité et spécifiquement de Wagralim, le pôle agro-industriel wallon. Il repose sur l'utilisation de ressources et de produits locaux de respect de leur terroir et de l'environnement.

### Les 5 fondamentaux

Les engagements repris dans un cahier des charges sont contrôlés par un organisme certificateur externe.

#### 1. L'herbe et le pâturage

La ration doit contenir au minimum 70% d'herbe dans la ration, avec au moins 180 jours de pâturage 4 vaches par ha.

#### 2. Aliments régionaux et naturels

Les aliments doivent avoir une origine locale (moindre impact environnemental et de risques liés à la volatilité des prix). Les fourrages doivent provenir d'un rayon inférieur à 100 km. Seuls les compléments alimentaires 100% végétaux (céréales et coproduits uniquement) sont autorisés. Au moins 95% des céréales doivent être produites dans un rayon inférieur à 300 km de l'exploitation. Les OGM ne sont pas autorisés.

#### 3. Un lait de qualité différenciée

Le label QFL est exigé, les fourrages doivent être analysés et le producteur doit être suivi par un technicien en alimentation. Le lait est collecté distinctement et acheminé en direct à la fromagerie.



*Cette filière est issue de la dynamique des pôles de compétitivité et spécifiquement de Wagralim, le pôle agro-industriel wallon, a rappelé Jean-Claude Marcourt, Ministre wallon de l'Economie lors de la conférence de presse.*

#### 4. Taille humaine et revenu plus équitable

L'obligation de pâture limite la taille du troupeau. La prime filière est versée à l'agriculteur en plus du prix du lait payé par sa coopérative et est plus élevée quand les cours du lait sont faibles, ce qui contribue à un revenu plus équitable et plus stable.

#### 5. Transformation locale en fromages

La transformation locale du lait en fromage génère de la valeur ajoutée pour les acteurs de la filière. Elle est génératrice d'emplois et de savoir-faire régional avec des débouchés stables et durables.

#### Filière et partenaires

Jean CALIFICE et Denis HOGGE sont les deux premiers agriculteurs à rejoindre la filière. La coopérative SCAR accompagne et conseille les agriculteurs. La laiterie belge MILCOBEL collecte le lait qui est transformé par la fromagerie HERVE SOCIETE S.A, le premier producteur de fromage de Herve AOP qui compte également des fromages comme l'Abbaye de Val-Dieu, la Fleur de Fagne, le Bou d'Fagne dans sa gamme.

Faircoop, qui commercialise les produits sous la marque équitable Fairebel, est

le premier client de la filière. Faircoop lance sous sa marque deux nouveaux fromages: une brique (fromage à pâte molle) et des cubes de fromage à pâte demi-dure. Des initiatives vont être prises pour séduire la grande distribution et les grossistes.

#### Perspectives

Au second semestre 2015, les fromages de Herve AOP de la marque HERVE SOCIETE seront produits avec du lait de la filière. L'objectif est de valoriser 5 millions litres de lait collectés produit par une petite dizaine de producteurs en 2016. Les fromages de Herve AOP L'EXQUIS et les fromages de L'ABBAYE DE VAL-DIEU consolideront la filière MARGUERITE HAPPY COW. D'autres nouveaux fromages et d'autres produits laitiers pourraient faire croître la filière.

Les initiateurs de cette filière ont pour ambition de contribuer à la préservation d'une agriculture à taille humaine, privilégiant les produits locaux de qualité, génératrice d'emplois équitables et durables.



*Erwin Schöpges, le Président du MIG est très fier de ce nouveau produit de la gamme Fairebel.*

#### La coopérative Faircoop

La coopérative Faircoop, qui vient de fêter son 5<sup>ème</sup> anniversaire, a été créée par le MIG (le représentant belge de l'EMB, l'European Milk Board) dans la foulée de la crise du lait de 2009. Son objectif est de proposer des produits de qualité supérieure au goût authentique à un prix équitable. Les agriculteurs coopérateurs obtiennent ainsi une juste rémunération, ce qui contribue à pérenniser l'agriculture familiale garante d'emploi, du bien-être animal et de l'environnement. La coopérative commercialise déjà du lait demi-écrémé, du lait entier au goût chocolaté, de la crème glacée, et une brique de lait entier original dont la teneur en matière grasse fluctue au cours des saisons. Le bénéfice du lait vendu sous le nom Fairebel revient à la coopérative qui les redistribue ensuite entre les coopérateurs. Chaque agriculteur coopérateur participe à la promotion de la marque et des produits en donnant un peu de son temps et de son enthousiasme.

Pour plus d'infos : [www : fairebel.be](http://www.fairebel.be)

