



# LA BANDE DES féLAIT



## Premier fromage

Le concept de La bande des féLAIT, lancé par l'APAQ-W avait initialement pour objectif de dynamiser et valoriser l'image du lait, et des produits laitiers. Petit en petit, ce concept a évolué pour devenir une marque. Le premier produit labellisé La Bande des féLAIT a été du lait d'Ardenne en brique carton d'un litre produit par la laiterie LDA. La gamme s'élargit avec le lancement d'un premier fromage produit par Fromagerie biologique de Vielsalm.

L. Servais, awé asbl



La gamme de produits de la marque « La bande des féLAIT » continue de s'accroître avec le lancement d'un premier fromage bio sous deux emballages : en cubes apéritifs et en tranches.

délimitée par l'Europe pour la fabrication du Beurre d'Ardenne AOP (Appellation d'Origine Protégée). Autrement dit, il est certifié quant à ses origines.

La société SOLAREC transforme chaque année plus de 900 millions de litres de lait. Spécialiste des marques distributeurs, Solarec conditionne du lait UHT. La laiterie commercialise, à travers le monde, une gamme importante d'ingrédients secs (poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, poudre de babeurre ...). Elle fabrique également des beurres AOP pour la distribution, mais également des beurres à destination des industriels de la boulangerie pâtisserie-viennoiserie, des glacières, des biscuitiers, ...

### Le premier fromage La bande des féLAIT

La gamme de produits de la marque « La bande des féLAIT » continue de s'accroître avec le lancement d'un premier fromage bio sous deux emballages : en cubes apéritifs et en tranches. Ce projet a pu aboutir grâce à la collaboration avec LDA et la Fromagerie biologique de Vielsalm, qui est elle aussi installée au cœur de l'Ardenne belge.

Ce fromage est le fruit d'une recette inspirée de la tradition du plat pays créé et produit au cœur de l'Ardenne belge, une région qui séduit par ses nombreux

### Le concept de La bande des féLAIT

Mis en place en 2000, le concept de La bande des féLAIT, lancé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) avait initialement pour objectif de dynamiser et valoriser l'image du lait, et des produits laitiers de manière générale, dans les écoles. La mascotte de la marque, « Margot la vache » sensibilisant les enfants de manière ludique. Les nombreuses campagnes de sensibilisation à la consommation de produits laitiers menées sous cette appellation ont connu un succès

important, notamment au travers de ces gadgets variés.

### Le vrai lait d'Ardenne certifié

En 2007, le lait UHT demi-écrémé en brique carton d'un litre, premier produit labellisé La Bande des féLAIT a vu le jour. Ce vrai lait d'Ardenne certifié est commercialisé par la société anonyme SOLAREC, filiale de la coopérative Laiterie des Ardennes.

Le lait La Bande des féLAIT est issu de l'Ardenne belge, au sens de la zone

paysages vallonnés, verdoyants et boisés.

Ce nouveau fromage se caractérise par l'alliance du rustique et du raffiné, une cohabitation parfaitement réussie et qui ravira vos papilles gustatives lors de repas à base de pain, mais aussi en cubes à l'apéritif ou encore pour la préparation de croque-monsieur.

### La fromagerie biologique de Vielsalm

En 1989, Roger Loicq et son fils Didier sont parmi les premiers à avoir produit du fromage bio en Belgique. Ils ont toujours privilégiés les méthodes de production naturelles et l'utilisation de produits locaux. La famille Loicq disposent d'une chaîne de production moderne, l'une à Vielsam, l'autre à Nivelles et occupent 25 personnes. Outre la production de fromages bio au lait de vache (1815 Waterloo, Waterloo, Vieux Liège, Ardenner, Campagnard ...), la Fromagerie propose des fromages de chèvre frais, sous la marque ChèvrArdennes. La fromagerie commercialise chaque année 400 tonnes de fromages de vaches et 300 tonnes de fromages de chèvres, un secteur particulièrement en croissance.

Aujourd'hui, la fromagerie franchit un nouveau pas avec le lancement du fromage au lait bio de vache La bande des féLAIT.



*Le Ministre Collin en compagnie d'Elie Deblire, le Bourgmestre de Vielsalm, de Marc Gielen, le Directeur de l'Apaq-w, de Pierre Leconte, Manager Développement à la Fromagerie biologique de Vielsalm et de Didier Loicq, le Directeur de la fromagerie*



*Pour le Ministre Wallon de l'Agriculture René Collin, toutes les initiatives visant à soutenir la consommation de lait et de produits laitiers, qu'ils soient issus de la filière classique, ou de filières de qualité différenciées (produits locaux, bio, lait herbe, ...) sont intéressantes pour la filière dans son ensemble.*