Marguerite Happy Cow

Filière laitière durable

- SCRL créée en 2017
- 10 familles d'agriculteurs
- 2 transformateurs d'aliments pour bétail
- 3 fromageries
- 70 coopérateurs citoyens

Rue de Charneux, 32
4650 – Herve

info@margueritehappycow.be

Tél. +32 (0) 499/25.57.94

www.margueritehappycow.be

Facebook : *Marguerite Happy Cow*

Lauréat du Prix de la Production Alimentaire Coopérative 2020 de la Province de Liège.

Promouvoir des produits laitiers de qualité différenciée en prônant une agriculture familiale, respectueuse de l'environnement et des animaux tout en rémunérant justement chaque maillon de la filière

Marguerite Happy Cow, est une société coopérative qui rassemble **tous les acteurs** de la filière laitière. Les producteurs laitiers sont tous situés dans la région délimitée par l'**Appellation d'Origine Protégée** qui régit la fabrication du fromage de Herve.

Fromage frais

Le Pays de Herve, **région herbagère**, est un lieu propice pour les exploitations laitières et de nombreux agriculteurs s'y sont spécialisés dans cette production.

La crise laitière de 2009 a fortement frappé la région. Des exploitations ont disparu et d'autres ont dû procéder à des investissements colossaux pour survivre dans le domaine, toujours plus globalisé, du lait conventionnel.

La meilleure valorisation du travail agricole, la production d'un lait de qualité, le respect de l'environnement et des animaux sont pourtant **conciliables**.

De fait, l'objectif de la coopérative est un retour à l'authenticité, une volonté de se détacher du modèle mondialisé par :

- la **valorisation de la production** de lait en respectant l'environnement et les animaux ;
- la vente de produits de **qualité** et la **transparence** sur leur composition ;
- le suivi d'un **cahier des charges** imposant des critères-qualité aux agriculteurs.

Grâce au cahier des charges, les fromagers s'assurent de recevoir **un lait « fromageable »** et les agriculteurs sont assurés d'un **revenu équitable**.

Le lait est transformé chez un des trois fromagers de la coopérative, tous basés dans la région, à Herve et à Retinne.

Les vaches pâturent au minimum 180 jours par an et sont nourries avec des aliments locaux, un minimum de 70 % des fourrages est produit localement, en Pays de Herve, et les autres fourrages proviennent d'un rayon inférieur à 100 km.

Les fromages sont vendus directement à la **ferme**, ou, grâce à Terre d'Herbage, dans des **points de vente régionaux** et, plus récemment, via une **boutique en ligne** permettant le retrait dans les différentes exploitations agricoles de la coopérative.

Les coopérateurs citoyens bénéficient d'une remise permanente de 10 % sur les produits de la boutique.

La coopérative étudie actuellement les possibilités de mettre en œuvre un système de livraison frigorifique à domicile avec le moins d'impact possible sur l'environnement.

Le cahier des charges *Marguerite Happy Cow* est **transposable**. D'autres groupements pourraient l'appliquer et ainsi l'ancrer en tant que logo wallon équitable et local des produits laitiers.

Les vaches pâturent au minimum 180 jours par an