



**PRÉSENTATION HERVE
SOCIÉTÉ**



HISTORIQUE



1925 : Reprise ferme familiale + production de fromages de Herve par Jacques CABAY père, (lignée d'agriculteurs du Pays de Herve).

1981 : Création SA HERITAGE 1466 par les 4 fils CABAY

1983 : Reprise Herve Société S.A. (réunion de 3 affineurs de fromages de Herve) + reprise d'autres affineurs du Pays de Herve

1993 : Entrée de Jean-Marc Cabay dans les activités familiales.

1998 : Reprise activités fromagères de la Laiterie Régionale de Herve (fromages de l'Abbaye du Val Dieu) et centralisation sur le site de Herve.

2003 : Reprise de la fromagerie VANDERHEYDEN et fils SPRL à Pepinster (Trou d'Sottai – Bou d'Fagne – Fleur de Fagne)

2007 : Reprise du fonds de commerce de la fromagerie LECONTE de Battice (Herves Beaux Prés)





Chapitre 1

Mission et chiffres clés

MISSION ET VALEURS

Devenir le référent de la production de fromages de type « spécialité » en Belgique en :

- capitalisant sur le patrimoine fromager du Pays de Herve et les atouts de sa filière laitière ;
- alliant la technologie d'aujourd'hui au savoir-faire du passé ;
- travaillant sur l'amélioration continue et sur le développement de nos produits.



VALEURS

Respect

Honnêteté

Passion



FROMAGERIE

LA FROMAGERIE - SPÉCIFICITÉS

+ de 90% de la production est vendue en Belgique



Gamme large et diversifiée



produits spécifiques



Travail sur mesure



GAMME LARGE...



30
recettes
(cuve lait)

52
fromages
semi-finis
différents

118
références
articles*

* Hors
négoce,
plateaux
et fonte



Chiffres clés



équivalent à la production laitière de
30 exploitations du Pays de Herve*



Fromages de chez nous

2017 estimé :
2.200 t de fromages (+ 8 %)
(Production + affinage à façon)



Wallonie

1^{ère}
fromagerie
en Région
Wallonne

1^{er} producteur de
fromages à pâtes
molles en Belgique



93%

Chiffre d'affaires réalisé
en Belgique



13%

du marché des pâtes molles
en Belgique



FROMAGERIE



FROMAGE DE HERVE AOP – 1^{ER} PRODUCTEUR DE FROMAGE HERVE AOP



Appellation d'Origine Protégée
« Fromage de Herve », la seule
en Belgique pour un fromage



2 marques majeures :



FROMAGERIE

ABBAYE DU VAL-DIEU



Principales références :



FROMAGERIE

SPÉCIALITÉS



Part volumes : 10% comprenant
- Les Fromages de Bruxelles



- La gamme « Fagne »

Fleur de Fagne Trou d'Sottai Fagne Boû d' Fagne



AUTRES



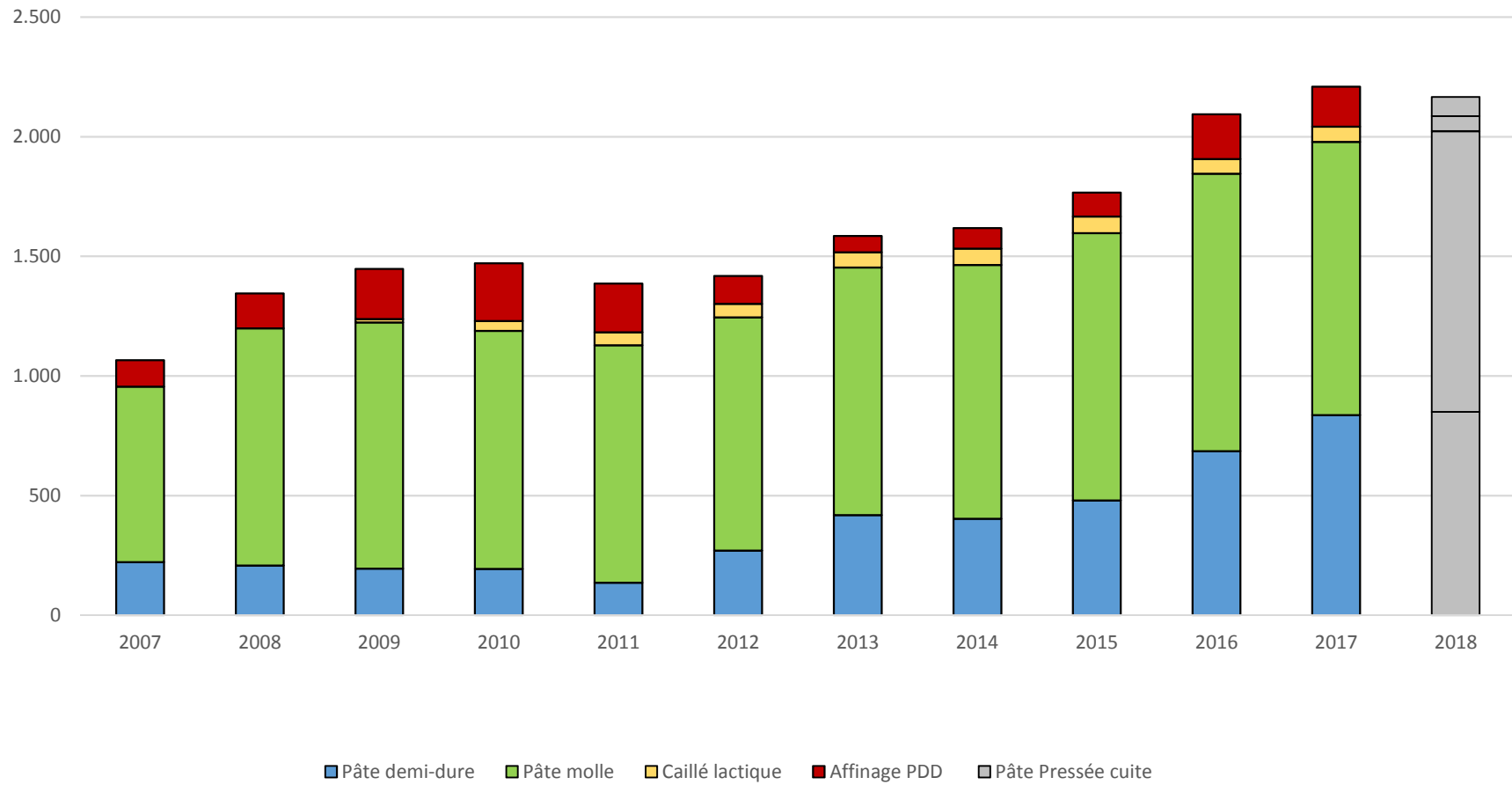
Part volumes comprenant

- Du travail à façon
- des marques de distributeurs
- des concepts spécifiques

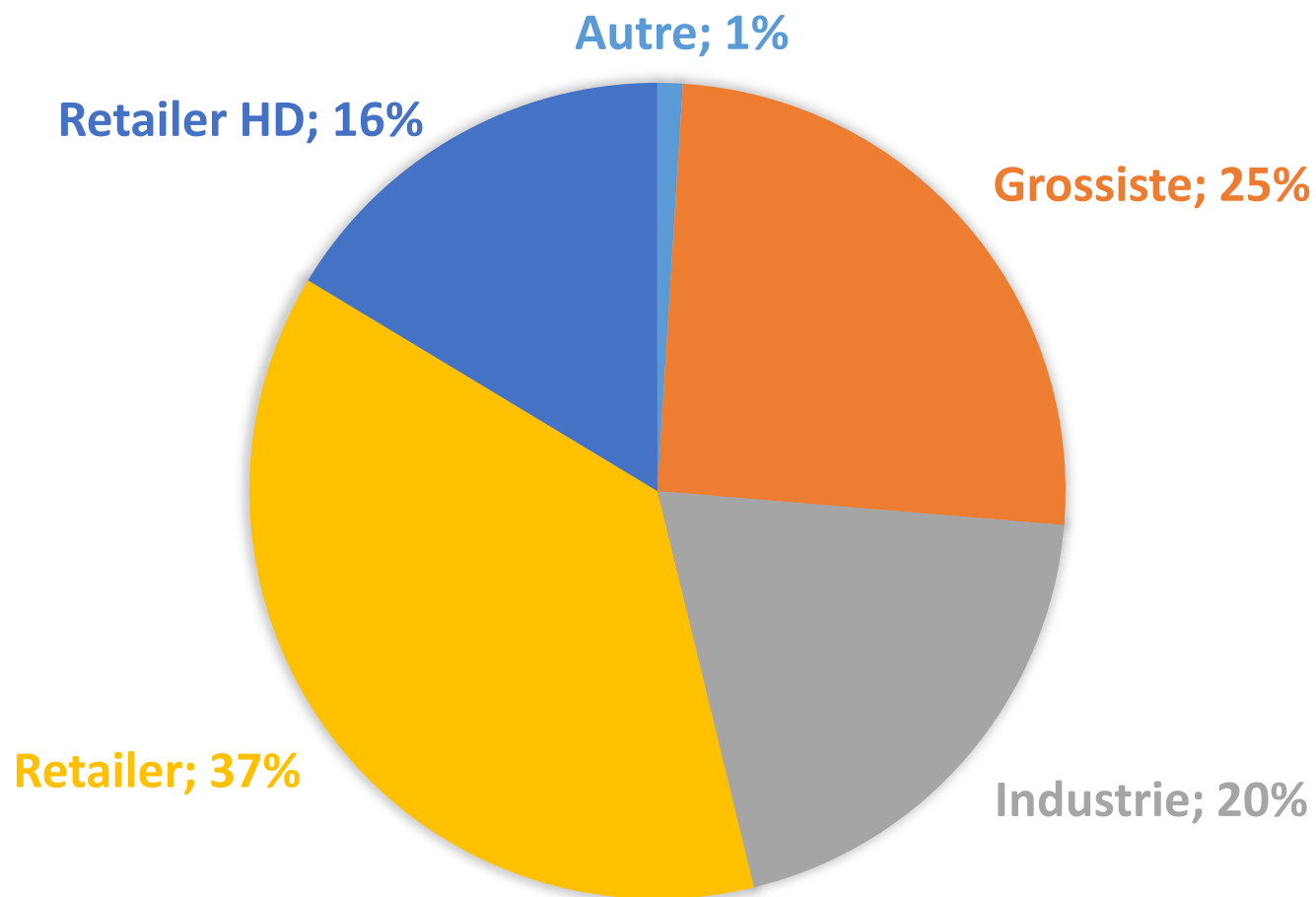


Evolution volumes 2007-2017 + Budget 2018

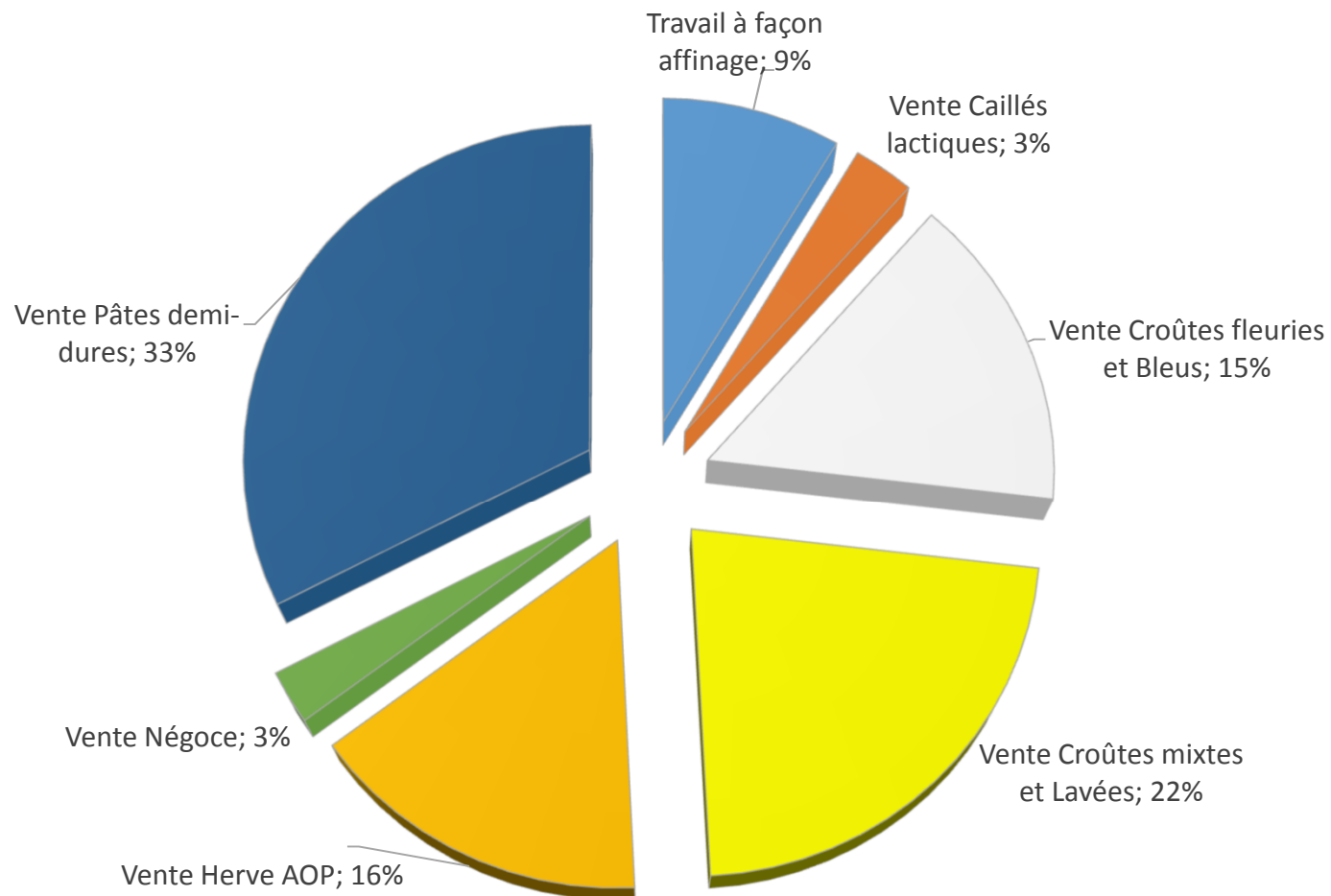
Evolution Volume



Répartition du porte-feuilles clients (2016)



RÉPARTITION VOLUMES 2016 PAR CATÉGORIES DE FROMAGES EN VOLUME





Chapitre 2

La filière Marguerite Happy Cow

Mise en place d'une filière durable (avril 2015)

- ❖ L'herbe et le pâturage
- ❖ Aliments régionaux, naturels et sans OGM
- ❖ Production d'un lait de qualité différenciée
- ❖ Exploitations à taille humaine et revenu plus équitable
- ❖ Transformation locale du lait en fromages

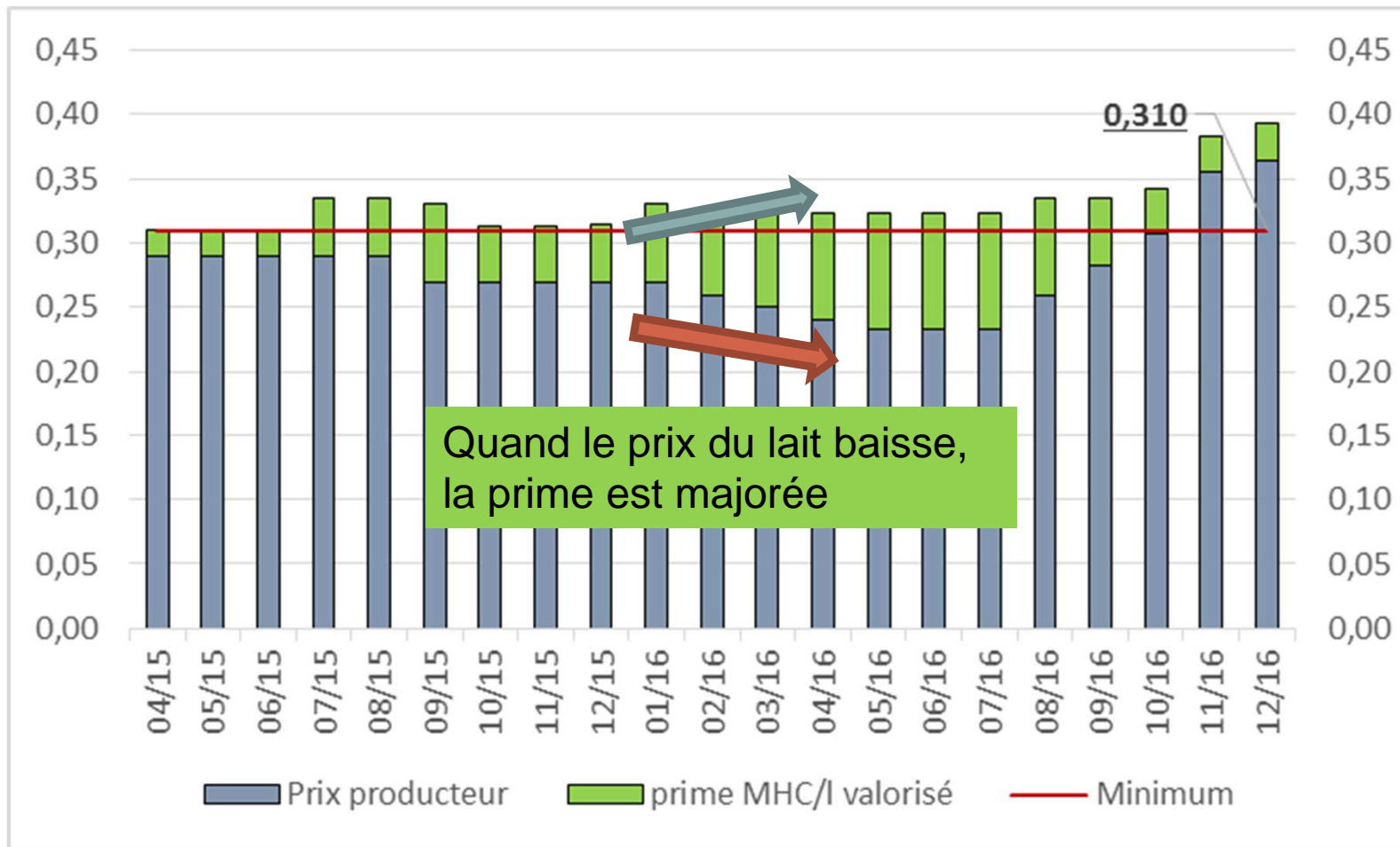


MARGUERITE HAPPY COW : Les fondamentaux

- ✓ Un cahier des charges garantissant notamment :
 - Minimum 180 jours de pâturage / an et max 4 vaches par hectare
 - L'herbe comme aliment principal de la ration, une alimentation de qualité, de provenance régionale et non-OGM
 - L'application de bonnes pratiques d'hygiène
 - Une attention particulière sur la santé et le bien-être animal
- ✓ La production d'un lait de qualité différenciée
- ✓ Un revenu plus stable pour l'agriculteur grâce à une prime variable
- ✓ Le développement de l'économie locale, notamment via la transformation auprès de fromageries locales



LA FILIÈRE EN QUELQUES CHIFFRES: IMPACT DE LA PRIME EN 2015-2016



MHC

Constitution de la cooperative à la foire agricole de Battice



Foire
agricole
Battice



✓ 9 familles d'agriculteurs

✓ 1 meunier, fabricant d'aliment : la coopérative SCAR

✓ 2 transformateurs : la fromagerie Herve Société et Régal

✓ + de 4 millions de litres de lait collectés /an

L'ouverture aux souscriptions consommateurs (grand public – part E)



VOTRE FILIERE DEVIENT UNE COOPÉRATIVE ET VOUS POUVEZ MAINTENANT DEVENIR COOPÉRATEUR !

MARGUERITE HAPPY COW, filière laitière durable, garanti un lait de qualité transformé en fromages et vendu localement. Ses vaches sont nourries à l'herbe, pâturent dans les prés et offrent aux agriculteurs un revenu plus équitable.

POURQUOI DEVENIR COOPÉRATEUR CONSOMMATEUR (PART E) DE LA FILIÈRE MARGUERITE HAPPY COW ?

- ✓ Vous financez le développement (et vous devenez copropriétaire) d'une coopérative à **finalité sociale** visant à maintenir et développer une filière **durable et équitable** dans le domaine laitiers. Le but poursuivi est d'assurer à chaque acteur de la filière une juste rémunération.
- ✓ Vous soutenez un modèle d'agriculture de **type familiale dans votre région**.
- ✓ Vous contribuez à la création et la préservation de nombreux **emplois locaux, durables et non délocalisables**.
- ✓ Vous démontrez que comme consommateur, **vous pouvez influencer** sur votre environnement et une consommation plus durable, plus responsable et plus respectueuse.

EN PRATIQUE, QU'EST-CE QUE CELA IMPLIQUE ?

Un coopérateur est une personne qui investit dans la coopérative en prenant une ou plusieurs parts. De cette manière, vous en devenez aussi copropriétaire. Le montant de la part est fixé à 50 euros. **Mais encore ?** Le conseil d'administration de notre coopérative souhaite également octroyer une plus-value aux coopérateurs consommateurs, notamment au travers d'avantages préférentiels sur les produits labellisés MHC. En fonction des possibilités de la coopérative, notre objectif est de remettre **des bons d'achats ou des réductions de prix** sur les différents produits MHC (fromages, lait frais, ...) et ainsi vous permettre de bénéficier d'un **retour financier** sur votre investissement.

Nom* _____

Prénom* _____

E-mail* _____

Confirmez l'e-mail* _____

Adresse* _____

Code postal* _____

Localité* _____

Date de naissance* _____

N° de registre national* _____

Téléphone* _____

Nombre de parts souhaitées* _____