

Le premier beurre équitable arrive dans les cuisines belges !



Du lait, des fromages, des crèmes glacées... Si la gamme de produits Fairebel est déjà bien étoffée, elle accueille désormais un petit nouveau dans ses rayons avec un beurre équitable, fabriqué à partir de lait 100 % belge. De quoi exciter vos papilles en accompagnant tartines, pâtisseries et d'autres préparations gustatives.

Fondée en 2009, Faircoop affiche 9,3 millions de litres de lait vendus en 2017. Présidée par Erwin Schoepges, la coopérative valorise plus de 500 membres producteurs et 1000 membres consommateurs. "Notre mission vise à garantir un prix du lait couvrant les coûts de production et à sauvegarder les exploitations familiales.", précise le dirigeant. Sa marque Fairebel est d'ores déjà présente sur les linéaires avec le lait et les produits laitiers du même nom.

Pour pouvoir développer son nouveau beurre, Fairebel s'est entouré d'une des dernières laiteries familiales que compte notre pays, la laiterie Olympia. Dirigée par la famille Van Impe depuis 1946, celle-ci a fait de la production du beurre une tradition de longue date. Luc Van Impe, administrateur délégué de la laiterie Olympia, s'enthousiasme : "Nous avons décidé de travailler main dans la main avec la coopérative Fairebel, car nous partageons les mêmes valeurs : soutenir l'agriculture belge et défendre une rémunération équitable pour tous les acteurs de la chaîne de production".

Le goût du vrai beurre

Pourquoi opter pour le beurre Fairebel ?

-Il est local et respecte les producteurs en leur garantissant des conditions de travail équitables

Olympia récolte son lait auprès de 180 producteurs belges, incluant plusieurs membres de la coopérative Faircoop, dans un rayon de 60 kilomètres autour de son site de production, à Herfelingen (province du Brabant flamand).

-Il est produit avec du lait de pâturage

Nos fermiers s'engagent à faire pâturer leurs vaches dans les prés pendant au moins 6 heures par jour et au moins 120 jours par an. Une façon de produire du lait qui équilibre harmonieusement le respect du bien-être animal et un goût unique et authentique.

-Il est fabriqué de manière traditionnelle... comme à la ferme

Le lait est écrémé chaque jour, selon la méthode de fabrication du beurre à l'ancienne, à partir d'une crème ultra fraîche. Le beurre Fairebel, un produit 100% naturel, 100% équitable et 100% belge onctueux et savoureux !

Plus d'informations sur www.fairebel.be



Contact

Erwin SCHOEPGES (FR - ALL)

info@faircoop.be

+32 497.90.45.47

Hendrik VAN DEN HAUTE (NL)

info@faircoop.be

+32 496.49.68.95