



LACTALIS BELGIQUE À LA FOIRE DE LIBRAMONT 2026



DOSSIER
DE PRESSE

1 LA FOIRE DE LIBRAMONT

NOTRE SOCIÉTÉ LACTALIS SERA POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE PRÉSENTE SUR LE SITE DE LA FOIRE DE LIBRAMONT

La Foire de Libramont, c'est plus qu'une foire, c'est l'occasion lors d'un week-end festif ouvert à tous de mettre en avant tous les bienfaits de la filière laitière, depuis la collecte en ferme, jusqu'à la dégustation de délicieux produits laitiers.

Lactalis en Belgique a la particularité de promouvoir l'ensemble des produits laitiers : bien sûr le lait de consommation Lactel, mais aussi un assortiment complet de fromages, de beurres, de crème, de yaourts et de desserts frais – avec des marques aussi réputées que Président, Leerdammer, Galbani ou La Laitière.

Les produits Lactalis s'adressent à tous, et se retrouvent dans tous les canaux de vente, la grande distribution, les fromageries spécialisées, la restauration ou encore les hôpitaux et collectivités.

Le groupe Lactalis a à cœur de collecter le lait dans la plupart des pays où il est représenté, lait qu'il transforme localement en produits laitiers. **En Belgique, notre laiterie, située à Walhorn dans le pays de Herve, existe depuis déjà 90 ans.** Ce sont pas moins de 40 millions de litres de lait de consommation qui y sont transformés chaque année, dans le respect de son environnement de bois et de prairies, avec l'ambition d'accélérer nos engagements en matière de réduction de l'empreinte carbone.



Le visiteur de la Foire de Libramont aura l'occasion de découvrir **nos activités sur le stand Lactalis Belgique**, situé en Hall 1, de façon ludique, en participant au **LACTEL**

Memory Game. Nous pourrions ainsi apprécier leurs facultés cognitives tout en rappelant les nombreuses qualités nutritionnelles du lait LACTEL collecté dans nos régions pour notre laiterie.

Nous accueillerons, dans notre espace professionnel sur le stand, nos partenaires producteurs laitiers ainsi que nos clients de la distribution Retail et Food Service (restauration, grossistes, collectivités), et les fédérations laitières, sans qui notre activité ne serait possible.



2 LACTALIS EN BELGIQUE



LE 9 AVRIL 1991, LACTALIS OUVRAIT SA FILIALE EN BELGIQUE

Si la marque **Président**, et son emblématique camembert, était déjà commercialisée en Belgique, la filiale – alors appelée **Lactel Belgium** – se lance véritablement au début des années 1990 avec la commercialisation, dans la grande distribution locale, de lait de consommation belge sous la marque Lactel, conditionné en bouteilles PEHD.

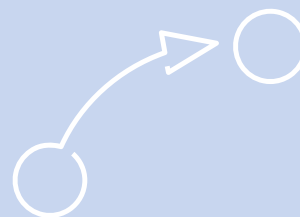
En 2000, **Lactalis Belgique** compte 25 collaborateurs. La croissance de la filiale s'accélère entre 2006 et 2007, avec la création d'une joint-venture avec **Nestlé** pour les produits frais, l'arrivée des marques **La Laitière** et **Viennois**, ainsi que l'acquisition par le groupe de la marque **Galbani**, particulièrement bien implantée en Belgique dans le secteur de la restauration italienne.

En 2021, le rachat de la marque néerlandaise **Leerdammer** donne une nouvelle impulsion au développement de la filiale.

AUJOURD'HUI, LACTALIS EN BELGIQUE C'EST :

244
MILLIONS
D'EUROS DE CA

(hors exportations)



Une étroite collaboration avec nos clients au sein de tous les circuits commerciaux, depuis la grande distribution jusqu'à la restauration, et sur l'ensemble des collectivités.

240
COLLABORATEURS,
RÉPARTIS SUR
TROIS SITES :

le siège central et commercial à Bruxelles, la laiterie de Walhorn, et son entrepôt logistique pour l'ensemble du Benelux sur le site de Mollem.



Une activité couvrant tous les segments de consommation (ultra frais, beurre, lait de consommation, fromage et crème, ingrédients) et des marques reconnues, souvent leaders sur leurs marchés : Galbani, marque n°1 des fromages en Belgique, ou encore Président, Leerdammer, Salakis, Société, La Laitière, Lindahls et Lactel.

Lactalis en Belgique



Près de
35 ans
d'existence



240 salariés
répartis sur 3 sites



244 M€ de CA
(hors exportations)



250 producteurs
partenaires dans un
rayon de 45 km



320 millions
de litres de lait
traités par la
laiterie de Walhorn



-20 %
d'émissions
de CO₂

Des marques fortes, leaders sur leur marché :



AU SERVICE DES CONSOMMATEURS BELGES...

Qualité, sécurité alimentaire, plaisir organoleptique, produits sains, nutrition et respect de l'environnement guident nos actions.

La confiance de nos consommateurs envers chacune de nos marques se mérite au quotidien. C'est une priorité, d'autant plus lorsqu'on met sur le marché belge plus de 150 millions de produits laitiers (en 2024).

Notre proximité avec les consommateurs se construit dans la durée, à travers une communication qui s'adapte à l'évolution de leurs usages médiatiques.



... ET DE NOS CLIENTS, AMBASSADEURS DE CHACUNE DE NOS MARQUES

Nos équipes commerciales ont pour priorité d'apporter la valeur ajoutée et la dynamique adaptées aux attentes du consommateur/shopper en matière de promotion, d'activation et d'innovation.

Elles répondent ainsi à une large palette d'occasions de consommation, à la maison comme hors domicile.



LAIT DE CONSOMMATION

Le lait est le produit le plus emblématique de notre portefeuille de produits.

Il constitue la base de notre alimentation. C'est une source essentielle de protéines, de calcium, de vitamines et de nutriments, parfaitement intégrée à une alimentation équilibrée dès le plus jeune âge.

C'est pourquoi le **groupe Lactalis** en a fait une priorité. **Lactalis Belgique** est né en 1991 avec la commercialisation d'une première bouteille de

lait produite à la laiterie de **Walhorn**, élaborée à partir du bon lait de nos vaches élevées sur les hauts plateaux des Fagnes.

Aujourd'hui, à Walhorn, ce sont plus de **40 millions de litres de lait** de consommation qui sont produits chaque année, dans le respect de son environnement de bois et de prairies, avec l'ambition affirmée d'accélérer nos engagements en matière de réduction de l'empreinte carbone.

3 WALHORN 90 ANS D'HISTOIRE

HISTOIRE, PASSION, EXPERTISE ET ENGAGEMENT

L'histoire de la laiterie de Walhorn remonte à **1933** : des producteurs locaux se regroupent pour former une coopérative, la **Laiterie Coopérative Eupenoise** (LCE). Ils choisissent de s'implanter sur ce site afin de valoriser la matière grasse laitière et de ne plus dépendre des marchands de beurre.

Coïncidence : c'est également en 1933 qu'est fondée, à Laval, l'entreprise d'**André Besnier** – fondateur du groupe aujourd'hui connu sous le nom de **Lactalis** – avec la fabrication des premiers camemberts **Le Petit Lavallois**.

Le site de Walhorn présente plusieurs atouts stratégiques : il est situé de manière centrale, d'un point de vue géographique, pour les membres de la coopérative et leurs exploitations (proche des marchés allemand, néerlandais...), et il bénéficie de ressources en eau abondantes.

Le développement du site est rapide : la beurrerie initiale est agrandie. Au cours des années 1960, la collecte du lait démarre, ainsi que les opérations d'écémage et de pasteurisation du lait cru. La première tour de séchage est installée en 1968, suivie d'une seconde en 1975.

C'est dans les années 1990 que le **Groupe Besnier** devient co-propriétaire de la laiterie. Le partenariat entre la Laiterie Coopérative Eupenoise, chargée de la collecte du lait, et le Groupe Besnier, spécialiste de la transformation et de la commercialisation des produits laitiers, aboutit à la mise en place d'une ligne de production de bouteilles de lait UHT destinées à la grande distribution.

Entre 2004 et 2005, la fabrication de beurre est arrêtée au profit d'une nouvelle ligne de production de crème UHT en briques.

Ce n'est qu'en **2015** que **Lactalis** (ex-Groupe Besnier) devient propriétaire de l'ensemble du site de Walhorn. Aujourd'hui, un vent de

modernité souffle sur cette laiterie historique : plus de 16 millions d'euros ont été investis pour rénover ses infrastructures industrielles et améliorer la performance ainsi que la qualité de son activité de séchage.

D'autres investissements, à hauteur de plus de **5 millions d'euros** sur les quatre dernières années, ont également été engagés pour réduire l'empreinte environnementale du site, moderniser les infrastructures en adaptant les lignes de production aux nouvelles réglementations (notamment les bouchons attachés) et améliorer la qualité de vie au travail des salariés.

LE SITE DE WALHORN EN QUELQUES CHIFFRES

90 ans
D'EXISTENCE



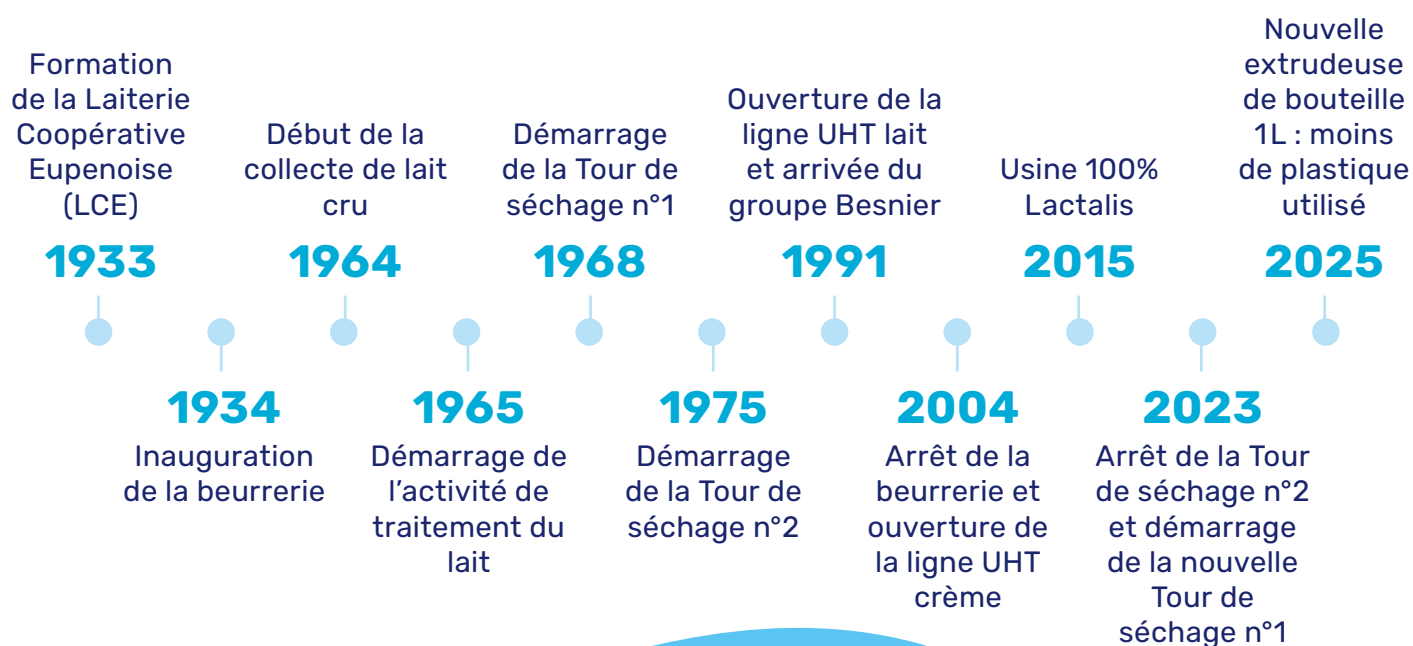
320 millions
de litres
traités par an



120
salariés

- 20 %
d'émissions de CO₂

WALHORN, CHRONOLOGIE



UNE LAITERIE, TROIS ACTIVITÉS

Aujourd'hui, le site de Walhorn traite 320 millions de litres équivalents de lait par an et compte trois activités principales : la production de lait UHT, de crème UHT et de poudre de lait.

LAIT UHT

Grâce à ses lignes de pasteurisation/écrémage, entre 40 et 45 millions de bouteilles de lait d'un litre sont produites chaque année (soit 12 500 par heure), dans des bouteilles en PEHD fabriquées sur site grâce à trois extrudeuses. Cela permet d'éviter le transport de bouteilles vides et donc de limiter l'empreinte carbone associée. En 2021, l'une de ces extrudeuses a été remplacée par une machine plus performante; un deuxième remplacement est prévu pour 2025. **90 %** de cette production est destinée aux **marques distributeurs**, ce qui est caractéristique du marché belge des produits laitiers.



CRÈME UHT

Le site de Walhorn produit également de la crème fluide UHT, à hauteur de **33 millions de litres par an**, essentiellement conditionnée en briques Tetra Pak d'un litre pour les professionnels,

mais aussi en pallecons de 1 000 litres à usage industriel.

Cela représente une cadence de **7 000 briques** ou **7 pallecons par heure**.



POUDRE DE LAIT

La tour de séchage dont dispose le site permet de produire de la poudre de lait écrémé et de la poudre de lait entier (respectivement 0 % et 26 % de matière grasse), sous différentes formes : sacs de 25 kilos, big bags, vrac de 24 tonnes...

Le site propose ainsi des solutions adaptées aux besoins des acteurs de l'agroalimentaire pour la fabrication de produits laitiers, de glaces, de chocolats ou encore de produits de boulangerie et de pâtisserie. Une partie de la production est également destinée à l'exportation, la poudre étant un produit sec facile à transporter, pouvant être reconstitué en lait.

La modernisation récente de la tour de séchage permet par ailleurs à la laiterie de Walhorn de répondre à des exigences techniques de plus en plus élevées.



UN SITE ENGAGÉ EN FAVEUR D'UN DÉVELOPPEMENT PLUS DURABLE

La laiterie de Walhorn s'inscrit pleinement dans la démarche de développement durable du groupe Lactalis, avec notamment diverses initiatives mises en œuvre pour réduire son empreinte carbone.

En 2024, la laiterie a inauguré sa nouvelle tour de séchage.

Si le séchage du lait est un processus très énergivore, la mise en place de plusieurs systèmes de récupération d'énergie **ont permis à la tour nouvelle génération de réduire sa consommation d'énergie de 20 % par rapport à l'ancienne tour.**

Par ailleurs, un partenariat avec **Enersol** a permis l'installation de 4 800 m² de panneaux photovoltaïques en 2023, générant **900 MWh/an** et réduisant les émissions de CO₂ du site de 450 tonnes, soit 3,6 % des émissions totales.

Depuis 2018, la laiterie de Walhorn dispose d'une cogénération qui produit environ 45 % de son électricité à partir de gaz naturel. À partir de 2022, ce gaz naturel a été progressivement remplacé par du biogaz grâce à la valorisation de **labels de garantie d'origine (LGO)**, réduisant les émissions du site de 2 180 tonnes en 2023, soit **17 %** des émissions totales.



Au total, l'ensemble de ces actions a permis à la laiterie de Walhorn de diminuer ses émissions de CO₂ de 20 %. Plusieurs autres projets RSE ont été réalisés ou sont en cours:

- **Projet pour la gestion de l'empreinte environnementale de la laiterie**

Le site prévoit d'investir 2 millions d'euros entre 2025 et 2026 pour renforcer la réduction de son impact, notamment par des travaux sur la gestion et le traitement des eaux usées et pluviales.

- **Valorisation des ECML (eau de concentration de matière première laitière)**

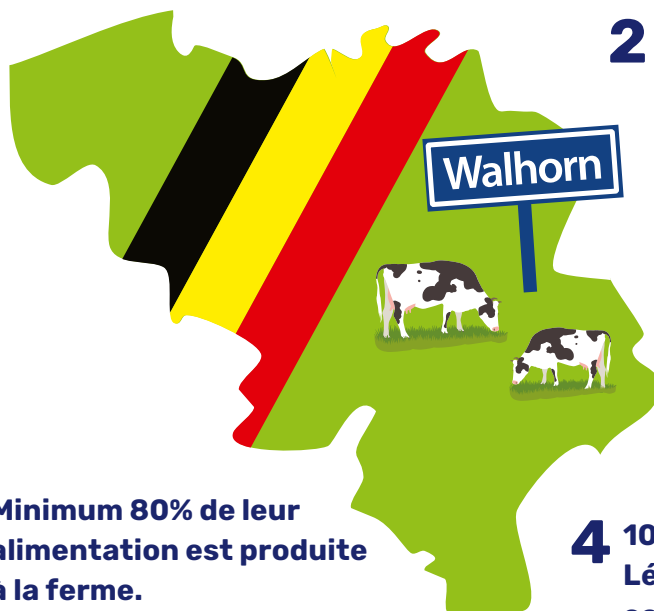
Depuis 2021, la laiterie cherche à mieux valoriser ces eaux, contribuant à une gestion plus durable de la ressource. Plusieurs logiciels de suivi et d'optimisation des nettoyages via les stations CIP (Cleaning in Place) ont été déployés, réduisant la consommation d'eau.

- **Recyclabilité des emballages**

Près de 100 % des emballages plastiques utilisés par la laiterie en Belgique sont recyclés grâce au partenariat avec Fost Plus et un système de tri performant. L'objectif est de passer progressivement à des plastiques monomatériaux afin d'optimiser le recyclage.

COLLECTE ET ENGAGEMENT AUPRÈS DE NOS PRODUCTEURS LAITIERS

1 Notre lait est collecté dans les fermes belges...



2 ... où les vaches sont au pré au moins 180 jours par an.

3 Minimum 80% de leur alimentation est produite à la ferme.

4 100% belge, Lactel Matin Léger 1L, facile à digérer, contient 0% de lactose. Il est conditionné à la laiterie de Walhorn, en pays de Herve.



Afin de poser les bases de l'optimisation des émissions carbone de ses producteurs, la laiterie de Walhorn audite 100% de ceux-ci sur les différents postes d'émissions.

CONTACT PRESSE LACTALIS

Sylvie Quertainmont

Directrice Communication & Marketing Lactalis Belgique
+32 477 567 888 • sylvie.quertainmont@be.lactalis.com



www.lactalis.com

