



LACTALIS BELGIË OP DE BEURS VAN LIBRAMONT 2026



PERS
DOSSIER

1 DE BEURS VAN LIBRAMONT

ONS BEDRIJF LACTALIS ZAL DIT JAAR VOOR HET TWEEDE JAAR OP RIJ AANWEZIG ZIJN OP DE BEURS VAN LIBRAMONT

De Beurs van Libramont is meer dan een gewone beurs: het is een feestelijk weekend voor iedereen, waarop we de troeven van de volledige zuivelsector in de kijker zetten – van melkveehouderij tot het proeven van heerlijke zuivelproducten.

Lactalis België zet zich in om het volledige zuivelaanbod te promoten: uiteraard de drinkmelk van Lactel, maar ook een compleet assortiment kazen en boters, room, yoghurt en verse desserts – met sterke merken zoals Président, Leerdammer, Galbani en La Laitière.

De producten van Lactalis zijn er voor iedereen en zijn beschikbaar via alle verkoopkanalen: de grootdistributie, gespecialiseerde kaaswinkels, horeca, ziekenhuizen en collectieven.

De groep **Lactalis** hecht veel belang aan het inzamelen van melk in de meeste landen waar we actief zijn, en aan de lokale verwerking ervan tot zuivelproducten. **In België bevindt onze zuivelfabriek zich al 90 jaar in Walhorn, in het Land van Herve.** Elk jaar wordt er niet minder dan 40 miljoen liter melk verwerkt – met respect voor de omliggende bossen en weilanden, en met de ambitie om onze inspanningen ter vermindering van de ecologische voetafdruk verder op te voeren.

Bezoekers van de Beurs van Libramont krijgen de kans om op een speelse manier kennis

te maken met onze activiteiten aan de stand van Lactalis België in Hal 1 – door deel te nemen aan een **LACTEL Memory Game**.

Zo kunnen we hun cognitieve vaardigheden benutten en tegelijk de vele nutritionele voordelen van LACTEL-melk onder de aandacht brengen, melk die in onze regio's wordt ingezameld voor onze zuivelfabriek.

Op onze professionele standruimte heten we met plezier onze melkproducentenpartners en klanten uit de retail- en foodservicekanalen (horeca, groothandel, collectieven) welkom, evenals de melkfederaties zonder wie onze werking onmogelijk zou zijn.



2 LACTALIS IN BELGIË



9 APRIL 1991: LACTALIS OPENT ZIJN DOCHTERONDERNEMING IN BELGIË

De merknaam Président – met zijn iconische camembert – was al aanwezig op de Belgische markt, maar pas begin jaren 90 ging de Belgische dochteronderneming (toen nog Lactel Belgium) echt van start met de verkoop van Belgische consumptiemelk onder het merk Lactel, in HDPE-flessen.

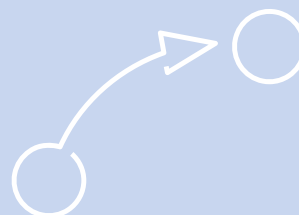
In 2000 telde Lactalis België 25 medewerkers. De groei versnelde in 2006-2007 dankzij de joint venture met Nestlé voor verse producten en de introductie van La Laitière en Viennois, evenals de overname van Galbani – een bijzonder sterk merk in de Italiaanse horeca.

In 2021 gaf de overname van het Nederlandse merk Leerdammer een nieuwe impuls aan de verdere ontwikkeling.

VANDAAG STAAT LACTALIS IN BELGIË VOOR:

244
MILJOEN €
OMZET

(exclusief export)



Een nauwe samenwerking met onze klanten in alle handelskanalen, van de grootdistributie tot de horeca, en binnen alle collectieven.

240
MEDEWERKERS,
OP DRIE SITES :

het hoofdkantoor in Brussel, de zuivelfabriek in Walhorn en het Benelux-distributiecentrum in Mollem



Een activiteit die alle consumptiesegmenten bestrijkt (ultraverse producten, boter, drinkmelk, kaas en room, ingrediënten) en bekende merken omvat die vaak marktleider zijn: Galbani, het nr. 1 kaasmerk in België, maar ook Président, Leerdammer, Salakis, Société, La Laitière, Lindahls en Lactel.

Lactalis

in België



Bijna
35 jaar
bestaan



240 medewerkers
op drie sites



244 M€ omzet
(exclusief export)



**250 producenten-
partners** binnen een
straal van 45 km



320 miljoen
liter melk
verwerkt in
Walhorn



-20 %
CO₂ uitstoot

Sterke merken, marktleiders in hun segment :



TEN DIENSTE VAN DE BELGISCHE CONSUMENTEN...

Kwaliteit, voedselveiligheid, smaakplezier, gezondheid, voeding en milieu staan centraal.

Het vertrouwen van onze consumenten in elk van onze merken wordt dag na dag verdiend. Dat is een prioriteit wanneer we in België (2024) meer dan **150 miljoen zuivelproducten** op de markt brengen.

De band met onze consumenten wordt op lange termijn opgebouwd via communicatie die inspeelt op hun mediagebruik en consumptiegewoonten.



... EN VAN ONZE KLANTEN, AMBASSADEURS VAN ELK VAN ONZE MERKEN

Onze commerciële teams stellen zich tot prioriteit om de juiste meerwaarde en dynamiek te bieden die aansluit bij de verwachtingen van de consument/shopper op het vlak van promotie, activatie en innovatie.

Ze spelen in op een brede waaier van **consumptiemomenten**, zowel thuis als buitenshuis.



DRINKMELK

Melk is het meest iconische product in ons assortiment.

Het vormt de basis van onze voeding. Melk is een belangrijke bron van eiwitten, calcium, vitaminen en andere voedingsstoffen, en past perfect in een evenwichtig voedingspatroon vanaf jonge leeftijd.

Daarom maakt de groep Lactalis er een prioriteit van. Lactalis België is ontstaan in 1991 met de commercialisering van een eerste fles melk,

geproduceerd in de zuivelfabriek van Walhorn, met de goede melk van onze koeien op de hoogvlakten van de Hoge Venen.

Vandaag wordt er in Walhorn jaarlijks meer dan **40 miljoen liter drinkmelk** geproduceerd, met respect voor het omliggende landschap van bossen en weiden, en met de ambitie om onze engagementen op het vlak van CO₂-reductie verder te versnellen.

3 WALHORN 90 JAAR GESCHIEDENIS

GESCHIEDENIS, PASSIE, EXPERTISE EN ENGAGEMENT

De geschiedenis van de zuivelfabriek van Walhorn gaat terug tot 1933: lokale melkveehouders sloegen de handen in elkaar en richtten een coöperatie op, de **Laiterie Coopérative Eupenoise** (LCE). Ze kozen deze locatie om melkvet lokaal te valoriseren en niet langer afhankelijk te zijn van botermakelaars.

Toeval of niet: ook in 1933 richtte André Besnier in Laval zijn onderneming op – de grondlegger van wat vandaag de **Lactalis**-groep is – met de productie van de eerste **Le Petit Lavallois** camemberts.

De site in Walhorn heeft verschillende strategische troeven: geografisch gezien ligt ze centraal voor de leden van de coöperatie en hun landbouwbedrijven (dicht bij de Duitse en Nederlandse markten), en ze beschikt over overvloedige watervoorraden.

De site kende een snelle ontwikkeling: de oorspronkelijke boterfabriek werd uitgebreid. In de jaren 1960 startte de melkophaling, samen met het afromen en pasteuriseren van rauwe melk. In 1968 werd de eerste sproeidroogtoren geïnstalleerd, gevolgd door een tweede in 1975.

In de jaren 90 werd de **Groep Besnier** mede-eigenaar van de zuivelfabriek. Het partnerschap tussen de Eupense Coöperatieve Melkerij, die instond voor de melkverzameling, en de Groep Besnier, gespecialiseerd in de verwerking en commercialisering van zuivelproducten, leidde tot de opstart van een productielijn voor UHT-melkflessen bestemd voor de grootdistributie.

Tussen 2004 en 2005 werd de boterproductie stopgezet ten voordele van een nieuwe productielijn voor UHT-room in brikverpakking.

Pas in **2015** werd **Lactalis** (de voormalige Groep Besnier) volledig eigenaar van de site in Walhorn. Vandaag waait er een frisse wind door deze historische zuivelfabriek: meer

dan 16 miljoen euro werd geïnvesteerd om de industriële infrastructuur te vernieuwen en de prestaties en kwaliteit van de droogactiviteit te verbeteren.

Daarnaast werd de voorbije vier jaar meer dan **5 miljoen euro** geïnvesteerd om de ecologische voetafdruk van de site te verkleinen, de infrastructuur te moderniseren met aanpassingen aan de productielijnen in functie van nieuwe regelgeving (zoals de verplichte vastgehechte doppen), en om het werkcomfort van de werknemers te verbeteren.

DE SITE VAN WALHORN IN ENKELE CIJFERS

90 jaar
BESTAAN



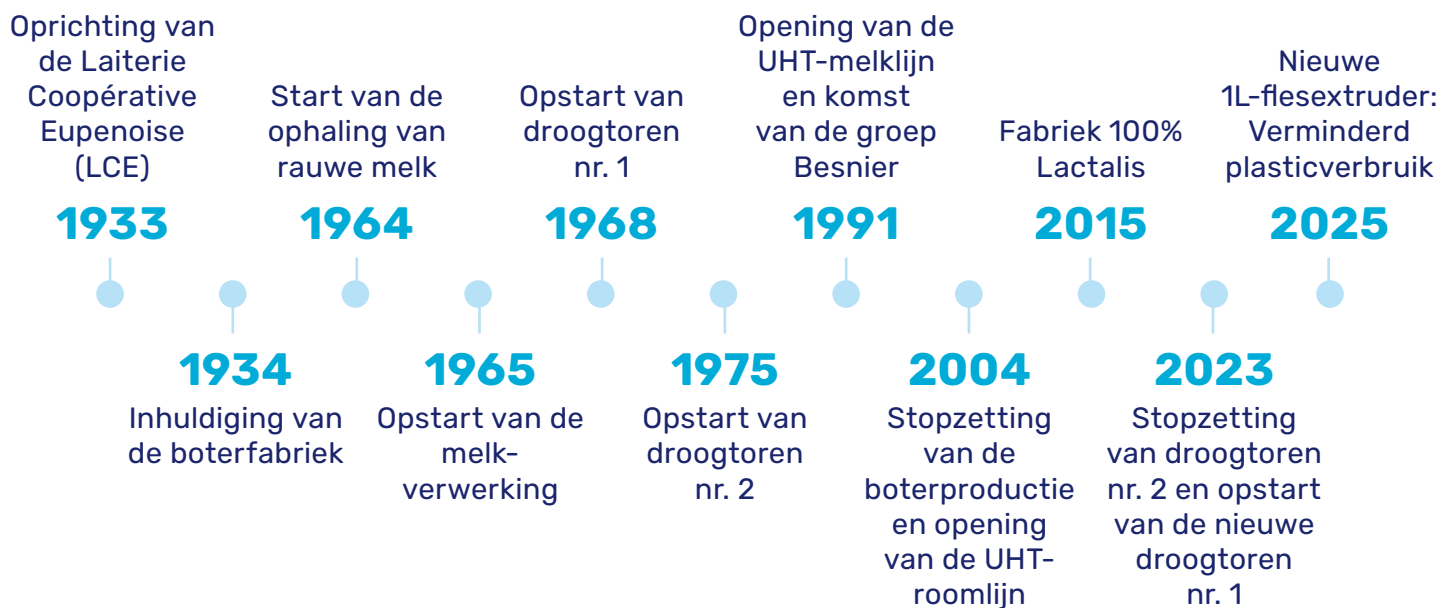
320 miljoen
liter melk
verwerkt/jaar



120
werknemers

- 20 %
CO₂-uitstoot

WALHORN, CHRONOLOGIE



EÉN ZUIVELFABRIEK, DRIE ACTIVITEITEN

Vandaag verwerkt de site van Walhorn jaarlijks 320 miljoen liter melk (equivalent) en telt hij drie hoofdactiviteiten: de productie van UHT-melk, UHT-room en melkpoeder.

UHT-MELK

Dankzij zijn pasteurisatie-/ontroomlijnen produceert de site elk jaar tussen de 40 en 45 miljoen flessen melk van 1 liter (oftewel 12.500 per uur), in HDPE-flessen die ter plaatse worden geblazen door drie extruders. Dit vermijdt het transport van lege flessen en de daaraan verbonden ecologische voetafdruk. In 2021 werd één van deze extruders vervangen door een performanter model; een tweede vervanging is gepland voor 2025. **90 %** van deze melkproductie is bestemd voor **distributiemerken** – een kenmerk van de Belgische zuivelmarkt.



UHT-ROOM

De site van Walhorn produceert ook vloeibare UHT-room, goed voor **33 miljoen liter per jaar**. Deze wordt hoofdzakelijk verpakt in Tetra Pak-brikken van 1 liter voor professionals, maar ook in palecons van 1.000 liter voor industrieel

gebruik – goed voor een capaciteit van **7.000 brikken of 7 palecons per uur**.



MELKPOEDER

De sproeidroogtoren op de site maakt het mogelijk om zowel mager melkpoeder als vol melkpoeder te produceren (respectievelijk met 0 % en 26 % vetgehalte), in verschillende vormen: zakken van 25 kilo, grote bulk zakken van 24 ton.

De site biedt zo oplossingen op maat voor spelers in de voedingsindustrie, onder meer voor de productie van zuivelproducten, ijs, chocolade, bakkerij- en patisserieproducten. Een deel van de productie is bestemd voor export, aangezien melkpoeder een droog product is dat gemakkelijk te vervoeren is en eenvoudig opnieuw tot melk kan worden omgezet.

Dankzij de recente modernisering van de sproeidroogtoren kan de zuivelfabriek van Walhorn bovendien voldoen aan steeds strengere technische vereisten.



EEN SITE TOEGEWIJD AAN DUURZAME ONTWIKKELING

De zuivelfabriek van Walhorn sluit volledig aan bij het duurzaamheidsbeleid van de groep Lactalis, met diverse initiatieven om haar ecologische voetafdruk te verkleinen.

In 2024 werd de nieuwe droogtoren officieel in gebruik genomen.

Hoewel melk drogen een zeer energie-intensief proces is, heeft de installatie van verschillende systemen voor warmterecuperatie het mogelijk gemaakt om het energieverbruik van deze nieuwe generatie toren **met 20 % te verlagen ten opzichte van de vorige.**

Daarnaast werd in 2023, dankzij een samenwerking met **Enersol**, 4.800 m² aan zonnepanelen geplaatst, goed voor een productie van **900 MWh/jaar** en een reductie van de CO₂-uitstoot van de site met 450 ton, ofwel 3,6 % van de totale uitstoot. Sinds 2018 beschikt de zuivelfabriek van Walhorn over een warmtekrachtkoppeling waarmee ongeveer 45 % van haar elektriciteit wordt opgewekt uit aardgas. Vanaf 2022 werd dit aardgas geleidelijk vervangen door biogas, dankzij de inzet van **Garantie van Oorsprong-certificaten** (LGO), wat in 2023 een extra besparing van 2.180 ton CO₂ opleverde – **17 %** van de uitstoot van de site.



In totaal hebben deze verschillende acties de CO₂-uitstoot van de zuivelfabriek van Walhorn met 20 % verlaagd. Daarnaast werden meerdere andere MVO-projecten gerealiseerd of zijn momenteel in uitvoering:

- **Project voor het beheer van de ecologische voetafdruk van de zuivelfabriek**

De site van Walhorn plant 2 miljoen euro te investeren tussen 2025 en 2026 om de ecologische impact verder te beperken, onder meer via verbeterde opvang en behandeling van afval- en regenwater.

- **Valorisatie van «WAMC» (water afkomstig van melkconcentraat)**

Sinds 2021 zoekt de zuivelfabriek naar manieren om WAMC beter te benutten, met het oog op een duurzamer waterbeheer. Er werden meerdere softwaretools geïnstalleerd om het reinigingsproces via CIP-stations (*Cleaning in Place*) te monitoren en optimaliseren, wat leidde tot een lager waterverbruik.

- **Recycleerbaarheid van verpakkingen**

Bijna 100 % van de plastic verpakkingen die de zuivelfabriek in België gebruikt, wordt gerecycleerd dankzij het partnerschap met FOST PLUS en een performant sorteersysteem. Het doel is om over te schakelen naar monomateriaal plastic om het recyclageproces te optimaliseren

MELKOPHALING EN ENGAGEMENT BIJ ONZE PRODUCENTEN

- 1** Onze melk wordt opgehaald bij Belgische boerderijen...



- 2** ... waar de koeien minstens 180 dagen per jaar in de wei grazen.

- 3** Minstens 80% van hun voeder wordt op de boerderij geproduceerd.

- 4** 100% Belgisch, Lactel Lichte start 1L, licht verteerbaar, bevat 0% lactose*, wordt verpakt in de melkfabriek Walhorn, in het land van Herve.



Om de basis te leggen voor de optimalisatie van de koolstofuitstoot van haar melkproducenten, voert de zuivelfabriek van Walhorn een audit uit bij 100 % van hen op de verschillende emissieposten.

PERSCONTACT LACTALIS

Sylvie Quertainmont

Directeur Communicatie & Marketing Lactalis België
+32 477 567 888 • sylvie.quertainmont@be.lactalis.com



www.lactalis.com

