

## Good Food B2B - rapport de visites de fermes laitières – lundi 24 avril 2023

Avec 12 participants de restaurants et fromageries bruxelloises, nous avons rendu visite à 3 éleveurs laitiers qui, chacun à leur manière, produisent de manière durable des produits laitiers qui sont (ou seront) également vendus sur le marché bruxellois.

### **Ferme laitière Keymeulen, Hofstade (Alost) -[www.kaasboerderij.be](http://www.kaasboerderij.be)**

En 1995, Joost et Lieven Keymeulen décident de revenir à leurs racines et de recommencer à travailler dans la ferme de leurs parents. Pendant leurs heures libres, ils transformaient le lait de leurs vaches laitières en fromages et produits laitiers. Peu de temps après, ils installent un petit magasin dans la cour de la ferme. Zuivelhoeve Keymeulen est né.

À partir de 1997, Lieven s'est concentré à plein temps sur les travaux agricoles, Joost a suivi les traces de son frère en 2003. 20 ans plus tard, la ferme compte 35 vaches et produit une large gamme de fromages à pâte dure, desserts, yaourts... à partir du lait cru.



Ils ont différentes races de vaches : Brown Suisse, Montbéliarde, Fleckvie et Holstein. Tant que le temps le permet, les animaux sont à l'extérieur sur le pâturage et mangent principalement de l'herbe. Sur 22 hectares, ils produisent les autres aliments pour leurs animaux : herbe, trèfle, maïs, betteraves (transformés en pulpe). Ils les complètent avec un peu de soja. C'est un choix conscient de limiter le nombre de vaches : taille animale et taille humaine.

Les animaux ne sont pas traités avec un robot. Ils produisent environ 800 litres de lait par jour, qui sont transformés directement dans l'atelier de la ferme. Nous avons appris qu'1 kg de fromage à pâte dure nécessite environ 9 litres de lait. Une quinzaine de fromages à pâte dure sont produits chaque jour.

Outre Joost et Lieven eux-mêmes, 8 personnes travaillent sur la ferme : 4 à temps plein et 4 à temps partiel. À certaines périodes, ils reçoivent l'aide de travailleurs en flexi-job. Lorsqu'on leur demande pourquoi ils n'ont pas le label bio, Joost répond qu'ils veulent conserver leur autonomie et que leur méthode de travail convainc suffisamment de personnes d'acheter chez eux. Le label biologique nécessite également beaucoup d'administration supplémentaire et représente un coût supplémentaire.

Les produits de Zuivelhoeve Keymeulen sont vendus :

- dans leurs deux magasins : à la ferme et au centre d'Alost (peuvent également être commandés via la boutique en ligne)
- via des circuits courts tels que Linked.Farm, Voedselteams et La ruche qui dit oui
- via les magasins-traiteurs Fonteyne the Kitchen (8 succursales)
- un peu dans les supermarchés franchisés locaux
- tous les mercredis sur le Jettemet

Ils envisagent de s'inscrire sur le bottin Good Food.

### **Chèvrerie bio de Pipaix (Leuze-en-Hainaut) - [chevrerie.pipaix.com](http://chevrerie.pipaix.com)**

Depuis 2017, la chèvrerie bio de Pipaix se développe. Installé dans la ferme familiale reprise par son frère Christophe, Frédéric s'occupe des chèvres qui gambadent dans les prés et donnent du bon lait (transformé en divers fromages et yaourts). Il n'y a presque pas de déchets impliqués. Le 15 août 2021, le troupeau a déménagé à la nouvelle chèvrerie du Chemin de Bariseul.

Frédéric s'occupe de son troupeau d'une trentaine de chèvres en grande partie seul avec un peu d'aide de sa mère et des stagiaires occasionnels. Il croit à l'échange entre l'homme et l'animal : l'homme prend soin de l'animal et reçoit en retour du lait ou de la viande. Selon lui, la robotisation détruit ce lien. Sa ferme est donc certifiée biologique. Elle utilise 3 hectares de prairies qui – en raison de la sécheresse de plus en plus fréquente – sont en fait trop petites pour pouvoir faire suffisamment de foin. C'est pourquoi il faut acheter du foin.

Les chèvres produisent environ 3 litres de lait par chèvre et par jour (par rapport aux élevages « conventionnels » où la production tourne souvent autour de 6 litres par jour). Il transforme lui-même ce lait dans son atelier à la ferme en différents types de crottins, un yaourt à la purée de fruits et une sorte de feta marinée à l'huile aux herbes. Pour l'instant, il ne produit pas de fromages à pâte dure car il s'agit d'un processus différent et d'une rentabilité différente.

Ses produits sont « super artisanaux », dit Frédéric, car il les fabrique à son rythme. Ces nombreux essais-erreurs lui ont permis de développer des recettes innovantes (fromages à tartiner, etc.) et d'avoir une grande maîtrise de la qualité.

Avec des collègues de la Ferme de la Warde, entre autres, il organise une collaboration logistique vers Bruxelles. Ses produits sont en vente notamment chez :

- Alimentation Géniale

- La ruche qui dit Oui
- Bio Vrac à Uccle et Schaerbeek

Il est ouvert à de nouvelles collaborations sur Bruxelles.



Les groupes et les familles sont les bienvenus à la ferme pour participer aux soins des animaux, les nourrir au biberon... Les participants de cette journée pourront vous dire quelle belle expérience c'est.

**La Voie Lactée (Huldenberg) - [www.facebook.com/profile.php?id=100057056636235](https://www.facebook.com/profile.php?id=100057056636235)**

Gaspard et Fanny souhaitaient vivre une vie proche de la nature et trouver un travail en adéquation avec leurs passions et leurs convictions. Ils ont décidé de construire une ferme ovine qui propose des produits sains et locaux.

Ils ont d'abord suivi une formation d'éleveur. Ils ont choisi d'élever des moutons car les brebis laitières sont rares dans la région et la demande en produits laitiers de brebis est en augmentation.

Ils s'efforcent de garder leur troupeau à taille humaine car ils souhaitent apporter à chacune de leurs brebis les soins et l'affection nécessaires. Le bien-être animal est très important pour eux. Par conséquent, ils choisissent d'élever les jeunes avec les mères afin qu'ils puissent profiter du lait de la bonne mère pour grandir. Pour les soigner, ils utilisent des méthodes douces et naturelles, empruntées à la phytothérapie et à l'aromathérapie.

La production de lait n'est pas si élevée chez les brebis, "seulement" environ 1,2 litre par jour. Avec 20 brebis, la production de lait n'est donc guère supérieure à 30 litres par jour, mais l'avantage est qu'il s'agit d'un produit de haute qualité qui peut être efficacement transformé en fromage et produits dérivés. 1 litre de lait peut être transformé en cinq fromages frais ou 100g de tomme.

De plus, ils transforment également une partie du lait de vache d'une ferme voisine.



Fanny a son propre stand avec lequel elle se tient sur différents marchés. Pour l'instant, ses produits ne sont disponibles qu'à Bruxelles via 'Le Réseau des GASAP', mais peut-être que cela va bientôt changer ?