

HERVE SOCIETE : producteur local à l'échelle nationale

Jean-Marc CABAY, administrateur délégué de la fromagerie HERVE SOCIETE

1. Présentation de HERVE SOCIETE

Herve Société est une PME familiale située dans le pays de Herve. Herve Société produit et affine une large gamme de fromages :

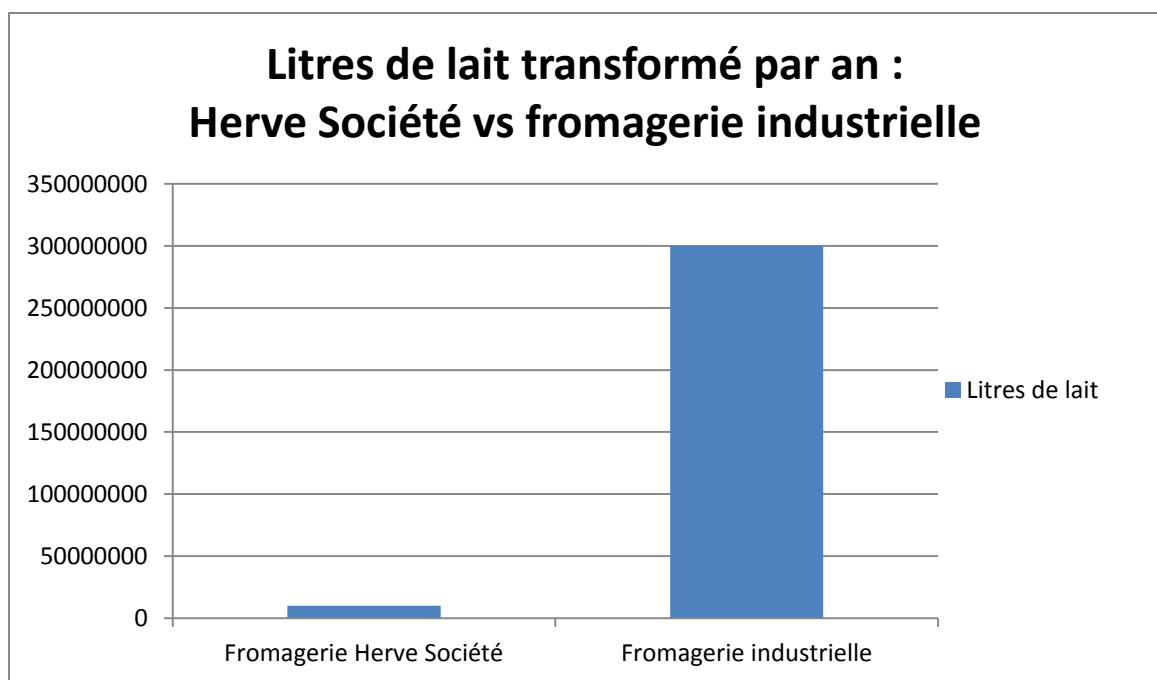
- Des fromages à pâte molle et croûte lavée : fromage de Herve, Bou d'Fagne, ...
- Des fromages à pâte molle et croûte fleurie : Val-Dieu Bouquet des moines, Fleur de Fagne, ...
- Des fromages à pâte molle et croûte mixte : Val-Dieu Delice des moines, Trou d'Sottai, Val-Dieu fromage au four, ...
- Des fromages à pâte persillée : Val-Dieu Bleu des moines
- Des fromages à pâte demi-dure et croûte naturelle : Val-Dieu, Val-Dieu Casse-Croûte, Val-Dieu raclette, ...

En quelques chiffres, HERVE SOCIETE :

- Transforme environ 10.000.000 de litres de lait par an
- Produit 1.000 tonnes de fromages à pâte molle, 200 tonnes de fromages à pâte demi-dure et affine à façon 200 tonnes de fromages
- Occupe environ 55 travailleurs, ce qui représente 1 équivalent temps plein pour moins de 200.000 litres de lait
- Réalise un chiffre d'affaires annuel consolidé de 10.000.000 €

HERVE SOCIETE est une « PME » et non une « industrie » :

- Quota moyen d'un producteur laitier du Pays de Herve = 400.000 litres (Herve Société valorise l'équivalent du volume produit par 25 producteurs)
- Quota d'un gros producteur = 1.000.000 litres (dans ce cas de figure, les besoins de Herve Société sont couverts par 10 exploitations agricoles laitières)
- Dans le tableau ci-dessous, nous avons comparé, en rapport du volume de lait transformé, HERVE SOCIETE à une grande fromagerie européenne



2. La stratégie de HERVE SOCIETE

En tant qu'entrepreneur, je considère qu'il est essentiel de définir clairement la stratégie de sa société et d'établir un plan stratégique à 3 ou 5 ans. Le but de mon témoignage n'est pas de vous exposer notre plan stratégique. Je vous communique, à titre purement informatif, notre projet d'entreprise.

Le projet de l'entreprise

La fromagerie HERVE SOCIETE a pour objet la production et la commercialisation de fromages.

Elle a pour ambition de demeurer le principal fabricant de fromages à pâte molle en Belgique. Elle est spécialisée dans la production de fromages de type « spécialités » à valeur ajoutée comme le fromage de Herve (seule AOP belge), les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu, des spécialités régionales (Trou d'Sottai, Bou d'Fagne, Fromage de Bruxelles, ...).

A côté de ces produits traditionnels, la société tente d'élargir sa gamme de fromages à pâte molle avec des nouveautés répondant à des nouveaux modes de consommation : fromages de type snaking, fromages à cuire, ... ou encore en développant une gamme de produits pour l'exportation.

Accessoirement, elle produit également des fromages à pâte pressée non cuite (type « fromage d'abbaye ») en mettant en avant les spécificités de son produit (croûte naturelle spécifique, longue tradition sur ce type de produit).

Concrètement, cela signifie :

- *investir continuellement dans l'outil de production, affinage et emballage des fromages à pâte molle ;*
- *conserver et développer la philosophie « multi-produits » de l'entreprise*
- *renforcer encore l'assurance qualité et les suivis organoleptiques de nos produits ;*
- *développer notre cellule « Recherche et Développement »*

Concrètement, la stratégie de HERVE SOCIETE repose sur les quelques piliers suivants :

- Produire des fromages de terroir, de type « spécialité »
- Placer la qualité des produits au centre des priorités et comme principal axe de différenciation
- Utiliser et développer notre savoir-faire « fromager »

En résumé, notre métier est de produire des fromages belgo-belges adaptés aux goûts et aux attentes de nos clients belges. Nous avons la particularité de produire une très large gamme de fromages (pâte molle à croûte lavée, à croûte fleurie, à croûte mixte, pâte persillée, pâte demi-dure à croûte naturelle) sur un petit site de production. Nous défendons donc une stratégie à l'opposé de la tendance actuelle de concentration et de spécialisation que l'on vit dans les grands groupes.

3. HERVE SOCIETE, un producteur local à l'échelle nationale

Pour illustrer le thème de mon témoignage, je vous propose de partir d'un exemple. Etant un enfant du pays de Herve, je prendrai la fabrication de notre cher fromage de Herve. Au niveau de la distribution je prendrai l'exemple de la commercialisation via CARREFOUR en référence à l'orateur précédent, Monsieur Pascal LEGLISE...

- La fabrication du fromage de Herve chez HERVE SOCIETE

Le lait nous est fourni par l'intermédiaire de la société coopérative laitière LDA. Notre lait provient d'une cinquantaine de fermes du pays de Herve (lait « AOP »). Le camion de collecte de Freddy LOCHT collecte ces fermes tous les 2 jours durant la nuit. De la sorte, nous débutons la transformation à 6 H 00 du matin avec du lait frais.

Je ne vais pas entrer dans les détails de la production dans le cadre de cet exposé. Je me limiterai à rappeler que le fromage de Herve est affiné de 4 à 8 semaines suivant le type (doux, piquant, Remoudou) et la forme. Durant cet affinage, il est régulièrement lavé, retourné. Dans le cas des affinages « spéciaux » (affinage à la bière ou au pèkèt), le fromage est, à certains moments, plongé dans une solution de bière ou de genièvre durant plusieurs heures.

Bien que certaines étapes (principalement la transformation du lait en caillé et l'emballage) aient été partiellement mécanisées, la fabrication d'un fromage de Herve

nécessite beaucoup de manipulations et de soins. Ces soins sont effectués par nos travailleurs qui proviennent tous de la région et qui, je pense, sont en phase avec certaines valeurs véhiculées par ce formidable produit de terroir.

Tout au long du processus de production, nous tentons d'utiliser l'énergie de manière rationnelle. Nous avons notamment investi dans une toute nouvelle unité de cogénération ainsi que dans une nouvelle centrale de production de froid performante.

- La commercialisation du fromage Herve Société chez CARREFOUR.

Notre métier est de produire des fromages. Notre volonté est de nous concentrer sur ce core business afin de tenter d'y exceller. La distribution et la vente de produits alimentaire est un autre métier que nous laissons aux autres ! Etant fidèle à notre raisonnement, HERVE SOCIETE ne dispose d'aucun camion et d'aucun point de vente propre.

Dans le cas de CARREFOUR, nous travaillons, dans ce qu'on appelle dans le jargon de la distribution, en flux tendus. CARREFOUR dispose de 2 plateformes de distribution, une à Nivelles qui couvre principalement le Sud du pays et une à St Katelijne Waver pour le Nord de la Belgique.

4 jours par semaine, les 2 centrales CARREFOUR reçoivent les commandes de tous leurs magasins (la chaîne CARREFOUR comprend environ 600 points de vente en Belgique). Grâce à leur système informatique, les 2 centrales de CARREFOUR consolident toutes ces commandes en une commande globale qu'elles envoient vers midi à HERVE SOCIETE pour l'ensemble de nos produits suivis par CARREFOUR. Nous préparons alors les 2 commandes le jour même et les livrons (via un transporteur externe) le lendemain avant 6 H 00 du matin. Les 2 centrales éclatent alors notre commande en fonction des commandes des magasins.

CARREFOUR utilise évidemment le même système pour l'ensemble de ses fournisseurs. De la sorte, les commandes de tous les fournisseurs sont regroupées par magasin et livrées par un seul camion.

En termes d'empreinte écologique, je pense que ce genre de système de distribution centralisée à l'échelle d'un pays comme le nôtre est le plus efficace qui existe, que ce soit via la grande distribution ou via le réseau des grossistes. Si on imaginait un système de distribution où chaque fournisseur fournirait directement les points de vente ou encore à un système où les consommateurs se déplaceraient directement chez les différents producteurs d'aliments qu'ils consomment, je vous laisse imaginer le désordre qui en résulterait.

4. Le projet de recherche LAITHERBE

L'innovation représente pour HERVE SOCIETE un axe essentiel. Quand j'ai succédé à mon père à la tête de notre fromagerie, HERVE SOCIETE ne disposait pas de service R&D

(Recherche et Développement). Aujourd'hui, nous disposons d'un département R&D composé de 3 personnes et dirigé par notre maître fromager, David ROUSSEY.

Le Projet LaitHerbe

Mis en place en février 2011 et pour une durée de 4 ans, le projet LaitHerbe propose de travailler sur l'alimentation des vaches pour améliorer la qualité du lait et du coup, aussi, le fromage. Ce faisant, la fromagerie "Herve Société", SCAR et LDA Coop vont créer une filière laitière complète. Ils souhaitent, à travers cette filière, produire du lait dont la qualité serait reconnue en termes de préservation de l'environnement mais aussi en matière de goût, de qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire.

Un lait de qualité différenciée mais aussi durable, produit dans des conditions équitables. Le but est d'offrir une valeur ajoutée à tous les maillons de la filière: les producteurs d'aliments pour bétail mais aussi les producteurs de lait, le collecteur de lait, le fromager et enfin, le consommateur.

Le circuit sera donc court afin de maintenir et de soutenir une agriculture à dimension humaine, des produits traditionnels de qualité mais aussi de veiller au mieux au respect de l'environnement.

En plus de la création d'une filière laitière durable pour un lait de qualité, les technologies fromagères sont aussi au programme de la recherche afin de toujours améliorer la qualité du fromage produit par Herve-Société.

Tous ces objectifs ont permis au projet LaitHerbe d'être soutenu par la Région wallonne dans le cadre du Plan Marshall 2.vert. En effet, le projet a été déposé au pôle de compétitivité WagrALIM et a été labélisé dans le cadre du 6ème appel à projet par le gouvernement wallon. Les partenaires scientifiques du projet sont le Centre Wallon de Recherche Agronomique de Gembloux et l'institut Meurice de Bruxelles.

Un lait durable et de qualité, oui mais comment?

Un cahier des charges va être élaboré. Il sera destiné à garantir la production d'un lait équitable, durable, possédant de bonnes aptitudes fromagères et une bonne qualité nutritionnelle grâce à une alimentation adaptée des vaches.

Cette alimentation sera constituée essentiellement d'herbe et de matières premières locales, ceci améliorant la santé du bétail et la qualité du lait. En poursuivant les traditions en matière d'élevage, le projet LaitHerbe permettra aussi de maintenir les paysages bocagers fait de prairies si particuliers du pays de Herve.

Tradition et innovation

Maintien de la tradition donc, mais aussi innovation dans les technologies fromagères grâce à la collaboration avec les centres de recherches.

Aujourd'hui, pour traiter le lait, c'est la pasteurisation qui est utilisée chez Herve Société. Le projet va étudier la faisabilité d'autres méthodes « douces » de traitement du lait. La qualité du lait et donc du fromage sera ainsi préservée.

Il est également prévu de sélectionner une flore microbienne, issue du lait cru, typique du Pays de Herve. L'emploi d'une telle flore devrait avoir un impact sur le goût du fromage mais également sur sa texture, son aspect, sa conservation... Cette flore devrait permettre de renforcer la typicité du fromage de Herve.

5. Conclusions

Lorsque le Professeur THEWIS m'a proposé d'intervenir à cette journée d'étude, il m'a demandé de faire part de l'exemple de HERVE SOCIETE.

Mon but est donc de vous faire partager notre expérience. Le développement durable sert de fil conducteur au développement de notre fromagerie.

Nous défendons des valeurs comme les produits de terroir, la production et la consommation locale. Nous avons certainement beaucoup de valeurs communes aux circuits courts. Nous le faisons simplement un peu différemment...