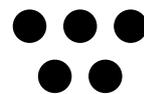




BELGIUM - WALLONIA

SIAL PARIS 2016

DAIRY PRODUCTS
Hall 7 / C249



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**



BELGIQUE-WALLONIE BELGIUM-WALLONIA

SIAL PARIS 2016

PRODUITS SUCRES / CONFECTIONERY - Hall 5A / E089-F081

BOISSONS / BEVERAGES - Hall 5C / G025

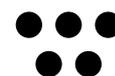
PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS - Hall 6 / C020-C024

PRODUITS TRAITEURS/CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS - Hall 6 / F136-G136

VIANDES & VOLAILLES-CHARCUTERIES & SALAISONS/MEAT & POULTRY-CURED &

SALTED MEAT - Hall 6 / B156-C169

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS - Hall 7 / C249



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

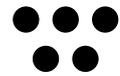
Place Saintelette 2
B-1080 BRUXELLES
BELGIQUE

Tel.: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia-export.be and www.wallonia-international.be



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

L'Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers (AWEX) est le département de la Région wallonne de Belgique en charge de la promotion du commerce extérieur et des investissements étrangers. L'Agence dispose dans le monde d'un réseau de 109 Attachés économiques et commerciaux. L'Agence est certifiée ISO 9001 (éd. 2000) depuis avril 2002.

Au titre du commerce extérieur, l'Agence assure une mission de promotion et d'information tant à l'égard des milieux d'affaires internationaux que wallons.

A **destination des acheteurs, prescripteurs, importateurs et prospects étrangers**, l'Agence peut sur demande:

- transmettre des données économiques sur la Wallonie et sur son potentiel exportateur
- communiquer des informations sur les produits et les services des entreprises wallonnes
- rechercher des sociétés wallonnes pour la conclusion de partenariats internationaux
- diffuser des listes d'exportateurs wallons.

Vis-à-vis des entreprises wallonnes, l'Agence est leur partenaire complet à l'international, et leur propose une diversité de services et d'activités couvrant l'ensemble d'une démarche exportatrice:

- Informations générales et commerciales sur les marchés étrangers
- Rédaction d'études de marchés individuelles sur demande
- Organisation d'opérations commerciales de prospection (participation aux salons internationaux, tenue de missions économiques, journées de contacts sectorielles...)
- Contacts avec les organisations internationales
- Promotion de la Wallonie et de son potentiel exportateur à l'étranger
- Soutiens financiers et financements des exportations
- Formation et sensibilisation aux métiers de l'international.

Au titre des investissements étrangers, l'Agence couvre une compétence générale de promotion, de prospection et d'information des investisseurs potentiels. Elle assure également un suivi actif des investisseurs installés en Wallonie ainsi qu'une mission de recherche de repreneurs étrangers pour les sites industriels wallons en voie de restructuration.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

Place Saintelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

Phone: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia-export.be and www.wallonia-international.be



The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the Wallonia Region of Belgium's government agency in charge of foreign trade promotion and foreign investment attraction. The agency has a worldwide network of 109 Economic and Trade Attachés. AWEX has been certified ISO 9001 since April 2002.

As a **foreign trade agency**, AWEX carries out a mission of promotion and information for the benefit of both Wallonia and the foreign business community.

Upon request, AWEX assists **buyers, decision-makers**, importers and foreign prospects by:

- Providing economic data on Wallonia and its export potential
- Disseminating information on products and services from companies located in Wallonia
- Identifying companies in Wallonia for international partnerships
- Distributing lists of exporters from Wallonia

As an **export partner for Wallonia-based companies**, Awex offers a wide range of export-oriented services and activities:

- General and commercial information on foreign markets
- Market studies tailored to specific areas upon request
- Organization and planning of marketing activities (international trade shows, economic missions, sector-based contact days...)
- Establishing contacts with international organizations
- Promoting Wallonia's export potential abroad
- Financial support and export financing
- Training in international careers

As a **foreign investment agency**, AWEX - via its Office for Foreign Investors - has an overall responsibility for the attraction of foreign investment in Wallonia. This includes seeking out and providing information to potential foreign investors. The Agency also offers a pro-active follow-up service to investors already established in Wallonia. In addition, it is in charge of identifying new foreign investors for the acquisition of industrial sites under restructuring process.

Adresses utiles Useful addresses

BELGIQUE BELGIUM

AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles
Place Saintelette, 2
B-1080 BRUXELLES
Tel : +32 2/421.82.11
Fax : +32 2/421.87.87
Website : www.walfood.be
E-mail : agro-eur@awex.be

Pascale Delcomminette, Administratrice Générale

Secteur Agroalimentaire

Eric LEJEUNE

(Produits traiteurs-Viandes-Charcuteries-Volailles)

Tél : +32 2/421 84 59
E-mail : e.lejeune@awex.be

Arlette TANASIJEVITCH

(Boissons-Produits sucrés)

Tél : +32 2/421 84 56
E-mail : a.tanasijevitch@awex.be

Maïté FERREIRA

(Produits laitiers - Surgelés)

Tél : +32 2/421 85 13
E-mail : m.ferreira@awex.be

FRANCE

Paris

Serge WITTOCK
Ambassade de Belgique
274, boulevard Saint Germain
75007 Paris
Tel : 33-1-53.85.05.30
Fax : 33-1-40.62.97.61
E-mail : paris@awex-wallonia.com

Lille

Serge WITTOCK
6, rue Jean Roisin
59000 Lille
Tel: 33-3-20.54.42.72
Fax: 33-3-20.54.31.12
E-mail : lille@awex-wallonia.com

Lyon

David THONON
Ambassade de Belgique
Représentation Economique et Commerciale de la Wallonie
55, rue Président Edouard Herriot
69002 Lyon
Tel : 33-4-78.14.03.70
Fax : 33-4-78.14.03.74
E-mail : lyon@awex-wallonia.com

Montpellier

David THONON
AWEX - WaliMed
Immeuble MIBI
672, rue du Mas de Verchant
34000 Montpellier
Tel : 33-4-34.88.34.67
Fax : 33-4-34.88.34.68
E-mail : montpellier@awex-wallonia.com

Nantes

Frédéric DELBART
Bureau commercial wallon
Centre Atlantique du Commerce International
Immeuble « Les Salorges », 1- 4e étage
15, quai Ernest Renaud
44100 Nantes
Tel : 33-2-40.73.49.48
E-mail : nantes@awex-wallonia.com

Strasbourg

Véronique HUPPERTZ
Consulat général de Belgique
41, Allée de la Robertsau
67000 Strasbourg
Tel : 33-3-88.52.18.52
Fax : 33-3-88.24.05.65
E-mail : strasbourg@awex-wallonia.com



WWW.WALFOOD.BE : UN SITE RÉFÉRENÇANT 225 ENTREPRISES...

Vous cherchez une méthode de production : **Bio, Halal, Kasher...**
Vous vous intéressez au **PRIVATE LABEL** (produits à marques de distributeurs)...
Vous avez vos activités sur le type de conditionnement : **sous-vide, surgelé, fumé, conserves...**

WALFOOD PRÉSENTE LES ENTREPRISES ACTIVES EN WALLONIE DANS LES SECTEURS :

Bières nobles et alcools typés
Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie
Chocolats et confiseries
Eaux et boissons non alcoolisées
Epices et condiments
Fruits et légumes
Ingrédients Alimentaires
Poissons, crustacés et coquillages
Produits « traiteur »
Produits laitiers, œufs et dérivés
Restauration commerciale et collective
Viandes et charcuteries
Divers

**POUR TOUTE INFORMATION SUR CES ENTREPRISES OU SUR LE POTENTIEL AGROALIMENTAIRE WALLON, UNE SEULE ADRESSE :
AGRO-EUR@AWEX.BE**





WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 225 BUSINESSES

If you are looking for one of the following production methods: **organic, Halal, Kosher ...**

If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)

If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

Bakery and confectionery
Beers and spirits with character
Chocolate and confectionery
Commercial and collective catering
Dairy and egg products and derivatives
Delicatessen products
Fish, crustaceans and shellfish
Food Ingredients
Fruits and vegetables
Meat and cold cuts
Spices and condiments
Water and non-alcoholic drinks
Miscellaneous

**FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR THE POTENTIAL OF THE
WALLOON AGRIFOOD SECTOR, YOU ONLY NEED ONE ADDRESS:
AGRO-EUR@AWEX.BE**



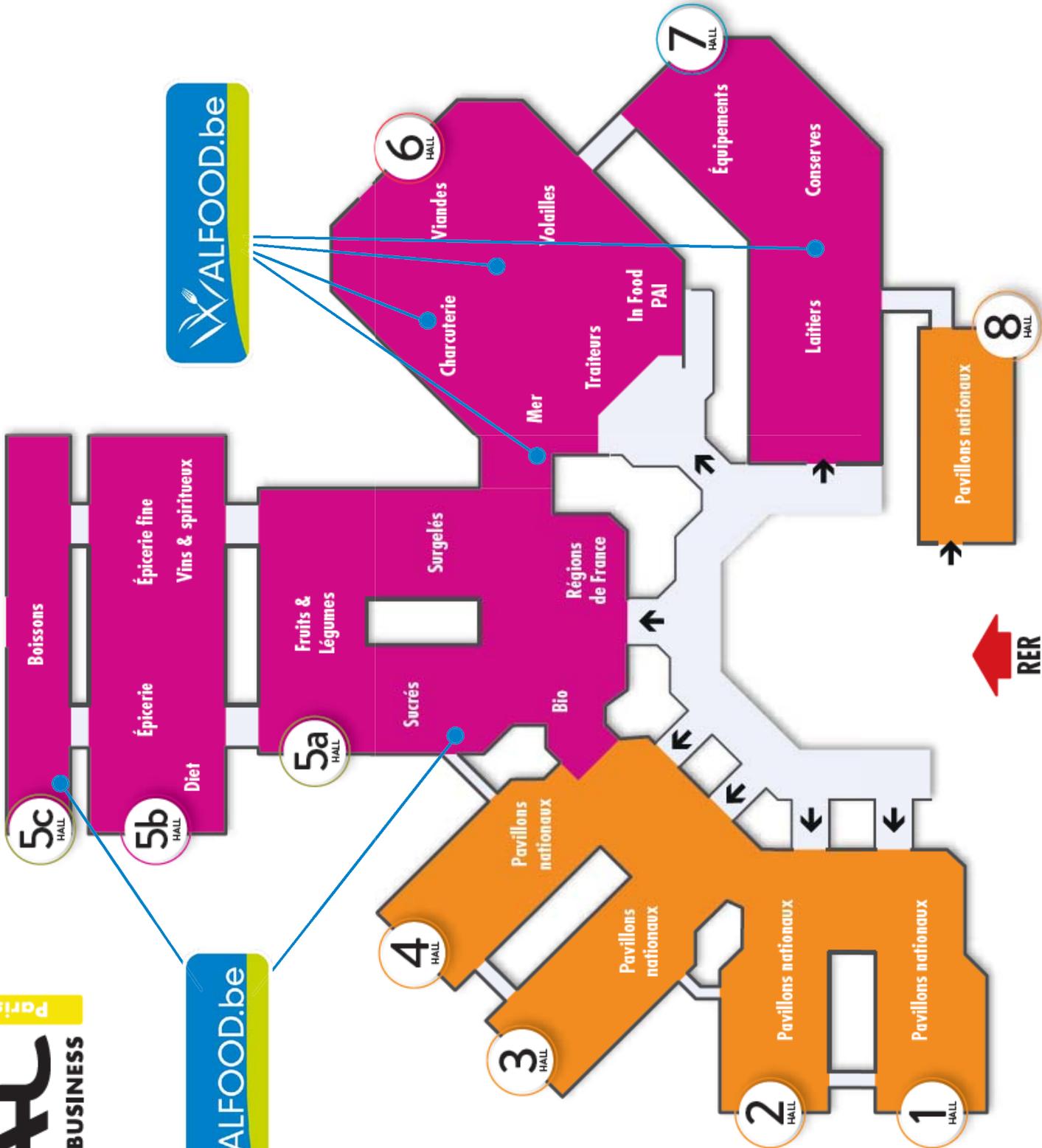
EXPOSANTS - EXHIBITORS

| | Page |
|---|--------------|
| AGRAL | 10-11 |
| BELOURTHE | 12-13 |
| BIÈRES DE CHIMAY - CHIMAY FROMAGES | 14-15 |
| CHEVRARDENNES | 16-17 |
| EUROFIT | 18-19 |
| FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM | 20-21 |
| FROMAGERIE DES ARDENNES | 22-23 |
| FROMAGERIE RÉGAL | 24-25 |
| HERVE SOCIETE | 26-27 |
| MATHOT - SOFRA / FROMAGERIE DE ROCHEFORT | 28-29 |
| SOLAREC | 30-31 |
| VASEDEL | 32-33 |



PARKINGS

RER



■ Pavillons nationaux
■ Secteurs de produit

Zone Industrielle

Rue du Brabant Wallon, 1

B-6180 COURCELLES

BELGIUM

Tel : +32 71/451 461

Fax : + 32 71/460 142

E-mail : info@agral.be

Website : www.agral.be

The logo for Agral butter features the word "Agral" in a large, bold, blue sans-serif font, with the word "butter" in a smaller, blue sans-serif font directly below it.

CONTACT

Louis-Philippe CRAHAY - Commercial

Representative & New Business Development

Director

Mobile : + 32 478 56.31.40

E-mail : louis-philippe.crahay@agral.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis plus de 40 ans, AGRAL est une entreprise laitière belge à 100 %, spécialisée dans la production de beurre et de matières grasses.

Dotée d'un équipement ultramoderne conjugué à un important savoir-faire technologique, AGRAL enrichit en permanence sa palette de produits innovants afin de répondre aux attentes des marchés et des consommateurs.

VALEUR AJOUTÉE

Avec une capacité de production supérieure à 25.000 tonnes/an, AGRAL est en mesure aujourd'hui de proposer à la GMS, à la collectivité et aux industriels des solutions répondant à leurs attentes.

L'une des priorités d'AGRAL est la flexibilité. Les clients d'AGRAL peuvent facilement trouver des produits adaptés à leurs marchés grâce aux nombreuses combinaisons de produits et conditionnements qui leur sont proposées.

PRODUITS

Beurre traditionnel, beurre allégé (40 % - 60 %), beurre tartinable, mélanges de beurre, beurre aromatisé, beurre pour pâte feuilletée, margarine...

De 8 g à 10 kg, toutes les quantités sont disponibles chez AGRAL.

PRINCIPALES REFERENCES

ARLA FOOD DEUTSCHLAND, FONTERRA, GRANAROLO, LUXLAIT, EMBORG, CARREFOUR, ALDI, LDL, AUCHAN, LECLERC ...

AGRAL S.A. possède sa propre marque, HERITAGE, mais produit également différentes références de beurre pour de nombreux distributeurs et travaille sous marque de distributeur pour de nombreux partenaires aux quatre coins du monde.

CERTIFICATIONS

AGRAL S.A. est certifiée : IFS - BRC - SAC - HALLAL - BIO

COMPANY BACKGROUND

The Belgian dairy company AGRAL is 100 % specialized in the production of butter and fats for over 40 years. Benefiting from ultramodern equipment combined with extensive technological expertise, AGRAL is constantly adding to its range innovative products in order to respond to market and consumer requirements.

ADDED VALUE & TAILOR-MADE PRODUCT

With an annual production capacity in excess of 25000 tons, AGRAL is today able to offer supermarkets, mass caterers and industrial manufacturers solutions that meet their requirements. One of AGRAL priorities is its flexibility. AGRAL customers can easily find products suited to their markets thanks to all the combinations of products and packaging available at AGRAL.

PRODUCTS

Traditional Butter, Light butters (40%-60%), Spreadable Butters, Butter blends, Flavored butters & Puff Pastry Butter & Margarines,....

From 8 g to 10 kg, all the sizes are available at AGRAL.

MAIN REFERENCES

ARLA FOOD DEUTSCHLAND, FONTERRA, GRANAROLO, LUXLAIT, EMBORG, CARREFOUR, ALDI, LDL, AUCHAN, LECLERC ...

AGRAL S.A. holds its own brand under HERITAGE brand but is also producing various butter references for several retailers and works under private label for many partners worldwide.

CERTIFICATIONS

AGRAL S.A. is certified: IFS - BRC - SAC - HALLAL - BIO

BELOURTHE

Avenue des Villas, 3
B-4180 HAMOIR
BELGIUM
Tel : +32 86/38 01 11
E-mail : info@belourthe.be
Website : www.belourthe.be



CONTACT

Vincent CRAHAY & Carine LIVIER
E-mail : info@belourthe.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

BELOURTHE est un fabricant belge de céréales et de laits infantiles, située à Hamoir (province de Liège), avec plus de 80 années d'expérience dans ce métier. Son usine est l'un des plus grands sites européens de traitement de céréales, avec une capacité de production allant jusqu'à 20.000 tonnes / an. La société dispose d'un certificat de qualité 'Grade AA' du BRC (British Retail Consortium), l'un des plus exigeants systèmes de qualité européen. Ses produits sont exportés vers les cinq continents.

Aujourd'hui, BELOURTHE a été élue entreprise de l'année 2014 pour ses innovations, ses exportations et sa productivité.

Les marques principales de BELOURTHE sont NINOLAC et FORTILAC.

VALEUR AJOUTÉE

- Les céréales et les laits pour bébés de BELOURTHE sont fabriquées avec des ingrédients naturels et contiennent des vitamines essentielles, des minéraux, des prébiotiques et des fibres. Ils peuvent être fabriqués en version organique et certains des produits sont sans gluten.
- Les produits de BELOURTHE sont fabriqués avec des farines hydrolysées, une technologie qui scinde les amidons des céréales et rend la digestion plus facile.
- L'entreprise peut développer des formulations sur mesure et propose une large gamme de solutions d'emballage : bags in box, boîtes métalliques, sachets, sacs en vrac de 20kg à 1 tonne.
- Tous les produits de la gamme sont disponibles en PRIVATE LABEL.

GAMME DE PRODUITS

- Céréales pour bébés (4 mois à 3 ans)
- Laits infantiles (Stage1,2 et 3)
- Céréales pour enfants (3 ans après)
- Céréales pour toute la famille (Farinha Láctea / Flocons de céréales)
- Suppléments alimentaires à base de céréales:
 - pour les femmes enceintes et allaitantes
 - pour les personnes d'âge moyen et les personnes âgées
 - pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

BELOURTHE

- pour les diabétiques
- Ingrédients pour l'industrie alimentaire:
 - liants (farines de céréales pré-gélatinisés)
 - farines hydrolysées

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Principaux marchés d'exportation: Europe, Moyen-Orient, Afrique, Sud-Est de l'Asie.

COMPANY BACKGROUND

BELOURTHE is a Belgian cereals manufacturer, located in Hamoir (Province of Liege), with more than 80 years of experience in this business. Its plant is among Europe's largest cereals and milk processing sites, with a production capacity up to 20.000 tons/year. The company has a Grade A Quality Certificate from the BRC (British Retail Consortium), one of the most important European quality systems. Its products are exported to the five continents.

BELOURTHE brands are NINOLAC and FORTILAC.

ADDED VALUE

- BELOURTHE's baby cereals and milks are made with all natural ingredients and contain essential vitamins, minerals, prebiotics and fibers. They can be produced in organic version and some of the items are gluten free.
- BELOURTHE's products are made with hydrolyzed flours, a technology that enzymatically breaks the starches of the cereals and makes the digestion easier.
- The company can develop customized formulations and offers a wide range of packaging solutions: bag in box, tin, sachets, bulk bags and big bags.
- All products of the range are available for PRIVATE LABEL.

RANGE OF PRODUCTS

- Baby cereals (4 months to 3 years)
- Baby Milks (Stage1,2 and 3)
- Cereals for children (3 years onwards)
- All family cereals (Farinha Láctea / Cereal flakes)
- Cereal supplements:
 - for pregnant and breastfeeding women
 - for middle aged and seniors
 - for people with special nutrition needs
 - for diabetics
- Ingredients for the food industry:
 - binders (pre-gelatinized cereal flours)
 - hydrolyzed flours

MAIN REFERENCES

Main export markets: Europe, Middle-East, Africa, Southeast Asia

BIERES DE CHIMAY / CHIMAY FROMAGES

Route Charlemagne, 8
B-6464 CHIMAY
BELGIUM
Tel +32 60/210 311
Fax +32 60/213 422
E-mail : info@chimay.com
Website : www.chimay.com



CONTACT

Wim Verschueren, Responsable export émergent
Sacha Demulder, Responsable BeFraLux

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'origine de l'Abbaye Notre-Dame de Scourmont remonte à 1850 quand un groupe de 17 moines de La Trappe de Westvleteren commencent à défricher une terre offerte par le Prince de Chimay. C'est en 1862 que fut créée la brasserie de Chimay et en 1876, la fromagerie.

VALEUR AJOUTEE

Les bières et fromages de Chimay portent le logo « Authentic Trappist Product » qui certifie que les produits sont fabriqués à proximité ou à l'intérieur des murs d'une abbaye Trappiste sous le contrôle de la communauté monastique et que l'essentiel des revenus est destiné à l'entraide sociale. En outre, les fromages de Chimay sont fabriqués avec du lait provenant uniquement de producteurs locaux.

GAMME DE PRODUITS

- A la brasserie de Chimay, 4 bières sont brassées : la « Bleue » (bière brune, 9°, qui représente plus de 50% des volumes); la « Rouge » (bière ambrée, 7°, la plus ancienne bière de Chimay); la « Blanche » (bière blonde forte, 8°, une triple) et la « Dorée » (bière blonde, 4,8°, bière précédemment réservée à la communauté monastique, à ses hôtes et à ses collaborateurs). En 2015, la « Chimay Bleue » vieillie en barrique a été lancée en quantité limitée.

- La gamme de base des fromages est constituée de 4 fromages : le « Grand Chimay », le fromage « A la Chimay Rouge » (lavé à la Trappiste Rouge), le « Vieux Chimay » (à base de lait d'herbage, affiné pendant plus de 12 mois dans nos caves) et le Poteaupré. Il y a également une gamme saisonnière avec entre autre, le fromage A la Chimay Bleue (lavé à la Trappiste Bleue), le Chimay Hiver et le Chimay Primeur.

PRINCIPALES REFERENCES

Aujourd'hui, la Brasserie de Chimay exporte dans plus de 55 pays et la Fromagerie dans plus de 10 pays.

CERTIFICATION

BRC
SAC Guide autocontrôle produits laitiers

BIERES DE CHIMAY / CHIMAY FROMAGES



COMPANY BACKGROUND

The Notre-Dame de Scourmont Abbey dates back to 1850. A group of 17 Trappist monks from Westvleteren began to clear land given to them by the Prince of Chimay. In 1862 the Chimay Brewery was created, followed in 1876 by the cheese dairy.

ADDED VALUE

The 'Authentic Trappist Product' logo certifies that the products have been produced in the immediate vicinity of an abbey (the beer still always within) under the control of the monastic community and that most of the income is intended for social projects.

Chimay cheeses are made using milk that comes exclusively from local producers.

PRODUCT RANGE

- The Chimay Brewery brews 4 beers: The "Blue Cap" (dark beer, 9°, which represents over 50 % of the volumes produced); the "Red Cap" (amber beer, 7°, the original Chimay), the "Triple" (strong blond beer, 8°) and the "Gold" (blond beer, 4.8°, a beer previously reserved for the monastic community, its guests and its employees). In 2015, the Chimay Blue aged in oak barrels was launched in limited quantities.

- The basic cheese range includes 4 cheeses: the "Grand Chimay", "Chimay Rouge" (washed in Trappist Red Cap beer), "Vieux" (made from pasture milk matured for over 12 months in our cellars) and "Poteaupré". In addition to that, there is also a seasonal range which is constantly changing but includes the "À la Chimay Bleue" (washed in Trappist Blue Cap beer), the "Chimay Hiver" and the "Chimay Primeur".

MAIN REFERENCES

Today, the Chimay Brewery exports to 55 countries and the cheese dairy to over 10.

CERTIFICATION

BRC

SAC self control guide for industrial production of milk products

CHEVRARDENNES

Rue du commerce, 17
B-1400 NIVELLES
BELGIUM
Tel : +32 67/63 47 00
Fax : +32 67/55 61 09
E-mail : didier.loicq@skynet.com
Website : www.fromageriebio.be



CONTACTS

Didier LOICQ, Administrator
Mobile : +32 475/46 48 72
E-mail : didier.loicq@skynet.be

Thibault LOICQ

Tel : +32 67/63 47 00
Mobile : +32 472/60 55 59
E-mail : thibault.loicq@gmail.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Société fondée en 1972 qui est à ce jour une des entreprises les plus actives dans la fabrication de fromage de chèvre frais et affiné.

Son capital est resté familial depuis 1972 et a connu depuis lors une constante évolution de son chiffre d'affaire, aussi bien au niveau national qu'international. Pour assurer cette évolution, l'entreprise s'est dotée d'un outil performant.

VALEUR AJOUTEE

Ces outils performants ainsi que notre structure d'entreprise nous permettent de répondre à toutes les sollicitations des clients très rapidement.

GAMME DE PRODUITS

Fromage de chèvre affiné de 100 gr à 2,2kg.
Fromage de chèvre frais nature, au miel, aux raisins, aux oignons, au poivre, etc... de 50gr à 1 Kg et plus selon la demande du client.
Feuilleté de chèvre ; au miel, fines-herbes, etc...

PRINCIPALES REFERENCES

Grossistes.
Grande Distribution.

CERTIFICATION

BRC + SAC chaque année.
Certifié IFS.

CHEVRARDENNES



COMPANY BACKGROUND

Company founded in 1972 and currently one of the most successful businesses in the manufacture of fresh, ripened goats' cheese.

Its capital has been family-owned since 1972 and the company has constantly increased its turnover, both nationally and internationally. The business has acquired a state-of-the-art tool to guarantee this growth.

ADDED VALUE

These state-of-the-art tools, together with our business structure, allow us to meet all our clients' needs very quickly.

PRODUCT RANGE

Ripened goats' cheese from 100 g to 2.2 kg.

Fresh goats' cheese - plain, with honey, raisins, onions, pepper, etc. from 50 g to 1 kg or over, depending on the requirements of the client.

Goats' cheese pastry with honey, fines herbes, etc.

MAIN REFERENCES

Wholesalers.

Volume retailing.

CERTIFICATION

BRC + SAC every year.

IFS certified.

**Bld Frère Orban, 18
B-4000 LIEGE
BELGIUM
Tel : +32 4/230 57 50
Fax : +32 4/221 33 97
E-mail : eurofit@eurofit.be
Website : www.eurofit.be**



CONTACTS

Julien BLAISE - j.blaise@eurofit.be (industrial products/Middle East, North and West Africa)

Antoine del PESO - a.delpeso@eurofit.be (industrial products/Asia)

Micha PARAMONOV - mp@eurofit.be (industrial and tailor-made recipes)

Béatrice CODOGNO - b.codogno@eurofit.be (long life products)

Raymond RENSONNET - r.rensonnet@eurofit.be (chilled products)

Cynthia EMONTSPPOOL - c.emontspool@eurofit.be (cheese and chilled products)

HISTORIQUE

Notre Groupe est spécialisé dans la fabrication et la distribution de produits laitiers et se positionne en tant que partenaire privilégié de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution.

Nous pouvons non seulement outsourcer d'autres produits provenant du secteur laitier mais aussi proposer des solutions sur mesure pour nos clients, qu'ils fassent partie de la grande distribution ou du monde industriel.

GAMME DE PRODUITS

Notre gamme de produits comprend :

- Secteur de la grande distribution : produits longue-durée (lait UHT, crème, lait concentré, crème à café, boissons au soja, aliments infantiles, etc...), produits frais (yoghurts, desserts soja, boissons lactées, etc...) et produits surgelés (glaces, crêpes fourrées)
- Secteur « industrie » : lait cru, lait concentré, crème, babeurre, lait de chèvre et de brebis, beurres, poudres de lait, lactosérum (démminéralisé), caséines - caséinates, etc...
- Recettes sur mesure: notre filiale WDI, située en Bretagne, propose une large gamme de poudres sur mesure pour l'industrie alimentaire.

VALEUR AJOUTEE

L'offre de services de notre groupe assure à nos clients des prestations dans les domaines suivants:

- Gestion intégrale de comptes clients
- Développement de produits
- Marketing
- Logistique
- Gestion financière

Notre crédo repose sur la compétence, l'efficacité et la flexibilité.

COMPANY BACKGROUND

Our Group specialises in the manufacture and distribution of dairy products and has carved out a position for itself as a preferred partner of the food industry and supermarkets.

We can not only outsource products coming from the milk sector but also offer hand made solution for our customers, whatever they come from retail market or industrial sector.

PRODUCT RANGE

Our product range includes:

- Supermarket sector: longlife products (UHT milk, cream, concentrated milk, coffee cream, soya beverages, infant food, etc.) fresh products (yoghurts, soya desserts, dairy beverages, etc.) and frozen products (ice creams, filled pancakes)
- "Industry" sector: unpasteurised milk, concentrated milk, cream, buttermilk, goat's milk, sheep's milk, milk powders, lactoserum (demineralised), caseins - caseinates, etc.
- Tailored-made recipes: our subsidiary WDI, located in Brittany, offers a wide range of customized powders for the food-industry.

ADDED VALUE

Our group's service offering guarantees our customers support in the following areas:

- Overall management of customer accounts
- Product development
- Marketing
- Logistics
- Financial management

Competence, efficiency and flexibility are our bywords.

FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM

Rue du Vivier, 63
B- 6690 VIELSALM
BELGIUM

Tel : +32 80/21 67 71

Fax : +32 80/21 67 72

E-mail : frombio@skynet.be

Website : www.fromageriebio.be



**FROMAGERIE BIOLOGIQUE
DE VIELSALM SCRL**

CONTACT

Didier LOICQ, Managing Director

Mobile : +32 475/46 48 72

E-mail : didier.loicq@skynet.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Les origines de la société remontent aux années 30. En 1989, cette petite laiterie régionale typique a été victime du processus de concentration et elle a dû fermer ses portes. Commence alors l'histoire de la fromagerie avec l'achat de cette laiterie et la création de la FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM.

La FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM fut une pionnière en Belgique parmi les laiteries biologiques puisqu'on y a d'abord traité que du lait provenant exclusivement d'entreprises exploitées de manière biologique. Depuis 1994, les fournisseurs de lait de la FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM sont également associés, ce qui a permis de développer l'ancienne laiterie de Vielsalm en une fromagerie moderne et bien équipée pour la fabrication de fromages à pâte dure et demi-dure.

VALEUR AJOUTEE

La fromagerie, véritable fruitière, bâtie en pierre du Pays et aux toits d'ardoises a su conserver le caractère rural des bâtiments tout en disposant d'un outil performant et sécurisé pour la production de ses fromages. Venez la voir en été avec ses balconnières fleuries et vous comprendrez facilement comment les fromages prennent le temps de murir et de s'affiner dans ce cadre idyllique. Nos fromages, fabriqués avec du lait biologique récolté dans les Ardennes, résultent de la tradition fromagère locale conservée par nos maîtres fromagers.

GAMME DE PRODUITS

ARDENNER (jeune, demi-vieux, vieux, basilic, gingembre)

VIEUX LIEGE

LE CAMPAGNARD

WATERLOO "1815"

WATERLOO

FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM

PRINCIPALES REFERENCES

Grossistes
Distribution

CERTIFICATION

"Biogarantie" par l'organisme de certification "TÜV NORD Integra"
"BRC" par l'organisme certificateur accrédité "ProCert Safety"
"GMP" par l'organisme d'inspection et de certification "PROMAG"

COMPANY BACKGROUND

The origins of the company date back to the 1930s. In 1989, this small, typical, regional dairy fell victim to the concentration process and had to close its doors. So begins the story of the cheese-making adventure with the purchase of the dairy and the creation of FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM.

The FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM was a pioneer in Belgium among the organic dairies since it started off only processing milk sourced from organic farms. In 1994, milk suppliers to the FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM joined forces, making it possible to convert the old Vielsalm dairy into a modern and well equipped cheese factory for the manufacture of hard and semi-hard cheeses.

ADDED VALUE

The cheese factory, a real cheese dairy, built out of local stone and with slate roofs has preserved the rural character of the buildings while setting up a secure and efficient tool for the production of cheeses. Come and see it in summer with its flowering window boxes and you will easily understand how the cheeses take time to mature and ripen in this idyllic setting. Our cheeses, made with organic milk collected in the Ardennes, is the fruit of the local dairy tradition preserved by our master cheese makers.

PRODUCT RANGE

ARDENNER (young, half old, old, basil, ginger)
VIEUX LIEGE
LE CAMPAGNARD
WATERLOO "1815"
WATERLOO

REFERENCES

Wholesalers
Distribution

CERTIFICATION

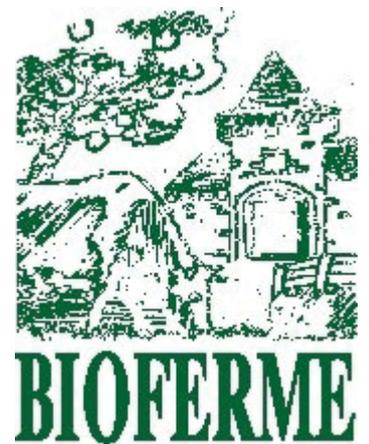
"Biogarantie" by the certification body "TÜV NORD Integra"
"BRC" by the accredited certification body "ProCert Safety"
"GMP" by the inspection and certification body "PROMAG"

FROMAGERIE DES ARDENNES

Allée de Wésomont, 10
B-4190 WERBOMONT
Tel: +32 86/43 42 69
Fax: +32 86/43 42 71
Website : www.bioferme.be

CONTACT

Marc ROSEN
E-mail : info@bioferme.be



VALEUR AJOUTEE

La Fromagerie des Ardennes vous propose une gamme de produits biologiques aux qualités exceptionnelles. Le lait est récolté chez des agriculteurs locaux, et est transformé grâce à une technologie moderne appliquée à des méthodes de transformations traditionnelles.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

Fromagerie biologique assurant la collecte et la transformation du lait biologique en :

* fromages à pâtes molles :

- à croûte fleurie :

- au lait de vache : Petit Lathuy, Léger de Lathuy, Cru des Fagnes.
- au lait de chèvre : Caprice de Chevron
- au lait de brebis : Bergeval fleuri

- à croûte mixte, au lait de vache : Li P'tit Rossê, Doré de Lathuy

* fromages à pâtes pressées :

- au lait de vache : le Monastère Wavreumont, le pavé Bioferme, le Saint-Servais
- au lait de chèvre : le Chèvre de Wavreumont
- au lait de brebis : le Brebis de Wavreumont
- aux trois laits mélangés : le Bioferme aux 3 laits

* fromages blancs (vache ou chèvre),

* fromages frais (vache, ou chèvre ou brebis),

* yaourts nature (vache ou chèvre) ou aux fruits (vache),

* crème fraîche,

* beurres,

* riz au lait.

REFERENCES :

Concours de fromage wallon au Château de Harzé: Prix Harzé d'Or 2016 pour le Caprice de Chevron

FROMAGERIE DES ARDENNES

ADDED VALUE

La FROMAGERIE DES ARDENNES offers you a range of superior-quality organic products. The milk is supplied by local farmers and is transformed using both modern technology and traditional transforming methods.

PRODUCT RANGE / BRANDS

Organic cheese dairy providing the collection and transformation of organic milk into:

* soft cheeses:

- with a white rind:

- cow's milk : Petit Lathuy, Léger de Lathuy, Cru des Fagnes
- goat's milk : Caprice de Chevron
- sheep's milk : Bergeval fleuri

- with a mixed rind with cow's milk: Li P'titRossé, Doré de Lathuy

* pressed cheeses:

- cow's milk : Monastère Wavreumont, pavé Bioferme, Saint-Servais
- goat's milk : Chèvre de Wavreumont
- sheep's milk : Brebis de Wavreumont
- with 3 milks: Bioferme aux 3 laits

* soft white cheese (cow or goat),

* fresh cheeses (cow, goat or sheep)

* natural yoghurts (cow or goat) or fruit yoghurts (cow),

* fresh cream,

* Butters,

* Rice pudding.

REFERENCES

Walloon Cheese Competition at the Château de Harzé: Prize Harzé d'Or 2016 for the Caprice de Chevron

FROMAGERIE REGAL

Rue Derrière les Jardins, 8
B-4610 QUEUE-DU-BOIS
BELGIUM
Tel : +32 4/370 63 98
Fax : +32 4/370 64 80
E-mail : info@fromagerie-regal.be
Website : www.fromagerie-regal.be



CONTACT

Damien BRUWIER, CEO
Tel : +32 4/370 63 98
Mobile : +32 474/73 29 38
E-mail : damien@fromagerie-regal.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1918 à Queue-du-Bois, près de Liège par Marie Camal, la FROMAGERIE RÉGAL a toujours fabriqué des fromages frais traditionnels. En 2011, la famille Bruwier, agriculteurs laitiers de la région, reprend les activités de RÉGAL qui appartenait depuis presque un siècle à la famille Camal. Actuellement, la FROMAGERIE RÉGAL emploie 5 personnes et traite un volume de 1 500 000 litres de lait par an pour produire 350 tonnes de fromage frais.

VALEUR AJOUTEE

La FROMAGERIE RÉGAL utilise des méthodes artisanales de fabrication qui sont sa marque de fabrique et la garantie d'un produit original. Les produits sont vivants, c'est cette vie qui leur donne ce goût si authentique. RÉGAL est spécialisée dans tous les types de fromages frais et son expertise dans le domaine lui permet de réaliser des produits sur mesure pour chaque application spécifique.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

Nos produits phares sont les fromages frais traditionnels au lait de vache tels que la « maquée » moulée à la louche, le fromage frais au beurre, le Régalou. Nous fabriquons des produits sur mesure, des produits destinés aux collectivités et à l'industrie agro-alimentaire : fromage frais ingrédient pour pâtisseries, desserts, sauces froides, vinaigrettes, etc.

PRINCIPALES REFERENCES

Delhaize, Carrefour, Mestdagh et SPAR. RÉGAL fabrique principalement sous marque de distributeurs.

CERTIFICATION

Standard Comeos Food pour PME.

FROMAGERIE RÉGAL



COMPANY BACKGROUND

Set up in 1918 by Marie Camal in Queue-du-Bois near Liège, FROMAGERIE RÉGAL always made traditional fresh cheese. In 2011, the Bruwier family, who are local dairy farmers, took over the activities of RÉGAL which had been owned by the Camal family for close to one century. FROMAGERIE RÉGAL currently employs a five man staff, processing an annual volume of 1,500,000 litres of milk to produce 350 tonnes of fresh cheese.

ADDED VALUE

FROMAGERIE RÉGAL draws on artisanal fabrication methods that are its trademark and a quality hallmark of original products. The products are 'live', which gives them their authentic flavour. RÉGAL specialises in all types of fresh cheese. The company's wealth of expertise in this area enables us to offer products that are customised to suit every specific application.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

Our flagship products are traditional cow-milk based fresh cheese, including the 'maquée' which is hand-ladled into moulds, fresh cheese with butter, the Régalou. We make products that are tailored to the needs of the mass caterers and the agri-food industry: fresh cheese for pastry, desserts, cold sauces, salad dressings, etc.

MAIN REFERENCES

Delhaize, Carrefour, Mestdagh and SPAR. RÉGAL mainly produces its products under retailer's brands.

CERTIFICATION

Standard Comeos Food for SMEs.

HERVE SOCIETE

Rue de Charneux, 32
B-4650 HERVE
BELGIUM
Tel : +32 87/69 35 50
Fax : +32 87/69 35 55
E-mail : info@herve-societe.be
Website : www.herve-societe.be



CONTACT

Jean-Marc CABAY, Administrateur-directeur
Tel : +32 87/69 35 50
Mobile : +32 475/65 09 24
E-mail : jmcabay@herve-societe.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

HERVE SOCIETE est une société familiale créée en 1981 et située au cœur du Pays de Herve, petite «Normandie» belge. Elle emploie une cinquantaine de personnes et transforme 15.000.000 L de lait par an.

VALEUR AJOUTÉE

HERVE SOCIETE est le spécialiste du fromage de Herve, seul fromage belge bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). HERVE SOCIETE est le plus important producteur belge de fromage à pâte molle (croûtes fleurie, mixte, bleus,...) et fabrique des fromages d'abbaye à pâte demi dure.

Sa volonté est d'allier le savoir-faire du passé et les technologies d'aujourd'hui.

GAMME DE PRODUITS

Les fromages de Herve AOP : Herve Société, L'Exquis, Les Beaux-Prés.

Les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu : Val-Dieu, Bouquet des Moines, Bleu des Moines, Délice des Moines, Casse-Croûte, Grand Cru.

Les spécialités : Pavé de Herve, Bou d'Fagne, Fleur de Fagne, Trou d'Sottai.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Grande distribution belge (toutes les enseignes), grossistes belges, exportation aux Pays-Bas, en France, en Allemagne, en Suède et au Canada.

CERTIFICATION

- HERVE SOCIETE est certifiée BRC et IFS
- Le Fromage de Herve bénéficie du label AOP

HERVE SOCIETE



COMPANY BACKGROUND

HERVE SOCIETE is a family run company created in 1981 and situated in the heart of the Pays de Herve, the little Belgian “Normandy”. It employs around fifty people and processes 15,000,000L of milk per year.

ADDED VALUE

HERVE SOCIETE specializes in Fromage de Herve, the only Belgian cheese bearing the Protected Designation of Origin (PDO). HERVE SOCIETE is the leading Belgian producer of soft cheese (mouldy, mixed, blue rinds etc.) and produces semi-hard Abbaye cheeses. Its goal is to combine traditional expertise with modern technology.

PRODUCT RANGE

Herve cheeses PDO : « Herve Société », « L’Exquis », « Les Beaux-Prés ».

Val-Dieu Abbey cheeses : « Bouquet des Moines », « Bleu des Moines », « Délice des Moines », « Val-Dieu », « Casse-Croûte », « Grand Cru ».

Specialities : « Pavé de Herve », « Bou d’Fagne », « Fleur de Fagne », « Trou d’Sottai ».

MAIN REFERENCES

Belgian large retail chains (all stores), Belgian wholesalers, exportation to Holland, France, Germany, Sweden and Canada.

CERTIFICATIONS

- HERVE SOCIETE is BRC and IFS certified.
- PDO Label for Herve cheese

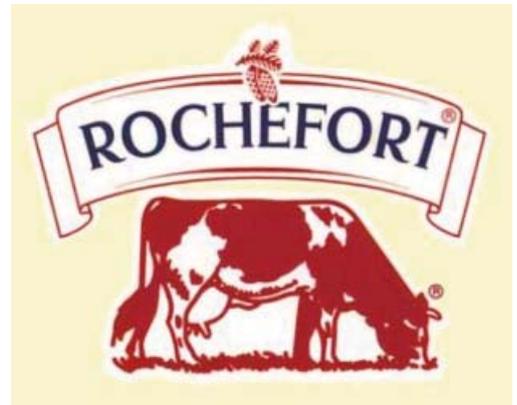
MATHOT - SOFRA

FROMAGERIE DE ROCHEFORT

Route d'Achêne, 6
B-5561 CELLES-HOUYET
BELGIUM
Tel & Fax : +32 496/12 89 47
E-mail : cecile.mathot@skynet.be
Website : www.mathotbeurres.be

CONTACT

Cécile MATHOT, Commercial Manager
Luc PATTYN, Commercial Manager
Tel : +32 82/22 40 83
Fax : +32 82/66 67 45
E-mail : cecile.mathot@skynet.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1948 MATHOT-SOFRA distribue ses beurres et fromages à tous les créneaux de la distribution alimentaire belge : grande distribution, grossistes, catering et horeca, collectivités, épicerie fines et industrie. Elle développe depuis quelques années un réseau d'exportations partout dans le monde. Elle fabrique aussi des fromages traditionnels d'abbaye dans une gamme de 7 variétés ainsi que des fromages biologiques. MATHOT-SOFRA emballe également à la marque du client (Private Label).

VALEUR AJOUTÉE

Les beurres de Mathot-Sofra sont des beurres lactiques de qualité. La gamme présente une grande variété de poids, de formes et d'emballages, depuis le micropain et la coupelle de 10g, jusqu'aux emballages de 100g à 5kg. Avec Mathot-Sofra, vous aurez dans vos rayons le beurre de votre choix. Les savoureux fromages bio, jeune, mi-vieux, noisettes, basilic, algues et à la bière trappiste sont fabriqués d'après les recettes ancestrales héritées des moines Trappistes de Rochefort. Les atouts de MATHOT-SOFRA sont : la flexibilité de packaging, le sérieux et la qualité constante.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

Une gamme de beurres lactiques de qualité de 10g à 5kg : «Rochefort», «Floeffe», «Le Saunier», «Les Prés Salés», «Saint Jacques».

Une gamme de fromages traditionnels d'abbaye : en fromage jeune ou mi-Vieux, jeune avec addition de basilic, d'algues, de noisettes ou de bière trappiste de Rochefort et en fromages bio, Quelques marques : Floeffe Bio Nature, Rochefort Tradition, Rochefort Mi-Vieux, Rochefort Bio Basilic, Rochefort aux Algues d'Ouessant et Rochefort Trappiste.

MATHOT - SOFRA

FROMAGERIE DE ROCHEFORT

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Colruyt, Carrefour, Delhaize, Metro, Tesco, etc.
ISPC et Hanos dans l'horeca, Bidvest pour les collectivités.

CERTIFICATIONS

BRC - Global Standard - Food.
IFS - International Food Standard.
BIO - TUV NORD INTEGRA - BE-BIO-02

COMPANY BACKGROUND

Founded in 1948, MATHOT-SOFRA distributes its butters and cheeses to all Belgian food distribution sectors : large retail chains, wholesalers, food service and the hotel and catering industry, mass caterers, fine food stores and industry.

It has over a number of years developed a worldwide exportation network.

It also produces traditional Abbey cheeses in a range of 7 varieties, as well as organic cheeses.

MATHOT-SOFRA also packages for customer brands (Private Label).

ADDED VALUE

MATHOT-SOFRA butters are premium quality lactic butters.

The range includes a wide variety of weights, formats and packaging, from the 10g micropain and coupelle, to 100g - 5kg packets.

With Mathot-Sofra, you will be selling the butter of your choice.

The flavoursome organic, young, semi-mature, hazelnut, basil, algae and Trappist beer cheeses are made according to traditional recipes passed down by the Trappist monks of Rochefort.

MATHOT-SOFRA's advantages are : flexibility of packaging, professionalism and guaranteed quality.

PRODUCT RANGE - BRANDS

A range of premium quality lactic butters in weights ranging from 10g - 5kg: "Rochefort", "Floreffe", "Le Saunier", "Les Prés Salés", "Saint Jacques".

A range of traditional Abbey cheeses: young or semi-Mature cheese, young with added basil, algae, hazelnuts or Rochefort Trappist beer and organic cheeses.

Brands include :

Floreffe Bio Nature, Rochefort Tradition, Rochefort Mi-Vieux, Rochefort Bio Basilic, Rochefort aux Algues d'Ouessant and Rochefort Trappiste.

MAIN REFERENCES

Colruyt, Carrefour, Delhaize, Metro, Tesco, etc.

ISPC and Hanos in the hotel and catering industry, Bidvest for mass caterers.

CERTIFICATION

BRC - Global Standard - Food
IFS - International Food Standard
BIO - TUV NORD INTEGRA - BE-BIO-02

Route de Saint-Hubert, 75
B-6800 RECOGNE
BELGIUM
Tel : +32 61/22 98 11
Fax : +32 61/22 99 01
E-mail : info@solarec.be
Website : www.solarec.be



SOLAREC S.A.



CONTACT

Alain JAFFRE, Sales Manager
Tel : +33 60/791 87 16
E-mail : a.jaffre@solarec.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

SOLAREC est la filiale industrielle de la coopérative belge « LAITERIE DES ARDENNES ». Chaque année dans son usine ultra moderne, elle transforme 1 milliard de litres de lait, ce qui en fait le deuxième acteur en Belgique. Les produits de Solarec sont reconnus à travers le monde comme des produits de qualité. L'objectif de l'entreprise est de fournir à ses clients, quelle que soit leur localisation, des ingrédients laitiers fonctionnels de qualité.

VALEUR AJOUTEE

Notre bassin de collecte, les Ardennes Belges est une zone naturelle qui nous assure un lait d'excellente qualité : la géographie et le climat nous garantissent une pérennité de la production laitière et une densité de collecte, gages de qualité et de compétitivité. Le goût de notre beurre est reconnu au niveau européen et nous permet de produire du beurre AOP (Appellation d'Origine Protégée). Notre taille nous permet de nous adapter rapidement et de répondre aux demandes spécifiques de nos clients les plus exigeants.

GAMME DE PRODUITS

Poudre de lait entier, lécitiné, vitaminé
Poudre de lait écrémé, Poudre de lait granulé
Concentré de protéines de lait
Poudre de babeurre
Beurre 82 % de matière grasse
Beurre Bio
Beurre AOP
Lait UHT en brique carton : écrémé, demi-écrémé entier, bio
Marque : SOLAREC, LAITERIE DES ARDENNES



PRINCIPALES REFERENCES

Les ingrédients de Solarec sont vendus en Europe chez les principaux utilisateurs (chocolatiers, producteurs de yaourt, fromagers, producteurs de viennoiseries,..) et à l'exportation vers les principaux

SOLAREC

importateurs : Asie (Chine, Corée du Sud, Japon, Thaïlande, Indonésie), Moyen Orient et Afrique du Nord.

CERTIFICATION

FSSC22000 - BRC pour le lait UHT et le beurre - Halal - Kasher - Bio

COMPANY HISTORY

SOLAREC is the industrial subsidiary of the Belgian Cooperative “LAITERIE DES ARDENNES”. Every year, it transforms 1 billion liters of milk in its hi-tech plant, making it the second player in Belgium. The Solarec products enjoy a world-wide reputation for their quality. The company’s aim is to supply its clients, wherever they are, with quality functional dairy ingredients.

ADDED VALUE

Our collection basin, the Belgian Ardennes, is a natural zone that provides us with milk of an excellent quality : its geography and climate ensure us a reliable milk production and a collection density that offers a guarantee of quality and competitiveness. The taste of our butter is recognized Europe wide and allows us to produce PDO butter (Protected Designation of Origin).

Our size allows us to adapt quickly and to meet the specific demands of our most demanding clients.

PRODUCT RANGE - SERVICES / BRANDS / MARKETS

Full milk powder, lecithin and vitamin-enriched

Skimmed milk powder, Granulated milk powder

Milk Protein Concentrate

Buttermilk powder

Butter with a 82 % fat content

Organic butter

PDO butter

UHT milk in a carton, skimmed, semi-skimmed, full, organic

Brand: SOLAREC, LAITERIE DES ARDENNES

MAIN REFERENCES

The Solarec ingredients are sold in Europe by their main users (chocolate makers, yoghurt producers, cheese-makers, pastry makers) and are exported to the major importing countries: Asia (China, South Korea, Japan, Thailand, Indonesia), the Middle East and North Africa.

CERTIFICATION

FSSC22000 - BRC for the butter and the UHT Milk - Halal - Kosher - Organic

Goronne, 19
B-6690 VIELSALM
BELGIUM
Tel : +32 80/21 63 40
Fax : +32 80/60 02 06
E-mail : vasedel.gbernes@skynet.be



CONTACT

Guy Bernes, Managing Director
Tel : +32 80/21 63 40
Fax +32 80/21 79 41
Mobile +32 495/77 01 67
E-mail : vasedel.gbernes@skynet.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

VASEDEL est une entreprise située dans les Ardennes et créée en 1987. Spécialisée dans la production de fromage frais et de caillé brut tant au lait de vaches qu'au lait de chèvres, elle est aujourd'hui active en Europe et dans le nord de l'Afrique.

VALEUR AJOUTÉE

Les produits au lait de vaches sont naturellement riches en oméga 3 et CLA (Conjugated Linoleic Acid) ce qui les positionne dans les produits bons pour la santé.

Le lait produit dans la région donne au fromage un goût de terroir ardennais.

En tant que petite entreprise nous pouvons répondre aux demandes particulières de tous les clients.

GAMME DE PRODUITS

En ce qui concerne les fromages de chèvres, nous produisons toute une gamme très variée : de la pastille de 20 grammes à la bûche de 1kg, nature, épicée, aux herbes, au miel, aux noix et lardée.

Le caillé brut est vendu en 20 kg et est généralement livré en frais, hebdomadairement.

Les fromages de vache sont principalement des fromages frais portionnés et à la coupe.

Tous ces produits sont vendus sous les marques LE PETIT GALOPIN et PELEMONT.

PRINCIPALES REFERENCES / MARCHES

Nous livrons des fromagers en France, en Italie et en Belgique avec du caillé brut pour fabriquer des produits finis. Ce caillé est aussi utilisé pour farcir des légumes comme les poivrons au Maroc notamment.

Différentes centrales d'achat comme Carrefour, Match, Meistdagh

Pour le secteur Horeca : Provençale au Grand-Duché de Luxembourg.

CERTIFICATION.

VASEDEL est aujourd'hui certifiée FEDIS FOOD.

Elle travaille aujourd'hui sur le BRC et SAC.

Pour ce faire nous sommes à l'aube de la construction d'un nouveau site de production.

VASEDEL



BACKGROUND

VASEDEL is a business situated in the Ardennes and created in 1987. Specialising in the production of fresh cheese and raw curd made with cow's and goat's milk, it is currently active in Europe and North Africa.

ADDED VALUE

The cow's milk products are naturally rich in omega 3 and CLA (Conjugated Linoleic Acid), which positions it as a health product.

The milk produced in the region gives the cheese a local Ardennes flavour.

As a small business we can respond to specific requests from all our customers.

PRODUCT RANGE

Concerning the goat's cheeses, we produce a complete and highly varied range: from the 20g disc to the 1kg log: natural, spiced, with herbs, with honey walnuts and larded.

The raw curd is sold in 20kg lots and is generally delivered fresh each week.

The cow's cheeses are mainly fresh, sliced portion cheeses.

All the products are sold under the LE PETIT GALOPIN and PELEMONT brands.

MAIN REFERENCES - MARKETS

We supply cheesemakers in France, Italy and Belgium with raw curd to produce finished products. The curd is also used to stuff vegetables such as Moroccan peppers.

Various central purchasing agencies in Belgium including Carrefour, Match, Mestdagh.

For the Food Service sector : Provençale in Luxembourg.

CERTIFICATION

VASEDEL is currently FEDIS FOOD certified.

It is currently working towards BRC and SAC certification.

To this end a new production site is about to be built.

EXPOSANTS EXHIBITORS

PRODUITS SUCRES/CONFECTIONERY

Hall 5A / E089-F081

| | |
|-------------------------|-------|
| ALIMAD FOOD | E 092 |
| BE MACARONS | E 088 |
| BISCUITERIE DESTREE | E 095 |
| BISCUITERIE JL BRICHARD | F 089 |
| BOSTANI | F 093 |
| BRUYERRE | F 101 |
| CAFÉ LIEGEOIS | D 096 |
| CANDY PACK | F 103 |
| CHOC AND CO | F 085 |
| CONFITURE L'ARDENNAISE | E 093 |
| DESOBRY | F 083 |
| DEZEUTTER | E 100 |
| GICOPA | E 082 |
| HAPPY PEOPLE PLANET | E 096 |
| LIBEERT | E 086 |
| MEURENS & RODRIGUES | E 091 |
| ROYALE LACROIX | E 104 |
| TASTE FLAVOUR CREATORS | F 097 |

BOISSONS / BEVERAGES

Hall 5C / G025

| | |
|--|-------|
| B-BLUE NUTRACEUTICALS | F 012 |
| BRASSERIE {C} | G 013 |
| BRASSERIE DE BRUNEHAUT | G 011 |
| BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU | G 019 |
| BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU | F 014 |
| BRASSERIE DU BOCQ | F 020 |
| BRASSERIE DE BERTINCHAMPS | F 024 |
| BRASSERIE LAUVAUX | G 023 |
| DBB SPIRITS | F 022 |
| LA BEOLE | F 011 |
| NEOBULLES | F 018 |
| SCS LENOIR | G 021 |
| SYNACO | G 027 |
| UNIVERS DRINK | G 017 |

PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS

Hall 6 / C020-C024

| | |
|-------------------------|-------|
| AVIETA | C 018 |
| CROC'IN | D 033 |
| DELY WAFELS | C 032 |
| DESSERT FACTORY | C 026 |
| ECOFROST | C 034 |
| GILFI | D 019 |
| GOFRINO - GAUFRE GEURTS | C 028 |
| MILCAMP | D 023 |
| ROLPH & ROLPH | D 033 |
| VINCRAFOOD | C 014 |
| WAFE'LY | D 027 |
| WOUTERS | D 015 |

PRODUITS TRAITEURS / CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS**Hall 6 / F136-G136**

| | |
|--|-------|
| 2VD | G 138 |
| ALVENAT | F 148 |
| ANSOLIVE | G 152 |
| BELIX | F 152 |
| BLUE ELEPHANT CATERING | H 139 |
| COLONA | H 135 |
| CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE | G 146 |
| DO EAT | G 143 |
| FARNIENTE | H 151 |
| HABI | F 144 |
| ISFI - INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT | G 147 |
| L&L PLAQUETTE | G 142 |
| L'ARTISAN GOURMET | G 139 |
| L'ARTISANE FOOD | G 151 |
| MOUTARDERIE BISTER | F 140 |
| NATURA | H 147 |
| PÈRE OLIVE | F 138 |
| POMFRESH | H 143 |
| VANDEPUTTE HUILERIE | G 135 |

**VIANDES & VOLAILLES-CHARCUTERIES & SALAISONS
MEAT & POULTRY-CURED & SALTED MEAT****Hall 6 / B156-169**

| | |
|-------------------------------------|-------|
| AGRO TOP PRODUITS | C 165 |
| D'ARGIFRAL | B 166 |
| DEBAENST | C 171 |
| DELI TIV | C 165 |
| DETRY | C 157 |
| LANCIERS INTERNATIONAL MEAT TRADING | C 179 |
| LE GIBIER D'ARDENNES | C 175 |
| QUALITY PARTNER | C 155 |
| SALAISSON DU CONDROZ-MARCOTTY | B 158 |
| SALAISONS DE LA SEMOIS | B 162 |
| VEVIBA | C 175 |

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS**Hall 7 / C249**

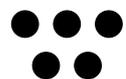
| | |
|--|--------|
| AGRAL | C 241 |
| BELOURTHE | D 250 |
| BIÈRES DE CHIMAY - CHIMAY FROMAGES | D 242 |
| CHEVRARDENNES | DC 246 |
| EUROFIT | DC 248 |
| FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM | DC 246 |
| FROMAGERIE DES ARDENNES | C 245 |
| FROMAGERIE RÉGAL | D 240 |
| HERVE SOCIETE | C 239 |
| MATHOT - SOFRA / FROMAGERIE DE ROCHEFORT | D246 |
| SOLAREC | C 247 |
| VASEDEL | DC 250 |

Feel inspired



**Jean Galler,
chocolatier**

*« De Wallonie,
le monde est à
portée de main »*



Wallonia.be

La Wallonie bénéficie de nombreux atouts, mais a besoin de vous pour le faire savoir !

Vous aimez la Wallonie et vous voulez contribuer à son rayonnement international ? Rejoignez le réseau des ambassadeurs de la marque !

Une seule mission, une multitude d'avantages !

L'objectif étant de faire connaître la Wallonie, nous vous demandons simplement d'y contribuer. En relayant les informations diffusées sur le site et les réseaux sociaux, en utilisant l'univers visuel de Wallonia.be sur votre site Internet ou dans votre signature de mail, en nous signalant les opportunités de développement pour la région, en participant activement aux conversations sur Twitter, Facebook ou LinkedIn, en recrutant d'autres ambassadeurs...

En contrepartie, vous aurez l'occasion de :

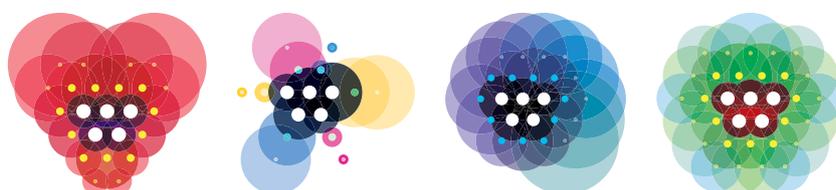
- vous faire connaître en rédigeant et en publiant des billets sur le blog des ambassadeurs ;
- d'élargir votre réseau grâce à un espace privé sur le portail ;
- recevoir une newsletter qui vous informera des nouveautés en Wallonie et au sein du réseau ;
- être invité à des événements prestigieux ;
- utiliser le logo et la signature de la marque en vous appropriant ainsi sa notoriété.

Comment devenir ambassadeur de la marque ?

Il vous suffit de remplir le formulaire de candidature en ligne sur le portail (<http://www.wallonia.be/fr/ambassadeurs>) en répondant aux trois questions ouvertes qui nous permettront de déterminer si votre profil correspond au réseau que nous souhaitons mettre en place.

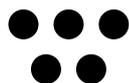
Vous souhaitez plus d'informations ?

N'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse : ambassadeur@wallonia.be !



La Wallonie, c'est l'ouverture au monde !

**Mais aussi le sens du partage, l'accessibilité,
le savoir-faire technologique et la qualité de vie**



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel.: +32 2 421 82 11
Fax: +32 2 421 87 87
E-mail: mail@awex.be
Website: www.awex.be

Investment

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Tel.: +32 81 33 28 50
Fax: +32 81 33 28 69
E-mail: welcome@investinwallonia.be
Website: www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

