



Gelebtes
Europa —
die Marke
der europäischen
Milcherzeuger

Die
faire
Milch

Good  Fair 



Faire
Milchprodukte
für unsere
Bäuerinnen
und Bauern

Für einen fairen Milchpreis

Bäuerinnen und Bauern brauchen faire Preise. Dafür setzt sich das European Milk Board (EMB) europaweit ein. Unser Ziel ist es, die wirtschaftliche Eigenständigkeit der Milchviehbetriebe ohne Subventionen zu sichern. Wie kann das funktionieren? Durch faire Milchpreise und ein gerechtes Einkommen!

Was macht die faire Milch aus?

Mit der fairen Milch haben die Konsumenten die Möglichkeit, die Milchbauern auf direktem Wege zu unterstützen: Pro verkauftem Liter Milch geht ein Mehrwert an die teilnehmenden Betriebe. Neben der Herstellung des fairen Produktes sind natürlich auch andere Aspekte wichtig. So beteiligen sich Milcherzeuger aus den Faire-Milch-Ländern an Umweltprojekten und

es werden darüber hinaus länderspezifische Anforderungen – zum Beispiel der Wunsch nach gentechnikfreiem Futtermittel – berücksichtigt.

Eine Marke, die den europäischen Gedanken mit Leben erfüllt

Die Faironika – die Botschafterin der fairen Milch – ist eine echte Europäerin. Die gut sichtbare Kuh zielt in den jeweiligen Landesfarben die Milchprodukte in mittlerweile sieben Ländern. Was 2006 in Österreich begann, wurde mit der fairen Milch in Deutschland und Belgien (2010), Luxemburg (2011), Frankreich und Italien (2013) fortgeführt. Jüngstes Mitglied der Faire-Milch-Familie ist die Schweiz (2017). Lassen wir uns überraschen, wo es bald den nächsten europäischen Nachwuchs gibt.



Bauern stehen hinter ihrer Marke

Die Milcherzeuger produzieren nicht nur ein qualitativ hochwertiges Produkt, sondern sind auch verlässliche Partner, wenn es um das Marketing geht. Der Kontakt und Austausch mit den Konsumenten sind Priorität. Die Bäuerinnen und Bauern stellen ihre Produkte und die Philosophie, die hinter der Marke steckt, bei zahlreichen Verkostungen in Supermärkten, auf Verkaufsständen und Messen vor.

Engagement, das man schmeckt!



A faire Milch in Österreich

Bei uns in Österreich hat alles angefangen. Mit der fairen Milch haben wir hier im Jahr 2006 eine Marke auf den Markt gebracht, die den Bauern kostendeckende Preise garantiert. Mit dem Projekt haben wir aktiv die Konsumenten ins Boot geholt, um die Fortführung der heimischen Betriebe sicherzustellen.

Denn manchmal muss man sein Schicksal einfach selbst in die Hand nehmen! Wir Milcherzeuger stellen mit unserer Milch ein qualitativ hochwertiges Produkt her. Wir sind zuverlässige Partner für den Handel. Also

stellte sich bald die Frage:

Warum nicht auch unsere Milch gleich selbst vermarkten? Die Antwort

auf diese Frage – *A faire*

Milch mit der rot-weiß-roten

Kuh und dem hohen Wiedererkennungswert – sticht nun schon seit vielen Jahren im

vollgefüllten Supermarktregal unter allen Milchpackungen heraus.



Milch ist gesund für den Körper. *A faire Milch* auch für die Landwirtschaft. Denn mit jedem Liter faire Milch erhalten unsere Bauern 10 Cent mehr. 10 Cent, die viel bewirken: Die österreichische Milchwirtschaft wird von kleinen Betrieben getragen. Betriebe, die noch im Einklang mit der Natur leben, die in der Kuh ein wertvolles Lebewesen sehen und die in der Landschaft einen Schatz erkennen, der bewahrt werden muss.

Wir versuchen mit unserer Arbeit dem kostbaren Lebensmittel Milch seinen Wert zurückzugeben.

Dies ist nicht nur im Sinne der Bäuerinnen und Bauern, sondern auch der Konsumentinnen und Konsumenten und letztendlich profitiert die gesamte Wertschöpfungskette davon. Mit dem Projekt *A faire Milch* ist es geglückt, den Preisverfall für Milchprodukte zu beenden. Dies ist die Basis für eine gute Zukunft der europäischen Milchwirtschaft.

► Mehr unter
www.afairemilch.at

Guat  Fair ..



A faire Milch

A faire Milch

A faire Milch

A faire Milch

A faire Milch



Die faire Milch in der Schweiz

Wir Milchbauern in der Schweiz befinden uns in einem sehr schwierigen Marktumfeld: Die Milchpreise sind permanent unter Druck und die Folgen in der Statistik unübersehbar: Jeden Tag schließen drei Höfe ihre Stalltüren für immer.

Die Idee einer fair bezahlten Milch hat uns von Beginn an interessiert. Im Zürcher Bezirk Affoltern („Säuliamt“) erhielten wir 2017 die Möglichkeit, in den 12 VOLG-Läden des Bezirks eine regionale faire Milch anzubieten: *Di fair Milch – Säuliamt*. Zusammen mit 43 Milchbauern aus der Region gründeten wir dazu die Genossenschaft *Faire Milch Säuliamt*.

2019 startete zudem die Marke *Faireswiss* der Genossenschaft *Lait équitable*. Auch sie steht für Fairness für die Erzeuger.

Fair heißt für uns, dass der Bauer einen kostendeckenden Milchpreis erhält. Die Kosten beinhalten dabei auch einen Lohn für die Milcherzeuger, welcher ein mit anderen Wirtschaftszweigen vergleichbares Einkommen ermöglicht. Fair bedeutet aber auch, das Tierwohl hochzuhalten. Die Kühe werden entweder

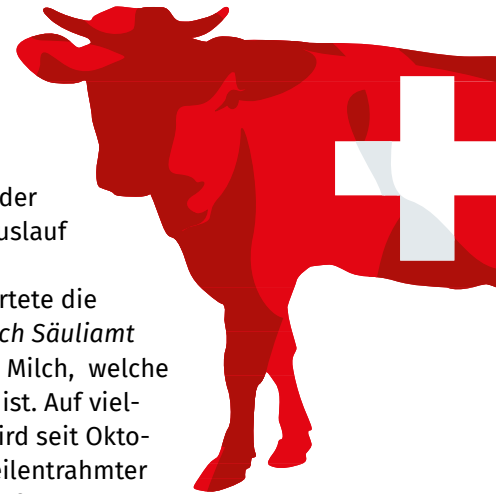
in Laufställen gehalten oder erhalten regelmäßigen Auslauf auf die Weide.

Im Dezember 2017 startete die Genossenschaft *Faire Milch Säuliamt* mit einer pasteurisierten Milch, welche naturbelassen im Gehalt ist. Auf vielfachen Kundenwunsch wird seit Oktober 2018 zusätzlich ein teilentrahmter Milch-Drink (2,5 %) verkauft.

Die Genossenschaft *Lait équitable* verkauft seit September 2019 neben einer UHT-Vollmilch unter der Marke *Faireswiss* auch noch fünf verschiedene Weichkäse.

Mit diesen Pilotprojekten haben wir den Beweis erbracht, dass ein Großteil der Bevölkerung bereit ist, einen höheren Preis für Milchprodukte zu bezahlen, wenn der Bauer dafür einen fairen Milchpreis erhält.

► Mehr unter
www.di-fair-milch.ch
und www.faireswiss.ch



Gut  Fair ..

Fairebel, die faire Milch in Belgien



2010 war es in Belgien soweit: Eine Handvoll Landwirte gründete mit *Fairebel – die faire Milch* ihre eigene Marke. Die Idee war einfach: Die Milchkrise überwinden und etwas Positives daraus schaffen. Gesagt – getan: Die *Fairebel*-Produkte sind heute in allen großen und kleinen Einzelhandelsketten verfügbar. Das Sortiment wird ständig erweitert und an die Konsumentenwünsche angepasst. Eine Besonderheit sind die 100% Bio-Eiscreme aus fairer Milch und der wohlschmeckende Käse aus Grasmilch und ohne GVO.

Und die belgischen Milcherzeuger sind kreativ: Seit 2015 bietet die Genossenschaft *Faircoop* den Konsumenten an, mit dem sogenannten „COWfunding“ Genossenschaftsmitglied zu werden. COWfunding bedeutet, neue Projekte zu entwickeln, stärkt aber auch die Verhandlungsposition der belgischen Landwirte gegenüber dem Handel.

Für einen Betrag zwischen 50 und 500 Euro kann jeder Bürger in die *Faircoop* investieren, sich am Kapital der Genossenschaft beteiligen und sich damit ganz bewusst für eine faire und nachhaltige Milchproduktion entscheiden.

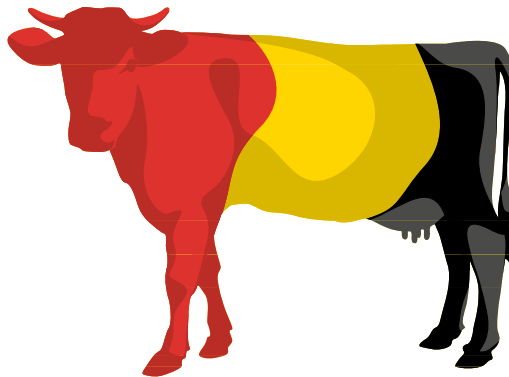
François Yserentant, Mitglied und treuer Konsument: „Ich konsumiere *Fairebel – die faire Milch*, weil ich möchte, dass die Landwirte einen gerechten Lohn erhalten. Die Milch ist von exzellenter Qualität. In meinem Umfeld kauft mittlerweile jeder diese Marke.“



Fairness in der gesamten Lebensmittelkette ist auch der Leitgedanke des Faire-Milch-Projektes: Dank der guten Zusammenarbeit und Partnerschaft mit allen Akteuren garantiert *Fairebel* nicht nur der verarbeitenden Industrie und dem Handel eine angemessene Marge, sondern ermöglicht es auch den Milcherzeugern, ein korrektes Einkommen zu erwirtschaften. Durch den Kauf von *Fairebel*-Produkten – halbvollmilch, Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, Käse, Kakaomilch, Eis, Butter und Kaffeesahne – ermöglichen die Verbraucher den Bauern einen kostendeckenden Preis, inklusive eines gerechten Lohns für ihre Arbeit.



Die Genossenschaft können sich Milcherzeuger aus ganz Belgien anschließen. Die *Fairebel*-Bäuerinnen und Bauern schauen aber auch über ihre Landesgrenzen hinaus: Da *Die faire Milch* ein länderübergreifendes Projekt ist, das vom European Milk Board (EMB) ins Leben gerufen wurde, denken auch sie europäisch: Die Genossenschaft arbeitet mit Bäuerinnen und Bauern aus den sechs weiteren Faire-Milch-Ländern – Deutschland, Frankreich, Italien, Luxemburg, Österreich und der Schweiz – gut und sehr gern zusammen.



► Mehr unter
www.fairebel.be



D'fair Mëllech Lëtzebuerg

48 Luxemburger Milchbäuerinnen und -bauern schlossen sich 2011 in der Genossenschaft *Fairkoperativ* (FKL) zusammen und gründeten mit der *D'fair Mëllech* ihre eigene Marke.

Seit diesem Zeitpunkt haben die Luxemburger Konsumenten die Möglichkeit, uns Milchbauern auf direktem Wege zu unterstützen: 10 Cent pro verkauftem Liter Milch gehen an die teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern. Damit wird der reguläre, zu geringe Milchpreis zu einem fairen Milchpreis aufgestockt.

Bei der Produktion der hochwertigen und fairen Milch achten wir Erzeuger auf die Energie- und Nährstoffbilanzen auf unseren Betrieben. Ziel ist es, die Energiebilanz zu optimieren, um die Abläufe auf den Höfen in Einklang mit der Umwelt zu bringen.

Unsere Genossenschaft FKL vertreibt heute mittlerweile 13 verschiedene Milchprodukte in den Kategorien Haltbar- und Frischmilch, Schokoladenmilch, Butter, Sahne, Eis, Käse und Joghurt. Die Schokoladenmilch wie auch einige Eissorten werden in Zusammenarbeit mit Fairtrade hergestellt, d. h. es werden hier ausschließlich fair gehandelte Lebensmittel verwendet.

Die rasante positive Entwicklung der letzten Jahre zeigt deutlich, dass der Luxemburger Konsument unser Konzept massiv unterstützt. Aber auch der Handel steht voll hinter *D'fair Mëllech*. Der direkte Kontakt zwischen uns Produzenten und Konsumenten ist der wichtigste Aspekt unseres Projektes. Unsere Mitglieder stellen unsere Produkte regelmäßig in den Geschäften und auf vielen Veranstaltungen vor. Schließlich macht es uns auch immer wieder große Freude zu sehen, wie gut den Verbrauchern *D'fair Mëllech* schmeckt.

Milchbäuerinnen und -bauern brauchen einen fairen Milchpreis, der die kompletten Kosten der Produktion deckt. Denn sie leisten die Arbeit und tragen ein großes ökonomisches Risiko. Sie pflegen die Kulturlandschaft und produzieren qualitativ hochwertige Produkte. Wer die Vermarktung von fairen lokalen Produkten und solche Projekte wie *D'fair Mëllech* unterstützt, kann in Luxemburg in Richtung Fairness bereits einiges bewirken.

► Mehr unter
www.fairmellech.lu

Gutt  Fair. ■ ■



Die faire Milch Deutschland



Die faire Milch ist Verbrauchern in Deutschland seit vielen Jahren für ihre nachhaltigen Produktionsstandards bekannt. Die Programmteilnehmer der Marke – allesamt Familienbetriebe aus Deutschland – verpflichten sich beispielsweise dazu, kein Futtermittel aus Übersee zu verwenden sowie komplett auf Gentechnik zu verzichten.

Als erste Lebensmittel-Marke in Deutschland hat sich *Die faire Milch* auch zu einer flächenbezogenen Viehhaltung verpflichtet. Auf diese Weise wollen wir Tiere und Weideland gleichermaßen schonen. *Die*

faire Milch fügt damit ihren ohnehin hohen Qualitätsstandards ein weiteres nachhaltiges Produktionskriterium hinzu.

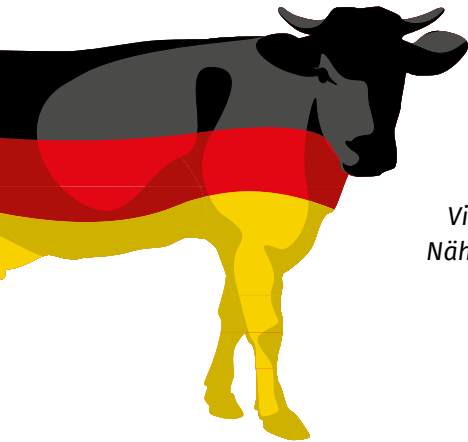
„Mit unserer Regelung zur Viehbesatzdichte beugen wir Nährstoffüberschüssen und

der Überdüngung der landwirtschaftlichen Flächen effektiv vor“, erklärt Verbraucher und Genossenschaftsmitglied Ralf Ehret. Regionale Kreisläufe sollen dadurch gestärkt werden. Außerdem trage die Regelung dazu bei, dass es den Kühen langfristig gut geht, so Ehret.

Im Lebensmitteleinzelhandel sind aktuell drei verschiedene Milchsorten mit unterschiedlichem Fettgehalt, u. a. auch laktosefrei, erhältlich. Neu im Sortiment sind unsere Käsesorten (Butterkäse, Bergkäse und Emmentaler). Außerdem vertreiben wir unter der Marke noch Schokomilch in handlichen Trinkpäckchen.

Der Mehrwert, der über das faire Projekt erzielt wird, geht an die Bäuerinnen und Bauern, die am Programm von *Die faire Milch* teilnehmen. Alle Teilnehmer sind auch auf der Homepage veröffentlicht. So erreichen wir größtmögliche Transparenz gegenüber dem Verbraucher.

► Mehr unter www.diefairemilch.de





Die faire Milch



FAIREFRANCE SAS

fairefrance

Bon · Equitable

Die faire Milch FaireFrance

Milch und Milchprodukte sind ein wesentlicher Grundstein unserer Ernährung und nicht aus der französischen Küche wegzudenken.

Die Marke der französischen fairen Milch zählt derzeit über 500 Mitglieder. 60 *FaireFrance*-Bauern liefern ihre Milch direkt an die Molkerei, die für die Verarbeitung und die Abfüllung der fairen Milch verantwortlich ist. Die anderen Mitglieder erhalten eine „Fairness-Prämie“ auf jeden verkauften Liter Milch. Dies ermöglicht eine Vergütung von 45 Cent pro Liter. Die faire Milch unterstützt auf diese Weise Milchbauern in ganz Frankreich.

FaireFrance unterscheidet sich unter anderem dadurch, dass die Mitglieder des Vorstandes alle Milchbauern sind. Sie stehen voll hinter dem Projekt und verwalten es eigenständig. Entscheidungen werden gemeinsam getroffen, u. a. von der einmal im Jahr tagenden Mitgliederversammlung.

Wichtig ist auch der direkte Draht zu den Konsumenten. Die Landwirte von *FaireFrance* organisieren jedes Jahr Tausende Verkostigungen in Supermärkten, um ihre Produkte und ihre Philosophie vorzustellen.



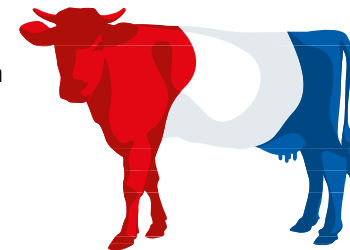
So kommt es jährlich zu rund 500.000 Begegnungen zwischen Erzeugern und Verbrauchern, welche das Projekt immer zahlreicher unterstützen.

Gegenwärtig vertreibt *FaireFrance* Milch in unterschiedlichen Verpackungen sowie auch Sahne, ein absoluter Klassiker bei der Zubereitung französischer Nationalgerichte. Besonders stolz sind wir auch auf unsere seit 2018 verfügbare teilentrahmte Milch in Bioqualität, denn 10 % unserer Mitglieder sind Biobauern.

Die Unterstützung solcher Initiativen ist sehr wichtig. *FaireFrance* wurde von einfachen Landwirten geschaffen, welche den Zyklus anhaltender Krisen durchbrechen und ihr Schicksal wieder selbst in die Hand nehmen wollen.

Wir haben unseren Teil der Arbeit getan, indem wir bewiesen haben, dass kostendeckende Preise möglich sind! Nun muss unter anderem die Politik diese Informationen nutzen und sie bei zukünftigen politischen Entscheidungen berücksichtigen.

► Mehr unter www.fairefrance.fr



Il latte onesto – Buono e Onesto, die italienische Faire-Milch-Marke

In Italien wurde die Marke der fairen Milch 2013 von der Milcherzeugerorganisation APL ins Leben gerufen. Der Verband vertritt landesweit 800 Mitglieder, darunter Genossenschaften, die sich mit der Abholung der Milch und Qualitätskontrolle befassen.

Il latte onesto steht für Verantwortung. Verantwortung dafür, dass hier nicht nur ein Produkt verkauft, sondern auch in die Zukunft investiert wird. Die dem Projekt angeschlossenen Milcherzeuger garantieren mit ihrer Milch Produkte italienischer Herkunft von höchster Qualität. Mit ihrem gemeinsamen Projekt setzen sie sich zusammen für die Entwicklung des ländlichen Raums, Umweltschutz, Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft ein.

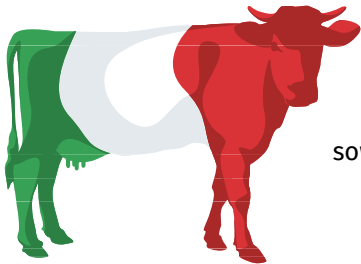
Die teilnehmenden Milchbauern müssen klare Produktionsregeln einhalten, unter anderem in Bezug auf die Fütterung und die Tiergesundheit. Dies sowie eine strenge Auswahl der

Transportunternehmen und die ständige Überwachung der Verarbeitungsstufe ermöglicht das Angebot einzigartiger Produkte höchster Qualität. Die Hartkäsesorten Sovrano, Supremo Lombardo, Caciotta auf Kuhmilchbasis sowie Caciotta mit Kuh- und Schafsmilch sowie der Weichkäse Bianca Tentazione dürfen in der italienischen Küche nicht fehlen. Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen runden das Sortiment ab.

Das Symbol der italienischen Faire-Milch-Marke ist die im deutschen Sprachraum unter dem Namen „Faironika“ bekannte Kuh „Onestina“ in den nationalen Farben. Sie steht für ein Projekt der Milcherzeuger, das es ermöglicht, hochwertige Erzeugnisse und faire Preise in Einklang zu bringen. Die „Faironika“ ist die Botschafterin der fairen Milch und erfreut sich sowohl bei kleinen als auch bei großen Konsumenten großer Beliebtheit.

► Mehr unter
www.buonoeonesto.it

Buono  Onesto 





The Fair Milk Family

www.europeanmilkboard.org

EMB
European Milk Board ...for
a fair milk price!





Kontakt:

European Milk Board asbl (EMB)

Rue de la Loi 155

B-1040 Brüssel / Belgien

Tel.: +32 (0)2 808 1935

Fax: +32 (0)2 808 8265

office@europeanmilkboard.org

www.europeanmilkboard.org

