

Luxlait et Le Moulin 1704 marient avoine et patrimoine local



Un vent de modernisme souffle sur Luxlait. La coopérative laitière fondée en 1894 diversifie sa gamme en commercialisant deux nouveaux produits à base d'avoine, en l'espèce une boisson et une préparation culinaire. Menée en partenariat avec l'entreprise Le Moulin 1704, cette incursion sur le marché porteur des alternatives végétales ne déroge pas au principe fondateur de Luxlait : une production 100 % locale.

Un nom simple, évocateur, familier à toutes les générations du Grand-Duché. Un nom qui concentre tout son ADN. Enracinée dans le terroir local depuis plus de 130 ans, [Luxlait](#) doit son succès à une matière première unique : le **lait** luxembourgeois. Yaourts, fromages frais, crèmes, desserts ou glaces – la liste est longue – portent tous la même signature?: une origine locale garantie. Motif de fierté et gage de **traçabilité**, *«?le lait, d'origine luxembourgeoise, est collecté par nos propres camions au sein d'exploitations à taille humaine?»*, rappelle systématiquement la principale laiterie du pays basée à Bissen.

Autant dire que l'idée d'investir le marché voisin des **produits végétaux** n'a pas été simple à faire accepter. Depuis février 2026, deux nouveaux produits estampillés Luxlait sont disponibles dans les rayons : une boisson et une préparation culinaire. Signe particulier : aucune trace de lait dans leur composition, mais de l'avoine.

« Ensemble, nous mettons en valeur une avoine luxembourgeoise de qualité et démontrons que tradition et innovation peuvent aller de pair »

[Jean Muller, administrateur délégué du Moulin 1704]



Luxlait enrichit sa gamme avec le lancement de deux produits à base d'avoine (crédit : J.-M. C.).

« *Cela a été un changement difficile à faire admettre aux agriculteurs de s'orienter vers des produits végétaux* », reconnaît Gilles Gerard. Mais le CEO de **Luxlait** a su trouver les bons arguments pour les convaincre du bien-fondé de cette diversification. D'abord en menant cette opération avec [Le Moulin 1704](#), son « jumeau » sur le terrain céréaliier. Profondément ancrée dans le paysage agroalimentaire, l'entreprise de Kleinbettingen cultive les mêmes valeurs de proximité que Luxlait. C'est elle qui fournit l'avoine en puisant dans le « grenier » luxembourgeois. Au Grand-Duché, 60 agriculteurs cultivent cette céréale sur 1.800 hectares de surface agricole. L'association de ces deux ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable résonne comme une « *évidence* » pour Jean Muller, administrateur délégué du Moulin 1704 : « *Ensemble, nous mettons en valeur une avoine luxembourgeoise de qualité et démontrons que tradition et innovation peuvent aller de pair.* »

Innover et expérimenter. Le lancement de ces deux produits s'inscrit dans une tendance qui s'affirme avec le temps. Loin de se résumer à un simple effet de mode, l'appétence pour ces alternatives végétales ne faiblit pas. Et contrairement au « *soja, qui se consomme moins* », de l'aveu de Gilles Gerard, l'avoine tire son épingle du jeu. Ses valeurs gustatives sont notamment mises en avant par les consommateurs, d'où le grand soin mis par **Luxlait** pour élaborer une recette aboutie.

« *L' idée de se lancer sur cette gamme de produits remonte à sept ou huit ans, confie le CEO. Notre service Recherche et Développement a cherché le bon dosage pour parvenir au meilleur goût, au juste équilibre.* »

La coopérative n'exclut pas d'adjoindre des arômes à l'avenir dans ces boissons, du moins si l'avoine se boit comme du petit lait.