



*Dossier de Presse*

*Rennes, le 13 mai 2016*



**Tous passionnés, tous engagés !**

## Sommaire

Passion du Lait® : pour l'amour du métier	page 3
Passion du Lait® : un élan collectif pour une confiance totale	page 4
Passion du Lait® : une dynamique de progrès partagée	page 5
Passion du Lait® : des actions concrètes	page 6
Fiche d'identité Laïta	page 12
Ils ont dit...	page 12



## Passion du Lait® : pour l'amour du métier

En concevant et en faisant vivre Passion du Lait® au quotidien, Laïta souhaite partager l'amour de son métier et son expertise laitière avec le plus grand nombre. Cette démarche novatrice de progrès continu - qui engage toutes les forces vives de Laïta – entend répondre à des enjeux majeurs pour l'avenir de la planète et satisfaire les attentes diversifiées qui s'expriment dans son secteur d'activité. Outil novateur pour promouvoir et faire progresser le savoir-faire laitier de Laïta au service de la société, Passion du Lait® se fonde sur quelques constats.

### Le besoin de réassurance du consommateur

Diverses crises alimentaires ont émaillé l'actualité de ces 20 dernières années. Elles génèrent, chez nos concitoyens, des doutes sur l'origine des produits, sur la qualité de l'alimentation d'un point de vue sanitaire et nutritionnel, sur l'environnement, sur le bien-être animal... Dans le même temps, les modes de consommation évoluent. Outre le prix, les notions de plaisir, praticité, santé, éthique prennent de plus en plus d'importance dans les actes d'achat. Les besoins alimentaires mondiaux progressent, démultipliant d'autant les demandes de garanties sur des produits désormais sans frontière.

### Un client aux exigences toujours plus élevées

Au-delà du respect de la réglementation en vigueur, les fournisseurs doivent apporter toujours plus de preuves de leur maîtrise (traçabilité, certifications...). Les cahiers des charges des clients (distribution, industries agroalimentaires, nutrition santé...) s'allongent. De nouveaux critères et demandes spécifiques en matière de qualité sanitaire, nutritionnelle, fonctionnelle, organoleptique se font jour. Les clients sont demandeurs d'innovations pour se différencier de la concurrence et d'arguments tangibles en réponse aux attentes sociétales. Leurs fournisseurs se doivent d'être exemplaires en matière de produits, de process, services, responsabilité sociale et environnementale.

### Un producteur en quête de reconnaissance

Les crises qui touchent la plupart des productions agricoles entament le capital confiance des agriculteurs dans l'avenir de leur métier. Ils attendent une reconnaissance économique et sociale de la qualité de leur travail ainsi que des partenaires solides, capables de leur ouvrir des perspectives. Ils aspirent à des conditions de travail et à une qualité de vie similaires aux autres catégories socio-professionnelles. Au-delà de la conjoncture difficile du moment, Passion du Lait® leur permet, en développant une vision et une démarche à long terme, d'évoluer pour mieux se projeter dans l'avenir.

## Passion du Lait® : un élan collectif pour une confiance totale

Passion du Lait® engage la communauté Laïta dans un même élan de progrès et d'ouverture au service des clients et des consommateurs d'aujourd'hui et de demain. Au travers de cette nouvelle charte qualité et développement durable, producteurs et salariés réunissent toutes les conditions de la transparence pour une confiance totale sur les produits laitiers et la façon dont ils sont fabriqués. Cette dynamique collective est la voie choisie par Laïta pour continuer à offrir une alimentation saine, variée et responsable, tout en assurant l'avenir des exploitations laitières du grand Ouest et des emplois qui y sont liés.

### Une responsabilité laitière pleinement assumée

Au travers de sa démarche de progrès continu, Laïta entend assumer pleinement sa responsabilité de producteur, collecteur et transformateur de lait. Ce produit hautement symbolique est, partout dans le monde, à la base des besoins fondamentaux des populations. Passion du Lait® traduit la fierté des éleveurs et salariés de Laïta à produire du bon lait apte à de nombreuses transformations : laits liquides, en poudre, infantiles, beurres, fromages, yaourts, crèmes, desserts lactés, ingrédients... Du champ à la table, Passion du Lait® veut garantir le meilleur des produits laitiers : nutrition, santé, plaisir, éthique.

La charte associe l'ensemble des forces vives de Laïta, producteurs et salariés, au service de la satisfaction des clients et consommateurs : c'est ce qui en fait sa force et son originalité. À la fois globale et transversale, Passion du Lait® s'appuie sur des valeurs coopératives partagées de l'amont à l'aval : solidarité, responsabilité, innovation.

### Des engagements déployés autour de quatre enjeux

Passion du Lait® va au-delà des standards de qualité usuels, traditionnellement mis en œuvre dans les filières laitières. Le respect des réglementations en vigueur ne forme que le socle de la démarche.

Sur cette base déjà solide, Laïta ajoute des engagements supplémentaires déployés autour de quatre enjeux :

- **Qualité,**
- **Hommes et Territoires,**
- **Environnement,**
- **Bien-être animal.**

Le plan d'actions est coordonné par une direction QHSE dédiée, garante de sa bonne mise en œuvre et du respect du calendrier.

Passion du Lait® est une initiative propre à Laïta. Sa crédibilité repose néanmoins sur des systèmes de management reconnus et certifiés NFV01 007, ISO 9001, IFS, BRC, FSSC 22000... Elle fera également l'objet, dans sa globalité, d'une reconnaissance officielle par SGS, organisme de certification indépendant. Autant de gages d'assurance pour les clients et les consommateurs.

## Passion du Lait® : une dynamique de progrès partagée

### QUALITÉ

Pour fabriquer des produits tracés et sûrs, des champs à l'assiette, conformes aux attentes de nos clients, tous les acteurs de Passion du Lait® s'engagent à :

- ↳ Améliorer la prévention sanitaire en élevage.
- ↳ Garantir l'origine des fourrages et des aliments composés pour les vaches.
- ↳ Contrôler le profil nutritionnel du lait et optimiser la composition nutritionnelle de nos produits.
- ↳ Améliorer la maîtrise de nos achats de matières premières.
- ↳ Améliorer la qualité de nos produits et de nos services.
- ↳ Maîtriser le risque de malveillance sur l'ensemble de la transformation.

### HOMMES & TERRITOIRE

Pour assurer un avenir durable aux familles d'agriculteurs et de salariés sur notre territoire, tous les acteurs de Passion du Lait® s'engagent à :

- ↳ Développer la formation et l'information auprès de tous les éleveurs laitiers et de tous les salariés.
- ↳ Mettre en œuvre les moyens et plans d'actions nécessaires en matière de santé et sécurité au travail.
- ↳ Améliorer l'accueil des nouveaux salariés et nouveaux éleveurs laitiers.

### ENVIRONNEMENT

Pour mieux connaître et réduire l'impact environnemental de nos activités sur l'environnement, les acteurs de Passion du Lait® s'engagent à :

- ↳ Évaluer et maîtriser l'empreinte carbone au travers d'un diagnostic gaz à effet de serre réalisé dans chaque exploitation laitière et chaque site de transformation.
- ↳ Promouvoir et développer des démarches d'économie d'énergie auprès des producteurs de lait et de nos filières de transformation du lait.
- ↳ Développer des démarches d'économie d'eau sur nos sites de transformation.
- ↳ Diminuer notre impact sur la déforestation en proposant aux producteurs de lait une gamme d'aliments bovins sans huile de palme.
- ↳ Être acteur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en mettant en œuvre la charte ANIA.
  - ↳ Améliorer le tri et le recyclage en organisant des filières de récupération des déchets dans les exploitations laitières et sur les sites industriels.

### BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pour fabriquer des produits tracés et sûrs, des champs à l'assiette, conformes aux attentes de nos clients, tous les acteurs de Passion du Lait® s'engagent à :

- ↳ Promouvoir la prise en compte du bien-être animal dans tous les élevages sur les aspects de condition de logement des animaux, de prévention sanitaire, de prise en charge de la douleur, etc.
- ↳ Optimiser le temps réel de pâturage dans chaque exploitation laitière et répertorier les éléments et astuces de bien-être mis en place par les éleveurs.

### Un socle de base

#### De l'amont :

- Certification management de la qualité et de l'environnement des activités production laitières d'Even, de Terrena et de Triskalia (norme NF V01 007).
- Respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage dans les exploitations laitières.
- Respect du cahier des charges lait cru Laïta.
- Certification ISO 9001 de la collecte du lait cru.

#### À l'aval :

- Application des exigences des référentiels IFS, BRC ou ISO 22000 dans les ateliers de transformation.
- Entrepôts certifiés IFS Logistic.

## Passion du Lait® : des actions concrètes

### Qualité

#### - **Garantie d'origine : 100 % grand Ouest**

De par ses racines coopératives, Laïta est intimement liée au territoire sur lequel elle exerce ses activités. Passion du Lait® valorise cette origine en garantissant aux clients et aux consommateurs, **un lait 100 % produit, collecté et transformé dans le grand Ouest**, l'un des bassins laitiers les plus performants d'Europe. Ce lait est produit par les troupeaux de 3 420 exploitations dont la ration de base est exclusivement composée de fourrages cultivés et récoltés en France.

#### - **De bons acides gras, moins de sel et de sucre**

En vue d'améliorer les qualités nutritionnelles des produits de grande consommation, Laïta s'inscrit dans **les objectifs du Plan National Nutrition Santé**. Elle a lancé un important programme de **réduction du taux de sel et du taux de sucre** dans ses fromages et produits ultra-frais.

Parallèlement, Laïta a démarré en 2015 un plan de contrôle, qui s'échelonne sur deux ans, afin d'établir avec précision **le profil en acides gras du lait collecté**. La synthèse des analyses permettra de mieux connaître la composition du lait, en particulier les caractéristiques de la matière grasse qui le compose pour mieux la maîtriser.

**Le lait collecté par Laïta est essentiellement issu de troupeaux nourris à l'herbe**. Cette dernière est réputée assurer un bon profil en acides gras, c'est-à-dire un rapport favorable en qualité et quantité aux acides gras insaturés meilleurs pour la santé et utiles pour la fabrication d'un beurre naturellement tendre. Grâce aux avancées de la nutrition bovine, il est possible d'améliorer encore le rapport en bons acides gras du lait, y compris durant la période hivernale où les vaches, logées en étable, reçoivent une ration à base d'ensilage de maïs.

#### - **Du lait sans trace d'ammonium**

Les ammoniums quaternaires, en tant que désinfectants de surfaces aptes au contact alimentaire, sont autorisés sur le marché. Pour autant, Passion du Lait® a choisi d'en proscrire l'usage de la salle de traite à l'usine. En effet, la production d'ingrédients entrant dans la fabrication de produits infantiles fait l'objet d'une réglementation plus stricte que celle concernant les produits de grande consommation. Pour répondre aux exigences élevées imposées par ses clients, fabricants d'aliments infantiles, et s'ouvrir de nouveaux débouchés, Laïta a décidé de bannir l'utilisation de ces produits d'un bout à l'autre de sa chaîne de production. **Les coopératives actionnaires de Laïta ont donc supprimé les produits contenant des ammoniums quaternaires des gammes hygiène de traite** destinées aux adhérents producteurs laitiers. Le respect de cette règle est systématiquement contrôlé lors des audits Passion du Lait® en exploitation.

Parallèlement, **Laïta a également supprimé les produits contenant des ammoniums quaternaires de ses sites de transformation**, et suit un plan de contrôle draconien sur le lait cru collecté et les produits fabriqués.

### - Prévenir plutôt que guérir

De nombreux efforts ont été réalisés, par le passé, pour maîtriser le taux de germes du lait cru, la lipolyse et les spores butyriques qui pénalisent la qualité du lait et la rémunération des producteurs. Il reste néanmoins un critère, qui n'impacte pas directement la sécurité des aliments, où des marges de progrès sont encore possibles : le taux de cellules, encore appelé taux leucocytaire. Il arrive parfois qu'un germe vienne provoquer une inflammation de la mamelle sans pour autant qu'il y ait contamination du lait au-delà des seuils réglementaires. Pour se défendre, la vache va produire des leucocytes afin de vaincre cette infection. Si ses défenses immunitaires ne sont pas suffisantes pour l'endiguer, le recours à un antibiotique peut s'avérer nécessaire pour la guérir.

Au-delà d'un certain seuil de cellules dans le lait livré (réglementation interprofessionnelle et cahier des charges lait cru de Laïta), le producteur est pénalisé sur le prix du lait. Un taux cellulaire excessif peut conduire jusqu'à une suspension de collecte.

Précisons également qu'une mammite (inflammation de la mamelle) est source de douleur pour l'animal et synonyme de perte de productivité.

Il y a donc un triple enjeu à diminuer le taux leucocytaire du lait :

- **limiter le recours aux antibiotiques**, facteur d'antibiorésistance (l'absence de résidus antibiotiques est systématiquement contrôlée avant réception du lait à l'usine. Le lait des citernes détectées positives est écarté des fabrications.)
- **améliorer la rentabilité des ateliers laitiers** en limitant les frais vétérinaires, la perte de volume de production...
- **favoriser le bien-être de l'animal.**

Voilà pourquoi, Passion du Lait® contrôle systématiquement, entre autres critères, les résultats cellules de chaque vache. Les techniciens qualité du lait interviennent pour réaliser un diagnostic cellules/mammites complet de l'élevage. Si nécessaire, un plan de progrès est mis en œuvre en partenariat avec l'éleveur, avec mesures régulières des avancées réalisées.

Ainsi, Laïta fait le choix de prévenir plutôt que de guérir pour diminuer l'usage des traitements médicamenteux, préserver le revenu des éleveurs, favoriser le bien-être animal et améliorer la qualité des produits laitiers.

#### Quelques indicateurs Qualité

- Une direction QHSE Laïta de **70 personnes**.
- **500 analyses acides gras** par an sur le lait cru.
- Réduction du taux de sel et du taux de sucre des produits.
- Création d'un service Qualité Achats en 2016.
- **100 %** des fourrages origine France.
- Lait collecté, **100 % origine grand Ouest**.
- Plus de **50 produits innovants** lancés en 2015.



## Environnement

### - Bilans carbone : de la ferme à la sortie des usines

Avec Passion du Lait<sup>®</sup>, Laïta renforce son engagement environnemental du champ à l'assiette. Objectif : réduire de 20 % ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2020.

**À l'aval, cinq sites industriels ont établi leur bilan carbone.** Chaque trimestre, le comité de veille environnementale analyse, grâce à un tableau de bord et des indicateurs de suivi communs, l'évolution de l'empreinte des différents sites de production pour déterminer les actions prioritaires à mettre en œuvre.

**À l'amont, les bilans carbone des ateliers laitiers, démarrés au printemps 2015, vont être déployés à l'ensemble des exploitations à l'aide de l'outil de diagnostic Cap2'ER<sup>®</sup>** (développé par l'Institut de l'Élevage dans le cadre du programme Life Carbon Dairy). Ils sensibilisent les producteurs à leur empreinte environnementale et leurs impacts environnementaux, tout en leur permettant d'identifier des leviers d'action pour les réduire comme :

- **l'adaptation des pratiques agronomiques** : fertilisation raisonnée et de précision ; rotation des cultures ; utilisation de variétés résistantes aux maladies et à la sécheresse ; recours à des techniques alternatives de travail du sol ; contrôle et réglage des pulvérisateurs ; observation et piégeages des nuisibles...

- **la maîtrise des intrants et le recyclage des déchets** : valorisation des fertilisants d'origine organique en substitution des engrais minéraux ; implantation de légumineuses pour réduire les apports azotés ; collecte et recyclage des coproduits et déchets d'exploitation...

- **les économies d'énergie** : pré-refroidisseur à lait, lampes basse consommation, couverture de fosse, aérothermes... ; exploitation de matériel en commun ; développement de la conduite économe pour limiter la consommation de fuel ; production d'énergie renouvelable à la ferme (photovoltaïque, biomasse, méthanisation)...

- **la gestion du troupeau** : valorisation des fourrages existants ; réduction des rejets d'azote et de méthane à la source par la voie de la nutrition animale ; renforcement de l'efficacité alimentaire ; optimisation des concentrés et correcteurs azotés ; diminution des temps d'élevage improductifs : avancement de l'âge au vêlage, gestion du tarissement et des réformes...

- **le maintien de la biodiversité** : valorisation des haies et des prairies permanentes qui capturent et stockent durablement le CO<sub>2</sub> ; mise en place de cultures intermédiaires ; allongement des prairies temporaires...

**À ce jour, plus de 400 exploitations se sont prêtées au diagnostic Cap2'ER<sup>®</sup>.** Leur empreinte carbone moyenne estimée est en bonne voie pour atteindre l'objectif de 0,80 kg équivalent CO<sub>2</sub>/l de lait fixé à l'horizon 2025 dans le cadre du plan national La Ferme Laitière Bas Carbone<sup>®</sup> porté par le CNIEL et l'Institut de l'Élevage.

### - Des vaches nourries sans huile de palme

Sous notre latitude, le troupeau est logé en étable durant la période hivernale. Les vaches, qui n'ont plus accès au pâturage, reçoivent une ration à base d'ensilage de maïs fourrage. Il est alors nécessaire de la compléter avec des compléments d'origine végétale riches en protéines et matière grasse. C'est une condition indispensable pour le bien-être des vaches et le maintien de leur niveau de production, à la fois en quantité et en qualité.

Pour diminuer l'empreinte environnementale de l'activité laitière, préserver la biodiversité et le climat, **Passion du Lait<sup>®</sup> a exclu l'huile de palme dans les aliments composés fabriqués par ses coopératives actionnaires.** Lors des visites en élevage, les techniciens sensibilisent les adhérents



à cette question. La liste des ingrédients de tous les aliments utilisés par l'éleveur est passée au crible. Et, en cas de présence d'huile de palme dans l'alimentation de ses animaux, des matières premières alternatives lui sont proposées.

#### - Des économies d'énergie et d'eau

**Toutes les usines sont engagées dans des plans d'amélioration de la performance énergétique.**

Sur le site Laïta d'Yffiniac, par exemple, un système de management de l'énergie a été mis en place en partenariat avec Solvay Energy Service. Ce projet intitulé Solwatt va permettre **d'économiser 10 % sur la facture énergétique** du site en trois ans. Il a vocation à être dupliqué sur tous les sites. Les évaporateurs et les tours de séchage, qui représentent un tiers de la consommation de gaz de Laïta, sont également passés au peigne fin afin d'en optimiser les performances.

**Un gros travail est également engagé pour recycler les eaux**, notamment celles issues de la concentration du lait. En effet, l'industrie laitière est gourmande en eau. Il faut en moyenne 10 litres d'eau pour transformer 1 litre de lait (source CNIEL) du fait des nombreux nettoyages et de la composition des matières laitières (riches en matières grasses et protéines).

Pour économiser les ressources naturelles, limiter le gaspillage et optimiser ses process, **Laïta a lancé un programme d'économie d'eau (de ville et de forage) et de récupération de l'eau issu des process laitiers.** La coordination environnement de l'entreprise recense actuellement tous les cycles, niveaux de qualité et quantité, circuits, matériels utilisés et autres critères pour établir le profil d'utilisation, identifier les atouts et marges de progrès de chacun des sites industriels. Un plan d'actions, d'échange des bonnes pratiques et d'investissement pour progresser dans ce domaine est engagé au travers de la démarche Passion du Lait®.

#### - Moins de gaspillage alimentaire

Autre aspect du volet environnement : la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chaque français jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires par an. Ce gaspillage est estimé à 160 € par personne par an. Les industries alimentaires représentent une faible part de ce gaspillage, mais elles ont néanmoins un rôle à jouer au niveau de l'allongement des durées de vie des produits finis, l'efficacité et le recyclage des emballages, l'information des consommateurs...

**Laïta travaille actuellement au rallongement des durées de vie de ses produits** à marques de distributeurs (MDD) en ultra-frais. Suivront les beurres et fromages (emmental, fromages à tartiner). Objectif : **ajouter entre cinq et dix jours de durée de vie, en s'assurant au préalable que la qualité sanitaire et organoleptique soit, bien évidemment, toujours au rendez-vous.** Depuis 2015, le rallongement est effectif sur les tubes et yaourts étuvés dont la durée de vie est passée de 35 à 40 jours.

#### Quelques indicateurs Environnement

- Plus de **400 exploitations** déjà diagnostiquées Cap2'ER.
- **1/4** des producteurs possèdent des équipements d'économie d'énergie.
- **0 % huile de palme** dans la gamme nutrition bovins.
- **741 tonnes** de cartons et **2 450 tonnes** de déchets banaux recyclées, en 2015.
- **5 sites** industriels ont réalisé un bilan carbone.
- Baisse de **5,1 %** des consommations d'énergie par an depuis deux ans dans les usines Laïta.



## **Bien-être**

### **- Le bonheur est dans le pré**

**Laïta collecte le lait de troupeaux qui pâturent en moyenne plus de 200 jours par an**, soit près d'une centaine de jours de plus que la référence mondiale (120 jours). Nombre d'études scientifiques montrent que le pâturage présente de nombreux avantages pour la santé des vaches laitières : réduction des mammites, de la cétose, des problèmes métaboliques et d'aplombs... Dans les prés, les vaches peuvent librement exprimer des comportements essentiels, propres à leur espèce. Cela a pour conséquence de limiter leur niveau de stress et de favoriser une bonne ambiance au sein du troupeau (moins d'agressivité entre animaux en l'absence de confinement).

### **- Des étables tout confort**

L'hiver, lorsque le climat est peu propice à la pousse de l'herbe et au confort des vaches laitières en extérieur, les animaux sont logés en bâtiments. Afin d'améliorer leur bien-être, de maintenir les performances du troupeau et la qualité du lait, il est indispensable d'être vigilant au confort des animaux qui conditionne également le bien-être et le revenu des éleveurs. La vache doit pouvoir se coucher facilement, circuler librement pour accéder à l'eau et la nourriture et se sentir en sécurité. Il existe de nombreuses astuces pour rendre agréable le temps de présence des animaux dans les bâtiments d'élevage. Peu connues du grand public, elles sont pourtant relativement répandues et, pour certaines, peu coûteuses. **Passion du Lait® recense et promeut ces solutions bien-être dans les exploitations.** Grâce au diagnostic bien-être animal de Passion du Lait®, Laïta a déjà recensé et communiqué sur plusieurs outils :

- les brosses massantes,
- les tapis et matelas pour logettes,
- la brumisation pour rafraîchir les animaux et limiter la présence de mouches,
- la diffusion de musique dans l'étable et la salle de traite qui favorise la relaxation...

**Les éleveurs sont les premiers experts du bien-être animal. L'enjeu de Passion du Lait® n'est donc pas d'édicter de nouvelles règles en la matière, mais d'accompagner les producteurs dans l'amélioration de leurs pratiques en partageant les expériences dans un esprit de progrès.**

### **- Douceur de vivre**

Toujours dans un esprit d'amélioration du bien-être animal, Passion du Lait® ne s'arrête pas au pâturage et au confort du troupeau dans les bâtiments. **La charte s'intéresse au bien-être tout au long de la vie de l'animal, au travers d'un diagnostic bien-être complet réalisé en exploitation.** Ce dernier est construit sur la base des cinq libertés fondamentales de l'animal avec, comme références, le guide de la Fédération internationale de Laiterie pour le bien-être animal en production laitière (2008) et les principes de l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale). Ainsi, **une dizaine de points supplémentaires à ceux déjà vérifiés dans la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage sont contrôlés dans chaque élevage :**

- le pourcentage de boiteries et de mammites, indicateurs majeurs de la santé du troupeau,
- le taux de réforme qui donne une bonne vision de la longévité des animaux au sein de l'élevage,
- la distance de fuite des animaux vis-à-vis de l'Homme qui peut mettre sur la piste de facteurs de stress...

Lorsque des marges de progrès sont identifiées sur un ou plusieurs de ces critères, un plan d'action est élaboré avec l'éleveur.



### Quelques indicateurs Bien-être animal

- **Plus de 200 jours** de pâturage en moyenne sur les exploitations diagnostiquées.
- Des troupeaux moyens de **65 vaches laitières** par exploitation diagnostiquée.
- **22 litres** de lait par jour en moyenne et par vache pour les exploitations collectées par Laïta.
- Progression de la prise en compte du bien-être animal : présence de brosses massantes, de tapis, de brumisateurs, de musique, etc.
- Plus de **400 producteurs** sensibilisés au bien-être animal.
- En moyenne, **moins de 10 %** de vaches traitées pour boiterie sur les exploitations diagnostiquées.

## Hommes et Territoires

### - Acteurs de la vitalité locale

**Laïta est une entreprise coopérative** : son projet laitier est au service du développement des exploitations et de l'emploi sur son territoire.

Chaque année, **Laïta investit en moyenne 50 millions d'euros dans la région grand Ouest**. Outre ces investissements industriels, les producteurs des 3 420 exploitations qui livrent leur lait à Laïta participent à la vie du territoire. Ils modernisent leurs exploitations en faisant travailler des entreprises et artisans locaux. Ils entretiennent les terres agricoles et les paysages au profit de la collectivité. Ils dynamisent, aux côtés des 2 670 familles de salariés de Laïta, le tissu économique et social qui gravite autour d'eux.

### - Producteurs et salariés informés et formés

**De l'amont à l'aval, Laïta mise sur la formation pour développer les compétences des producteurs et salariés**, bâtisseurs d'un nouveau modèle laitier au travers de Passion du Lait®.

Ainsi en 2015 :

- **83 % des producteurs ont suivi au moins une réunion d'information ou une formation**,
- 1 800 salariés ont bénéficié de 35 000 heures de formation au travers de 800 sessions portant notamment sur la sécurité au poste de travail et sur la route, le management, le perfectionnement professionnel, l'intégration des nouveaux arrivants...

**Laïta a alloué 1,950 million d'euros à la formation, dont la moitié à la prévention santé et sécurité** avec, pour effet, une réduction de 4,4 % des accidents du travail sur l'année écoulée.

1 500 journées de formation sont d'ores et déjà programmées en 2016.

Parallèlement, les services ressources humaines structurent et organisent la gestion prévisionnelle de l'emploi et des compétences, véritable outil d'anticipation des évolutions à venir dans le secteur laitier.



### Quelques indicateurs Hommes & Territoires

- **83 %** des producteurs ont suivi au moins une réunion d'information ou une formation technico-économique en 2015.
- **9 230 000 € d'investissements** matériels et immatériels en prévention Santé-Sécurité.
- Baisse de **4,4 %** de nombre d'accidents de travail avec arrêt.
- Près de **100 créations nettes de CDI** en 2015.
- **1 950 000 €** alloués à la formation des salariés Laïta en 2015.
- **2/3** des salariés formés en 2015.
- Une moyenne annuelle de **50 millions €** en investissements industriels depuis 2012.
- **1 500 journées** de formations programmées en 2016.



*Laïta, entreprise coopérative laitière basée à Brest (29) a pour mission de valoriser durablement les 1,5 milliard de litres de lait qu'elle collecte auprès de 3 420 exploitations du grand Ouest. Les 2 670 salariés de Laïta œuvrent au quotidien pour la satisfaction de clients répartis dans plus de 110 pays. Le dynamisme de ses activités et de ses marques (Paysan Breton, Régilait, Mamie Nova...) conforte Laïta dans son positionnement d'acteur majeur de la filière laitière en Europe.*

## **Ils ont dit...**

*« Passion du Lait® engage toutes les forces vives de Laïta, producteurs de lait et salariés, dans un même élan de progrès. Cette dynamique coopérative, en réponse aux attentes sociétales, renforce notre projet laitier au service de la vitalité de nos territoires »,*

**Dominique Chargé, Président de Laïta**

*« Passion du Lait® se veut une démarche positive qui porte à la connaissance des clients et consommateurs tout le travail de qualité réalisé par nos producteurs et salariés. Le faire, le faire-savoir, en évoluant ensemble pour le développement durable de notre belle région de l'Ouest »,*

**Guy Le Bars, Président du Groupe Even**

*« Passion du Lait®, c'est écouter nos clients, nos concitoyens et partager avec eux notre passion pour nos produits et notre métier ! »,*

**Christian Griner, Directeur général adjoint de Laïta**