

LACTALIS
FOODSERVICE



BROCHURE RSE 2024

AGISSONS POUR LA CULTURE DU BON



ÉDITO

Bruno Le Pemp

Directeur Général
Lactalis Foodservice
France



Profil 3

Au cœur de nouveaux enjeux 4

Nos parties prenantes 5

SOCIAL**6 à 9**

Promouvoir
les compétences
de chacun

PRODUIT**10 à 13**

S'engager
pour la qualité
et le goût

PLANÈTE**14 à 18**

Contribuer
à réduire l'impact
environnemental

Indicateurs
Groupe Lactalis 19

Nous le savons, les acteurs de la restauration doivent sans cesse se réinventer pour répondre à de multiples challenges, que ce soient de nouvelles tendances de consommation, des impératifs environnementaux ou encore des exigences réglementaires, pour ne citer que ceux-là.

Dans ce contexte, notre raison d'être " être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon " prend tout son sens. Depuis plus de 20 ans, Lactalis Foodservice France, c'est une équipe de passionnés et d'experts qui s'engagent aux côtés des professionnels pour leur apporter une gamme complète de produits laitiers adaptés à leurs besoins.

C'est pourquoi nos engagements RSE, que nous vous présentons dans cette brochure, répondent aux attentes spécifiques des acteurs de la restauration, de la boulangerie pâtisserie, des laboratoires GMS et des industries agroalimentaires, tout en s'inscrivant dans l'atteinte des objectifs de durabilité du Groupe Lactalis.

Ce premier état des lieux vous permet ainsi de découvrir comment nous agissons afin de promouvoir les compétences de chacun, transmettre les savoir-faire, proposer des produits sains, simples et savoureux, et réduire notre impact environnemental.

C'est également une invitation. Nous sommes persuadés que c'est en collaborant avec l'ensemble de nos parties prenantes - nos collaborateurs, clients, fournisseurs, et partenaires - que nous pourrions relever les défis actuels et contribuer à un avenir plus durable.

LACTALIS FOODSERVICE, UNE ENTITÉ AU SERVICE DES PROFESSIONNELLS

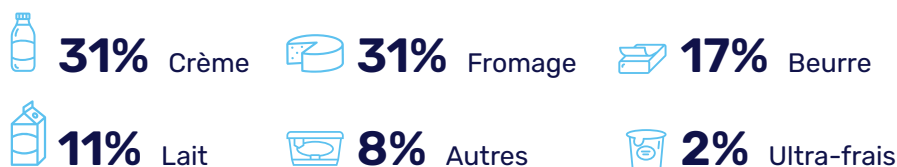
Depuis 1995, un modèle unique au service des professionnels de :

- La restauration commerciale et collective
- La boulangerie pâtisserie
- Les industries agroalimentaires
- Les laboratoires GMS

Chiffre d'affaires de

570 M€ en 2023

320
Collaborateurs



140

Références

9

AOP/IGP*

21

Produits biologiques

à destination des professionnels



à destination des convives



Une division de Lactalis France

15 000

Collaborateurs

5,4

Milliards de litres
de lait collectés

10 000

Producteurs

29

Fromages
AOP et IGP



Concours général
agricole 2024

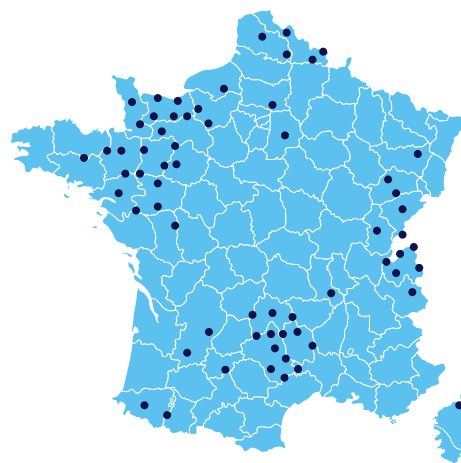
49

Médailles



69

Sites industriels



89/100

à l'index égalité professionnelle en 2023 pour Lactalis France

* L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP) sont reconnues au niveau européen depuis 1992

AU CŒUR DE NOUVEAUX ENJEUX

FACE AUX TRANSFORMATIONS SOCIÉTALES ACTUELLES, LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD) SE RÉINVENTE. EN LIEN AVEC L'ENSEMBLE DE NOS PARTIES PRENANTES, ET À TRAVERS NOTRE OFFRE DE PRODUITS, NOUS SOUHAITONS ADRESSER LES NOUVELLES HABITUDES DE CONSOMMATION, LES BESOINS ÉVOLUTIFS DE NOS CLIENTS, LES IMPÉRATIFS ENVIRONNEMENTAUX ET RÉGLEMENTAIRES, MAIS AUSSI INSPIRER LES CARRIÈRES DE DEMAIN.

S'adapter aux nouvelles habitudes alimentaires

71% des convives déclarent avoir changé leurs habitudes alimentaires, avec une attention portée à la composition du produit (43%), à sa provenance (37%) et ses qualités nutritionnelles (32%).¹



S'engager pour une alimentation plus durable

63% des convives considèrent que l'alimentation est un acte citoyen.² Labels de qualité, d'origine géographique, "fait maison", agriculture biologique, ou encore réduction des emballages : les convives veulent des repères et des preuves d'engagement.

Répondre aux exigences réglementaires

Les professionnels doivent adapter leurs pratiques, pour répondre à des réglementations de plus en plus exigeantes et qui évoluent régulièrement. La loi AGEF impose la mise en place de mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire ; la loi EGALIM fixe des objectifs : la restauration collective doit par exemple proposer 50 % de produits "durables", dont au moins 20 % de produits bio.

Susciter de nouvelles vocations

83 % des restaurateurs rencontrent des difficultés à recruter du personnel depuis la crise sanitaire du Covid-19.³ Une situation qui nécessite d'imaginer de nouvelles conditions de travail. Valoriser ces métiers est également un axe clé pour attirer de nouveaux talents.



1. SIAL Insights 2022 : Les Français et les enjeux de santé liés à leur environnement de vie, Harris Interactive, 2023

2. ibid.

3. Etude KPMG, Gira, L'Addition, Tendances du secteur de la restauration, 2023



Pour nos collaborateurs

Apporter un cadre de travail sûr, bienveillant et attractif, à travers une politique de santé et sécurité exigeante, le dialogue social, des salaires et avantages sociaux compétitifs et le développement des talents.



Pour nos clients

Accompagner les professionnels de la restauration dans la transformation de leur offre alimentaire pour offrir les bénéfices nutritionnels des produits laitiers et répondre aux exigences fonctionnelles de tous les professionnels.



Pour nos convives

Offrir une large gamme de produits laitiers sains, savoureux et accessibles, permettant à tous de profiter de leurs bienfaits.



Pour nos producteurs

Privilégier une relation directe avec nos producteurs laitiers partenaires et les accompagner dans le développement d'une production de qualité, plus respectueuse de l'environnement.



35

binômes postulent
au Concours Écoles
Président Professionnel

Chaque année,

120

participants
au Concours
Création & Saveurs

90%

des nouveaux
entrants en CDI
ou en alternance¹
ont participé à notre
formation culinaire
en 2023

PROMOUVOIR LES COMPÉTENCES DE CHACUN

NOUS ŒUVRONS POUR TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE ET PARTAGER LA CULTURE DU BON AU PLUS GRAND NOMBRE EN COMMENÇANT PAR NOS COLLABORATEURS. NOUS AVONS À CŒUR D'ENCOURAGER TOUS LES TALENTS, AU TRAVERS D'ÉVÉNEMENTS, DE PARTENARIATS OU D'ENGAGEMENTS AUPRÈS DES COMMUNAUTÉS.

Partager la passion du bon en interne

Intégrer Lactalis Foodservice, c'est rejoindre des équipes passionnées par leur métier, reconnues pour leurs expertises. Les nouveaux collaborateurs bénéficient d'un parcours d'intégration complet, qui contribue à la transmission des valeurs de l'entreprise et au partage de l'expertise. Au programme : sensibilisation à la politique santé et sécurité au travail, rencontres avec les différents services et métiers, ou encore visite de sites industriels.



La formation culinaire : un élément phare du parcours d'intégration

Deux fois par an, une formation culinaire est également proposée aux collaborateurs récemment embauchés. Durant trois jours, ils ont l'opportunité de découvrir l'ensemble de nos catégories de produits, d'en comprendre les enjeux, et d'expérimenter certaines techniques culinaires, avec par exemple un atelier beurre de tourage.

Transmettre le savoir-faire culinaire

Notre équipe de conseillers culinaires partage son expérience des crèmes, beurres, fromages et laits avec les professionnels de la restauration et de la boulangerie pâtisserie. Chaque conseiller culinaire apporte sa créativité pour sublimer le produit ou imaginer des recettes, tout en apportant conseils et solutions adaptés à chaque contexte.

Inspirer des vocations, révéler les talents

Nos concours culinaires professionnels sont des moments propices à la rencontre et à la transmission. Ils favorisent l'émergence des talents.



Depuis 2010, le Concours Création & Saveurs est dédié à la révélation des talents. Après plusieurs mois de préparation, jeunes cuisiniers et pâtisseries se challengent autour d'épreuves exigeantes en cuisine et en pâtisserie, afin de convaincre un jury de Chefs de renom. Devenu une référence, ce concours se veut être un tremplin, à l'image du premier lauréat, Arnaud Faye, désormais MOF² et Chef des cuisines du Bristol Paris. En 2024, le concours s'est ouvert à l'international, un nouvel horizon pour partager la passion du bon.

1. Périmètre siège et force de vente Lactalis Foodservice
2. Meilleur Ouvrier de France (MOF)



Le concours Écoles Président Professionnel, construit en partenariat avec l'Éducation Nationale, est destiné aux élèves de l'Hôtellerie Restauration. Depuis 11 ans, il participe à la valorisation de ces métiers et à la transmission des savoirs en s'inscrivant pleinement dans un programme pédagogique. Les élèves de cuisine et de service de commercialisation ont l'opportunité de démontrer leur savoir-faire face à un jury de Chefs et d'enseignants, tout en se projetant dans leur futur métier. En 2023, les finalistes ont aussi été conviés à la Cité du Lait à Laval. Ils ont appris à baratter le beurre et fait la rencontre d'un producteur de lait bio. Des moments riches en enseignements.

Créer des liens autour de nos produits

Nous partageons notre passion du bon à travers différents partenariats noués avec des associations de Chefs, Le Guide Michelin, Les Trophées Le Chef, la Société

des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), etc. Nos marques sont mises à l'honneur lors de ces rendez-vous majeurs de la profession et nous favorisons les rencontres et la transmission autour de nos produits avec des dégustations, démonstrations et animations.



Valoriser les professionnels en situation de handicap

Président Professionnel, en tant que marque partenaire, soutient le concours L'Assiette Gourm'Hand, dédié aux professionnels porteurs d'un handicap psychique ou mental. En valorisant leurs compétences et leur créativité, c'est un levier fort pour inciter les restaurateurs à employer des personnes en situation de handicap. En 2023, les Chefs Kenza Haymane et Roland Vollebout, candidats de ce concours ont aussi été invités à cuisiner aux côtés du Chef MOF Julien Roucheteau lors du SIRHA, événement incontournable des professionnels du Foodservice.

Allier gastronomie et solidarité

Chaque année, quatre chefs étoilés d'Alsace créent des "Soupes étoilées", vendues lors du Marché de Noël de Strasbourg. Cette opération contribue à financer le chantier d'insertion et les projets solidaires d'Humanis, un collectif d'associations basées en Alsace. Lactalis Foodservice est fier d'être fournisseur et donateur de cet événement gourmand et solidaire.



Renforcer notre ancrage territorial

Lactel Max est partenaire officiel de "Rennes sur Roulettes". Cet événement sportif, gratuit et inclusif célèbre chaque année les sports de glisse urbaine : une programmation riche et variée, ciblant tous les publics et notamment une course de trottinettes pour les enfants de 3 à 11 ans sponsorisée par Lactel Max : La Trott'Kids Lactel MAX.



3 200 KG

DE PRODUITS LAITIERS
DONNÉS AU COLLECTIF
HUMANIS POUR PRÉPARER
LES SOUPES ÉTOILÉES
EN 2023



ANNE-CLAIRE JEGAT,
Cheffe de groupe marketing,
Lactalis Foodservice

"Nous collaborons avec une très large variété d'acteurs, animée par une passion commune : les produits simples et bons. Notre mission est de rassembler autour de nos produits et nos marques, en créant des moments propices à la rencontre, au partage, à la transmission et à l'inspiration."



21

références bio

9

produits labellisés
AOP et IGP

22%

de réduction
du sucre sur la brique
Lactel Max fraise

S'ENGAGER POUR LA QUALITÉ ET LE GOÛT

NOTRE MISSION EST D'ÊTRE LE PARTENAIRE DE CONFIANCE DES PROFESSIONNELS AVEC DES MARQUES ET DES PRODUITS DÉDIÉS. POUR CELA, NOUS SOMMES INTRANSIGEANTS SUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS, SUR LES EXIGENCES NUTRITIONNELLES ET NOUS NOUS ENGAGEONS DANS LA PRÉSERVATION DE LA DIVERSITÉ DES GOÛTS ET DES SAVOIR-FAIRE.

Assurer la qualité et la sécurité des aliments

La qualité et la sécurité des aliments sont nos priorités absolues, qui s'appuient sur des politiques et des standards alignés sur les systèmes de management FSSC 22000 et ISO 22000. Ils s'appliquent sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de la conception des produits, à l'achat et l'approvisionnement, en passant par la production, le stockage, la commercialisation et la relation client.

Pour en savoir plus sur les politiques qualité et sécurité des aliments : voir page 39 du Rapport de durabilité Lactalis 2023.

Contribuer à une alimentation équilibrée et diversifiée

Nos produits allient simplicité, goût et exigences nutritionnelles. Nous recherchons constamment l'équilibre entre le goût et la juste quantité de graisses, de sucre et de sel dans nos produits. Apprécies pour leur qualité gustative et nutritionnelle, les produits laitiers sont aussi synonymes de moments de plaisir et de partage.

Nos engagements nutritionnels :

- Améliorer la qualité nutritionnelle, notamment en diminuant les teneurs en sel et sucre et en renforçant l'apport en calcium à la portion.



**-22%
DE SUCRE**

- Réduire la quantité d'additifs de nos produits formulés.



**-5 ADDITIFS
(DE 8 À 3)**

- Offrir des portions adaptées, dans la juste quantité, apporter des informations claires et complètes ; et contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire.

Garantir la qualité professionnelle de nos produits

Une approche transversale (qualité, R&D, marketing, commercial, etc.) nous permet de proposer des produits qui répondent à de multiples exigences. Dans le cas d'un nouveau produit ou d'un changement de recettes, nos équipes s'assurent que cela correspond toujours aux exigences, usages et contraintes des clients et peuvent leur proposer de tester le produit en situation réelle.





AURÉLIA SEBERT,
Conseillère culinaire,
Lactalis Foodservice

“En tant que conseillers culinaires, nous sommes garants de la qualité des produits. Nous sommes à l’écoute d’une variété de clients et de leurs besoins, en passant de la table gastronomique, à l’établissement de santé ou encore à la restauration commerciale. Nous partageons la même motivation : celle du bon produit, du beau et du bien fait. C’est toute la richesse de ce métier.”

Professionnels et convives : proposer le produit idéal

Afin de répondre aux besoins multiples de nos clients, nous proposons une gamme complète de produits laitiers, portions individuelles à déguster ou ingrédients culinaires laitiers de haute qualité. Des marques fortes comme Président Professionnel, Galbani Professionale ou encore Lactel Professionnel, incarnent nos engagements au service du bien manger, sain et équilibré.

Nouveautés, formats repensés, adaptation aux exigences réglementaires, nous cherchons à apporter le produit idéal. Naturalité, produits locaux, alimentation végétarienne et plaisir gustatif : à l’écoute des dernières tendances de consommation, notre porte-feuille de produits évolue en continu, tout en ayant à cœur de valoriser les traditions culinaires.

Des gages de qualité et de diversité

Nous proposons une sélection de produits bio, labellisés AOP, IGP. Par ailleurs, notre large offre de fromages apporte des alternatives végétariennes intéressantes pour diversifier les sources de protéines – tant sur l’aspect gustatif que nutritionnel. C’est le cas par exemple avec les **panés à l’emmental Crousti’Fromage** de la marque Président Professionnel.



Des recettes simplifiées

Selon ces principes, nous avons diagnostiqué **l'ensemble de notre portefeuille**, ce qui a abouti à simplifier la liste d'ingrédients et à améliorer les profils nutritionnels. Par exemple, **les nouvelles recettes de St Bricet et Fraidou** ne contiennent plus qu'un seul additif au lieu de cinq.



Des outils dédiés

Pour répondre aux besoins spécifiques des marchés publics, nous proposons une sélection de produits dédiée, à découvrir dans notre [book marchés publics](#).



CÉDRIC WANEQUE,
Chef de cuisine au Collège
Jean-Baptiste Pellerin (60)

Les enjeux de la restauration collective

Proposer des menus variés qui répondent aux goûts, aux besoins nutritionnels, au budget, ou encore aux exigences réglementaires : le quotidien de la restauration collective est fait de multiples challenges. Un contexte impacté par les lois EGAlim (2018) et Climat et Résilience (2021) – entre autres – qui fixent des objectifs en termes de qualité de produits, de substitution du plastique, de réduction du gaspillage, d'information des convives ou encore de diversification des protéines.

Excellente source de protéines, de calcium et de vitamine B12, les produits laitiers ont une place de choix dans les menus. Partenaire privilégié des professionnels de la restauration collective, nous les aidons à relever ces défis à travers notre offre de produits, notre accompagnement et nos conseils.

“Une alimentation équilibrée est essentielle pour les besoins nutritionnels des collégiens. Ma plus grande motivation est de proposer des menus bons, simples et variés, tout en donnant envie de découvrir de nouvelles saveurs. Nous faisons régulièrement des menus à thème et des animations. La dégustation de fromages, en duo avec Eliane, la commerciale Lactalis Foodservice, a d’ailleurs eu un franc succès !”





En 2023

29%

de nos éleveurs
partenaires ont déjà
réalisé la démarche
"Culture Lait" en France

En 2023, le Groupe utilise

31,3%

de matériaux
recyclés dans ses
emballages

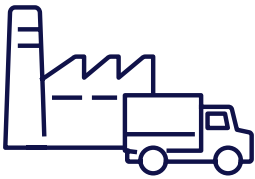
-10,3%

de réduction de nos gaz à
effet de serre (Scopes 1 et 2)
entre 2019 et 2023

CONTRIBUER À RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION EST UN ACTEUR CLÉ DANS LA RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES). EN EFFET, LES ÉMISSIONS AGRICOLES DE GES S'ÉLÈVENT À 76,5 MILLIONS DE TONNES ÉQUIVALENT CO₂¹, REPRÉSENTANT 18,4% DES ÉMISSIONS NATIONALES. EN COLLABORANT AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE NOTRE CHAÎNE DE VALEUR, NOUS POUVONS RÉDUIRE NOTRE IMPACT ET ACCÉLÉRER LA TRANSITION VERS DES MODÈLES MOINS CARBONÉS.

LES OBJECTIFS DU GROUPE LACTALIS :



RÉDUIRE D'AU MOINS

25% LES ÉMISSIONS DE GES (SCOPE 1 ET SCOPE 2) D'ICI FIN 2025

ET D'AU MOINS

50% D'ICI FIN 2033².

CONTRIBUER À L'ATTEINTE DE LA NEUTRALITÉ CARBONE

À HORIZON 2050, EN ENGAGEANT L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DE VALEUR (SCOPES 1, 2 ET 3) À L'ÉCHELLE MONDIALE.

Comprendre et maîtriser notre empreinte carbone

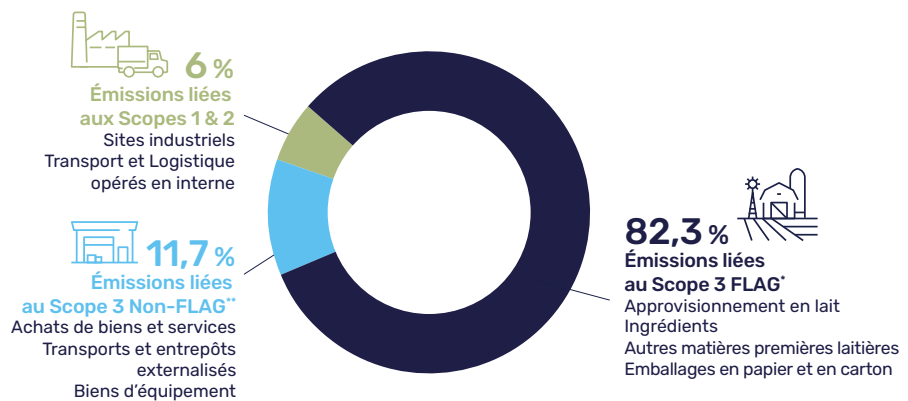
Mesurer les impacts tout au long de notre chaîne de valeur est une étape essentielle pour mieux maîtriser et réduire efficacement les émissions carbone induites par nos activités et nos produits.

La trajectoire de décarbonation et les objectifs associés du Groupe s'appuient sur la Science Based

Targets initiative (SBTi) , l'initiative "Pathways to Dairy Net Zero" et l'approche méthodologique fondée sur le GHG Protocol (GreenHouse Gas Protocol).

Pour en savoir plus sur l'empreinte carbone du Groupe et nos engagements : consulter le Rapport de durabilité Lactalis 2023.

LA RÉPARTITION DES ÉMISSIONS DE GES DU GROUPE LACTALIS



* FLAG emissions = toutes les émissions liées à la forêt, la terre et l'agriculture.

** Non-FLAG emissions = toutes les autres types d'émissions (industrie, énergie, etc.).

1. Sur l'année 2021 d'après la Chambre d'Agriculture France, "Les Chiffres clés de l'Agriculture Française"

2. En comparaison avec les résultats de 2019



Sensibilisation de nos équipes aux enjeux climatiques

Depuis la fin de l'année 2023, des ateliers de La Fresque du Climat ont été déployés chez Lactalis Foodservice. Six collaboratrices ont été formées pour animer ces ateliers et l'ensemble de la division est progressivement sensibilisé. Ces ateliers permettent de générer des idées pour initier des changements, chacun à son niveau. Plus de 150 collaborateurs ont déjà pu prendre part à un atelier.



Des modes de production plus sobres et efficaces

En 2023, le Groupe Lactalis a consacré 15% de ses investissements annuels à l'amélioration de ses performances opérationnelles. Son objectif est d'optimiser les consommations d'énergie et d'eau sur ses sites de production, de limiter son impact grâce à une meilleure gestion de l'eau, de transitionner vers des sources d'énergies renouvelables et d'adopter de nouveaux procédés innovants comme le recyclage d'eaux usées par osmose dans des pays souffrant de sécheresse ou de raréfaction des ressources en eau.

La fromagerie de Pontivy, en amélioration continue

En lien avec sa certification ISO 14001, le site de Pontivy suit au plus près tous les postes ayant un impact environnemental. Pour notre usine de fabrication de Mozzarella, l'eau est le poste le plus significatif. C'est pourquoi un suivi journalier détaillé de la consommation ainsi que des systèmes de récupération et de traitement de l'eau ont été mis en place.

Par ailleurs, l'optimisation du fonctionnement des chaudières, du réseau d'air comprimé, ou encore l'augmentation de l'utilisation de la vapeur de l'incinérateur de Pontivy Communauté, ont contribué à réduire les consommations énergétiques du site. Autant de résultats rendus possibles grâce à la sensibilisation et l'implication des opérateurs.

En 2023, le site de Pontivy a émis 0,203 tonnes de CO₂ par tonne de produits finis.

NOTRE OBJECTIF 2024 pour la fromagerie de Pontivy :

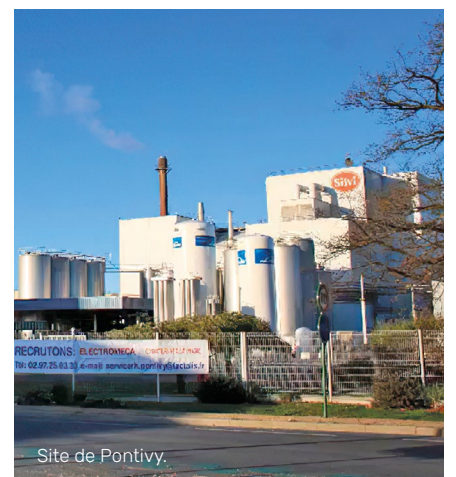
-4% 

D'ÉMISSIONS DE CO₂ SOIT 0,195 TONNES.

Pour en savoir plus sur la stratégie environnementale industrielle du Groupe : consulter le Rapport de durabilité Lactalis 2023.

Un circuit de valorisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Z-Lanquetot est l'entité du Groupe qui dédie une partie de son activité à la vente de produits appelés "d'opportunités" à des magasins spécialisés. Le dégagement de produits peut être nécessaire en cas de défaut de calibrage, DLC¹ courte, de surstock, etc. Il concerne moins de 1% des volumes de produits Lactalis. Cette voie d'écoulement est un moyen efficace de lutter contre le gaspillage alimentaire.



Site de Pontivy.

Solutions d'emballage : une approche circulaire et pragmatique

Nous visons une meilleure circularité de nos emballages, avec des solutions qui privilégient la juste utilisation de matières premières et contribuent à réduire l'impact environnemental de ces emballages, tout en sensibilisant aux gestes de tri.

Soutenir la création de filières de recyclage

En partenariat avec d'autres leaders du secteur laitier, Lactalis participe à la création d'une filière de recyclage pour les pots de yaourts en polystyrène. La première usine européenne, opérationnelle en 2025, aura une capacité de recyclage à terme de 26 000 tonnes par an et permettra de produire une matière recyclée apte au contact alimentaire.

LES OBJECTIFS DU GROUPE :



LE JUSTE
EMBALLAGE



UNE MEILLEURE
RECYCLABILITÉ



LA SENSIBILISATION ET
LE CODÉVELOPPEMENT
DES FILIÈRES

TENDRE VERS

100 % D'EMBALLAGES
CONÇUS POUR ÊTRE RECY-
CLABLES D'ICI 2025¹.

TENDRE VERS

100 % D'EMBALLAGES
RECYCLABLES EN PRATIQUE
D'ICI 2033².



LAETITIA BIERI,
Responsable Lactalis R&D
Emballage et Environnement

"Aujourd'hui, près de 80% de nos projets d'emballages sont liés à l'environnement. Notre challenge est de réduire l'impact environnemental, tout en garantissant la qualité organoleptique de nos produits et ce à un prix accessible pour l'ensemble de nos clients."

Les emballages de restauration : une responsabilité partagée

Avec la mise en place d'une nouvelle filière REP pour les emballages de la restauration, entrée en vigueur début 2024, les entreprises qui commercialisent des produits consommés ou utilisés par les professionnels de la restauration contribuent désormais financièrement à la collecte, au réemploi, au recyclage des déchets issus de leurs emballages.



Un exemple de réduction du plastique

Dans une dynamique d'éco-conception, nous faisons évoluer nos emballages. C'est le cas pour notre gamme de portions de fromages qui est désormais préemballée dans un "flowpack". Ce nouveau format - dont le colisage est conçu pour optimiser sa logistique - contient 57% de plastique en moins, pour une réduction totale de 14 tonnes de plastique par an.

1. Ambition sur un ensemble de 23 pays représentant 85 % du chiffre d'affaires du groupe Lactalis en 2019

2. Pour les pays ayant un système de responsabilité élargie du producteur (REP)

Accompagner le changement aux côtés des producteurs laitiers

L'amont laitier représente plus de 80 % de l'empreinte carbone du Groupe. Nous travaillons aux côtés des éleveurs partenaires afin de réduire les émissions de GES au niveau de leurs exploitations.

La démarche "Culture Lait"¹ est notre engagement pour une production laitière plus durable, autour de 4 piliers : préserver la nature, garantir la qualité, respecter l'animal et renforcer le lien avec les éleveurs partenaires.

Déployée par nos techniciens laitiers, elle s'appuie sur plusieurs outils : la Charte interprofessionnelle des bonnes pratiques ; un diagnostic d'empreinte carbone (CAP'2ER) et un questionnaire complémentaire développé par Lactalis.

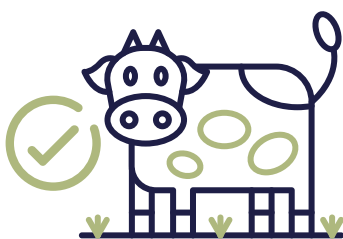


Encourager les meilleures pratiques

Nos techniciens laitiers ont un rôle clé. Formés à l'évaluation du bien-être animal et à la réalisation de diagnostic d'empreinte carbone, ils contribuent à améliorer les pratiques d'élevage et à sensibiliser aux différents leviers de réduction de l'empreinte carbone.

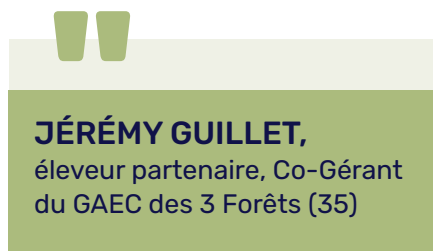
L'alimentation du bétail : un véritable levier

En France, dans le cadre de la démarche Eco-Méthane, Lactalis travaille avec Valorex à la promotion d'aliments pour le bétail riches en lin, qui contribue à réduire les émissions de GES du troupeau.



100 %

DE NOS TECHNICIENS
LAITIERS FORMÉS AU
BIEN-ÊTRE ANIMAL



"Nous avons obtenu de très bons résultats à l'audit "Culture Lait", grâce aux bonnes pratiques déjà en place. Du pâturage, des haies et des arbres sur nos parcelles, pas d'OGM, ou encore une solution 100% naturelle de filtration de l'eau : tous ces choix ont un impact positif. Nous sommes aussi attentifs au bien-être animal. Dès que nous avons besoin, nous sollicitons notre technicien laitier Lactalis pour ses conseils avisés."

1. Initiée en 2022, la démarche couvre l'ensemble du périmètre France

INDICATEURS RSE

GROUPE LACTALIS

NOS AXES D'ACTIONS	NOM DE L'INDICATEUR	RÉSULTATS 2022	RÉSULTATS 2023 ¹	ÉVOLUTION
S'ENGAGER POUR LES FEMMES, LES HOMMES ET LES TERRITOIRES				
Attirer, fidéliser et développer les talents	Taux d'engagement des collaborateurs	66 %	66 %	⇌
	Taux de promotion interne	68 %	69 %	↗
Promouvoir la diversité	% de femmes aux postes de Leadership	26,7 %	28,2 %	↗
Favoriser le dialogue social	% de référents RH formés au <i>Lactalis Labour and Employee Relations Way</i>	60,6 %	67 %	↗
PROPOSER DES PRODUITS SAINS, SAVOUREUX ET ACCESSIBLES				
Proposer des produits sains	% des activités industrielles certifiées selon au moins 1 des 5 certificats (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, SQF)	83 %	85 %	↗
PRESERVER LA PLANÈTE ET SES RESSOURCES				
Lutter contre le changement climatique	% de réduction de gaz à effet de serre sur les scopes 1 et 2 depuis 2019	-8,2 %	-10,3 %	↘
Préserver la biodiversité	% des volumes papier carton vierge couverts par une certification durable	82,7 %	89,8 %	↗
	% de volumes achetés d'huile de palme et dérivés couverts par une certification durable	83,3 %	87,2 %	↗
Favoriser l'économie circulaire	Part de matériau recyclé dans nos emballages	31,5 %	31,3 %	↘
	Tonnes de PVC à éliminer dans les emballages	803 t	616 t	↘
	% des emballages recyclables <i>by design</i>	82,5 %	83,8 %	↗
Veiller au bien-être des animaux	% des techniciens laitiers des 8 pays pilotes régulièrement formés au bien-être animal selon la méthode CowSignals® (au moins une fois tous les 3 ans)	/	99 %	
	% du volume annuel direct de lait cru collecté dans les 8 pays pilotes issu d'exploitations partenaires régulièrement évaluées sur le bien-être animal, selon la méthode d'évaluation interne Lactalis (au moins une fois tous les 3 ans)	/	41 %	
	% du volume annuel d'œufs coquilles acheté dans le monde provenant de systèmes hors cage	100 %	100 %	⇌
	% du volume annuel d'ovoproduits acheté dans le monde provenant de systèmes hors cage	92,31 %	91,85 %	↘

1. Pour en savoir plus sur les périmètres : consulter la note méthodologique page 96 dans le Rapport de durabilité Lactalis 2023.



Lien vers le
**rapport de
durabilité
2023**



Suivez nos
**actualités
Foodservice**



Lactalis Foodservice

15 rue de l'étang
ZA Les Placis - CS 30016
35230 Bourgbarré
SIREN 399 076 991 - RCS RENNES

contact@lactalisfoodservice.fr
www.lactalisfoodservice.fr

