

LSDH

Rapport de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise 2016



Passion Ambition Humanité



@SocieteLSDH

Sommaire

PAGE 3

Edito

PAGE 4

Enjeux et engagements RSE

PAGE 7

**Une entreprise qui place les femmes
et les hommes au centre
de son système de valeurs**

PAGE 14

**Une entreprise qui travaille à limiter
son impact sur l'environnement**

PAGE 22

Une entreprise ancrée sur ses territoires

PAGE 28

**Une entreprise et des collaborateurs
qui s'investissent fortement dans
l'accompagnement des personnes
les plus fragiles**

Édito



Certes, 2016 n'aura pas été une année facile. Fortes tensions internationales, crises migratoires, bouleversements politiques, changements climatiques, impacts sur les récoltes... Tout cela aura affecté notre activité, mais nos compétences, nos savoir-faire, notre enthousiasme, notre envie auront été les plus forts et on se souviendra de 2016 comme d'une année historique.

Historique par notre engagement aux côtés nos producteurs de lait avec qui nous entretenons des relations toujours plus fortes, historique par le niveau de nos investissements, nos lancements produits, nos évolutions stratégiques...

Dans un monde en constante évolution, face à des consommateurs de plus en plus exigeants, nous avons un rôle primordial à jouer : celui de nourrir les Hommes de nos régions en leur proposant des produits de qualité, mêlant santé, naturalité et plaisir. Nous sommes armés pour relever pleinement ce défi : notre stratégie de diversification, notre capacité à proposer chaque jour des produits différents et adaptés à leurs besoins, notre relation de confiance avec nos producteurs et nos partenaires commerciaux pour promouvoir des produits de qualité, notre savoir-faire et notre volonté permanente d'innovation seront les clés de notre succès.

Cette année, nous avons eu le plaisir de montrer nos engagements à un grand nombre de visiteurs : au Ministre Michel Sapin, à nos clients récompensés lors de la remise des Prix de l'Innovation LSDH, aux enseignes de la grande distribution avec lesquelles nous avons signé des contrats tripartites de longue durée, en lien avec l'Association des Producteurs de Lait du Bassin Centre, aux 1600 consommateurs curieux lors des Journées Mondiales du Lait, à la presse, aux scolaires, aux étudiants, aux associations, à nos partenaires, qui contribuent à construire cette image très positive de nos métiers et de ceux de l'agroalimentaire en général.

Nos engagements RSE continuent à prendre de l'ampleur, avec la poursuite de nos actions sociales, environnementales et sociétales, et notamment avec notre association *Dessignons des Sourires* qui a pour objet de renforcer notre implication dans des projets humanitaires.

Pensons positif, et croyons en nos projets, en l'avenir, en nos enfants... De nouveaux challenges nous attendent et je sais que nous avons le potentiel pour les relever avec force, assurance et réussite.

Emmanuel VASSENEIX
Président LSDH

LSDH : Passion, Ambition, Humanité

LSDH est une société familiale totalement indépendante, créée en 1909, dont les activités historiques sont basées dans la région Centre.

Reconnue pour son dynamisme et sa capacité d'innovation, LSDH défend avec conviction des valeurs fortes que sont la Passion, l'Ambition et l'Humanité.

LSDH est ainsi engagée dans des démarches volontaristes pour tenir ses engagements en termes de RSE et contribuer à mettre l'économie au service des Hommes et de l'Environnement.



Société d'origine laitière, LSDH conditionne aujourd'hui tout type de liquides alimentaires en brique (carton) et bouteille (plastique et verre), pour les rayons aseptiques (ambiants) et frais (réfrigérés). Depuis 2013, LSDH conditionne également des salades pour sa propre marque Les Crudettes et pour le compte de ses clients. Les savoir-faire de LSDH couvrent l'ensemble des étapes de réalisation des produits, depuis la conception, le sourcing des matières premières, la formulation en lien avec les exigences réglementaires, jusqu'à la livraison dans tous les circuits de distribution, en passant par la fabrication sur des lignes de hautes technologies.

LSDH est à même de répondre à l'ensemble des besoins de format de conditionnement avec une offre couvrant les petites portions (à partir de 10 cl), jusqu'aux formats familiaux (2 litres).

La notoriété de LSDH, renforcée par ses différentes certifications, est le gage de son sérieux à long terme. Elle ouvre les portes de toute l'Europe et de l'export lointain, pour les clients de la Grande Distribution, de la Restauration Hors Foyer et en sous-traitance industrielle pour des startups comme pour les plus grandes signatures de l'agroalimentaire mondial.



La gamme de produits fabriqués par LSDH est unique en Europe : laits, crèmes, boissons végétales (soja, amande...), aliments spécifiques (aides culinaires, produits infantiles, diététiques, hyperprotéinés, desserts végétaux...), soupes, jus de fruits, smoothies, boissons plates (dont boissons infusées...), boissons gazeuses et fonctionnelles, sirops, concentrés de sodas et salades.

CHIFFRES CLÉS DU GROUPE LSDH

Une fédération de PME :

- ▶ 6 unités de production
- ▶ 2 secteurs : liquide / salade
- ▶ 1 800 collaborateurs
- ▶ Un chiffre d'affaires de 800 millions d'euros
- ▶ Plus d'1,1 milliard d'emballages et 24 000 tonnes de salades vendus par an
- ▶ Plus de 2 300 références logistiques
- ▶ Plus de 1 300 matières premières différentes, 45 matières végétales et plus de 100 ingrédients
- ▶ Plus de 1 700 décors différents pour les liquides et 500 décors pour les salades





LSDH AUJOURD'HUI

- Une capacité d'investissements forte et une adaptation des outils à l'évolution du groupe et aux demandes
- À l'origine de l'industrialisation du premier mélange jus / lait (Danao) avec Danone
- Une capacité à étudier et développer de nouveaux concepts :
 - 2008 > première bouteille PET sans opercule, aseptique, pour le lait (préforme bicouche).
 - 2009 > première mondiale : ligne combi soufflage / remplissage à désinfection sèche de préformes.
 - 2010 > LSDH obtient le prix Oséo Excellence.
 - 2011 > première européenne : ligne de soufflage / remplissage de boissons gazeuses aseptiques. Lancement d'une gamme de produits à base de Stevia.
 - 2012 > signature d'un accord de partenariat avec Biolait et les magasins U pour fournir du lait bio à la marque U bio.
 - 2013 > intégration de la marque Les Crudettes dans le groupe
 - 2016 > conditionnement du lait La Marque du Consommateur - C'est Qui Le Patron
- Une qualité maîtrisée et certifiée
- Premier conditionneur de jus en France (ambiants et réfrigérés)
- Des clients industriels et distributeurs de renom et des marques génériques

LES LAITERIES DE SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL ET DE VARENNES-SUR-FOUZON

La Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel (45) est le site historique de LSDH.

La Laiterie de Varennes-sur-Fouzon (36) a été rachetée en 1980 par LSDH.

CHIFFRES CLES DES LAITERIES DE SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL ET DE VARENNES-SUR-FOUZON

- 2 unités de production
- Plus de 650 collaborateurs
- 430 exploitants laitiers
- Une offre variée de produits aseptiques et réfrigérés :
 - Laits, crèmes, produits élaborés
 - Boissons infantiles
 - Jus de fruits
 - Produits diététiques
 - Soupes
 - Boissons végétales
 - Boissons fonctionnelles
 - Eaux aromatisées
- Une grande variété d'emballages, du 10 cl au 2 L :
 - Briques carton (ambiant et réfrigéré)
 - Bouteilles plastique PET

Une entreprise qui place les femmes et les hommes au centre de son système de valeurs

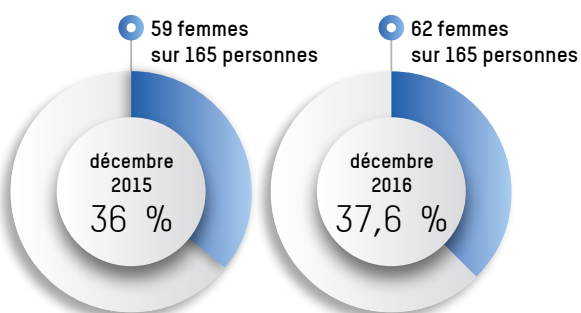
**“Il n’est de richesses que d’Hommes” :
ce principe guide LSDH depuis toujours pour construire
une entreprise socialement responsable.**



L'ÉGALITÉ DE TRAITEMENT

L'ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES ET LA NON DISCRIMINATION : UNE ÉVIDENCE QUI MÉRITE D'ÊTRE ILLUSTRÉE

NOMBRE DE FEMMES DANS L'ENCADREMENT



"L'égalité entre femmes et hommes est une réalité dans l'entreprise : j'ai le même salaire que mes collègues hommes, et ça n'a pas été un problème quand j'ai dit que j'étais enceinte lors de mon entretien de recrutement, alors que j'avais déjà essayé plusieurs refus dans d'autres entreprises. De même, mon père a été embauché alors qu'il avait 55 ans, d'abord en intérim puis en CDI."

Léa Fromont, technicienne qualité chez LSDH

ZOOM SUR L'ACCORD ÉGALITÉ HOMMES / FEMMES

Un nouvel accord relatif à l'Égalité Professionnelle entre les femmes et les hommes a été conclu le 15 décembre 2016. Il s'inscrit pleinement dans le volet social de la responsabilité sociétale de l'entreprise, en phase avec les valeurs de LSDH, partagées par les partenaires sociaux.

Par cet accord, nous avons souhaité souligner que le critère du sexe, n'interfère pas dans le choix et la conduite de nos actions RH.

Celles-ci sont construites sur la base de critères objectifs et de valeurs humaines fortes.

En matière de recrutement, de formation, de mobilité..., nos actions sont ouvertes à tous, sans discrimination liée au sexe.

Ces actions sont animées par cette seule finalité : assurer la pérennité des laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon en garantissant la mise à disposition des ressources nécessaires en compétences et en effectif au regard des besoins évolutifs de l'entreprise tout en tenant compte de l'épanouissement personnel et professionnel de nos collaborateurs.

Tout cela doit être réfléchi, expliqué, partagé, objectivé et rester cohérent avec l'identité et les modes de fonctionnement de LSDH.



L'EMPLOI

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon sont des entreprises ouvertes qui souhaitent transmettre et partager leur projet d'entreprise : à ce titre, elles jouent un rôle économique et social dans ses territoires d'implantation.

EFFECTIF TOTAL ET RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR SEXE ET PAR ÂGE

FIN 2016



302
HOMMES



150
FEMMES

SDH : 452 collaborateurs

FIN 2016



159
HOMMES



34
FEMMES

Varennes : 193 collaborateurs

	FEMMES	HOMMES
MOINS DE 25 ANS	22	41
25-34 ANS	61	134
35-44 ANS	44	146
45-54 ANS	45	106
55 ET PLUS	12	34
TOTAL	184	461

EMBAUCHES EN CDI

DÉCEMBRE 2016

SDH

55

VAR

21

DÉCEMBRE 2015

SDH

52

VAR

32

L'INTÉGRATION

La qualité de vie dans l'entreprise est l'une des préoccupations majeures des Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon. Cela passe par une bonne intégration des nouveaux collaborateurs.

L'intégration de chaque collaborateur s'articule autour de trois axes :

- Une bonne communication : l'arrivée d'un nouveau collaborateur est systématiquement communiquée à l'ensemble du personnel via les panneaux d'affichage.
- Un bon accueil : chaque collaborateur réalise une journée d'intégration au cours de laquelle il visite l'entreprise et est sensibilisé aux règles applicables.
- Un bon accompagnement : chaque nouveau collaborateur suit un parcours d'intégration en fonction du métier qu'il occupe : une période d'apprentissage du métier en doublon avec un collègue expérimenté, rencontres avec les différents services, des visites des autres sites du groupe, etc.

"J'ai intégré LSDH en avril 2016 au poste de contrôleur de gestion industriel. Les collaborateurs s'attendaient à mon arrivée et connaissaient déjà les grandes lignes de mon parcours professionnel, grâce à la communication qui avait été faite à l'ensemble du personnel avant mon arrivée. C'est très agréable de commencer ainsi dans une entreprise car cela facilite le relationnel avec les collègues. Dès le premier jour, les personnes que j'ai croisées dans le couloir m'ont saluée en utilisant mon prénom ! Mon parcours d'intégration a débuté par des rencontres avec certains collaborateurs, rencontres qui avaient pour la plupart déjà été planifiées en amont par mon manager. J'ai par la suite été en immersion sur le terrain : dans le service collecte-culture à la rencontre des agriculteurs afin de mieux connaître le cœur de notre métier et comprendre les valeurs de l'entreprise, et une à deux journées dans chaque atelier de l'usine pour découvrir notre activité, la vie sur le terrain avec ses objectifs et ses contraintes. Des expériences riches en découvertes et en rencontres ! Selon moi, ce qui fait la réussite de l'intégration chez LSDH, c'est la prise en compte de la dimension humaine."

Nolwenn Houang, contrôleur de gestion industriel

"Je suis arrivé en décembre 2016 chez LSDH au poste d'électromécanicien. Après ma journée d'intégration, j'ai rejoint mon atelier en équipe de journée afin d'être encadré par le technicien de maintenance et de rencontrer les collègues des autres équipes sur la première semaine. Puis je suis passé en équipe postée et j'ai travaillé en binôme avec deux électromécaniciens expérimentés qui m'ont expliqué le métier, les machines, etc. À chaque intervention sur des machines, ils ont bien pris le temps de me montrer ce qu'il fallait faire. Quand, par la suite, une intervention similaire devait être faite, ils m'ont laissé faire en restant derrière moi pour me conseiller. Mon intégration s'est très bien passée et c'est dû pour moi à la bonne ambiance de travail qu'il y a entre les collègues."

Thierry Quentin, électromécanicien

FOCUS CARTE DE VŒUX 2016

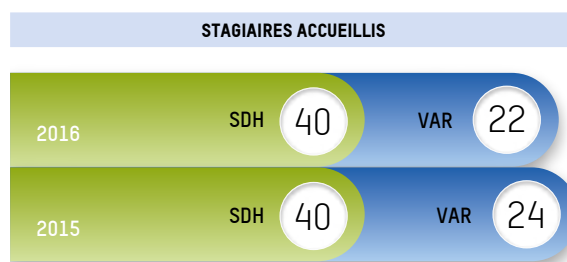


En 2016, pour la carte de vœux de l'entreprise, l'idée a été de montrer que les salariés étaient fiers de leur entreprise et des produits qu'ils fabriquaient... au point de se faire tatouer briques et bouteilles sur la peau !

Pour réaliser ce support, LSDH a réuni un salarié de chacun de ses sites pour un après-midi shooting chez une photographe orléanaise. Les tatouages ont été rajoutés par la suite par une graphiste.

Un rendu très élégant qui a fait dire à un de nos clients qu'il s'agissait là de la plus belle opération marketing qu'il ait vue !

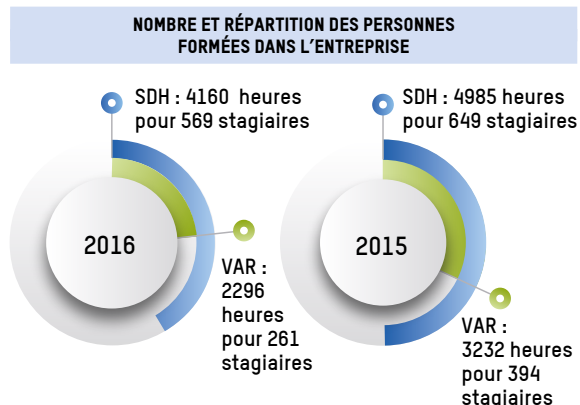
DES ÉCOLES APPRENANTES



LA FORMATION

"Nous consacrons chaque année 4 % de notre masse salariale à la formation technique du personnel, mais aussi de façon plus large à son éducation en économie, par exemple, en expliquant ce qu'est la création de valeur."

Christel Robineau, responsable Ressources Humaines et Juridique Groupe



LA FORMATION À L'ÉCONOMIE

Depuis plusieurs années, LSDH forme tous ses collaborateurs à l'économie d'entreprise. Cette journée de formation est animée par un organisme externe autour d'un jeu de simulation de création d'entreprise et permet aux collaborateurs de découvrir les principes de la gestion d'entreprise. Analyse des prévisions de vente, fixation des prix, approvisionnement des matières premières, gestion des stocks, ajustement des effectifs avec du recrutement ou du recours à de l'interim... les collaborateurs deviennent pour une journée les dirigeants de leur entreprise !

LA FORMATION À LA SÉCURITÉ

La sécurité des collaborateurs est une des principales préoccupations chez LSDH. Afin de garantir des formations adaptées aux besoins et spécificités de chaque métier, l'entreprise a fait le choix de les internaliser. Elles sont ainsi dispensées en majeure partie par des formateurs internes. Les collaborateurs y sont sensibilisés dès leurs premiers jours lors de leur journée d'intégration.

Par la suite, différents modules sont prévus : formation HQSE, recyclage sécurité tous les trois ans, EPI, ESI, etc. En 2016, le pourcentage des heures de formations liées à la sécurité représente 46 % des heures totales de formation.

"Ils sont très impliqués en termes de sécurité, ils ont à cœur que le personnel se sente bien et qu'il n'y ait pas de souci de sécurité. On amène des contraintes, mais à LSDH, ils sont très réceptifs à la demande de manœuvres, même compliquées, pour progresser. Quel que soit le niveau dans l'entreprise, ils sont ouverts, responsabilisés en termes de sécurité."*

Lieutenant Philippe Coco, responsable du Centre de Secours de Jargeau

* lors de la mobilisation des pompiers volontaires en entreprise



Dans l'industrie on compte en général 1 SST pour 20 collaborateurs. Chez LSDH, on compte 1 SST pour 5 collaborateurs.

LA FORMATION DES PRODUCTEURS LAITIERS

Fortement impliquée dans l'apprentissage et le soutien aux agriculteurs laitiers, LSDH a mis en place la "Start Box", un dispositif novateur qui accompagne les jeunes producteurs et leur permet de bénéficier d'aides financières et de formations sur l'économie de la filière.

LE PARTAGE DE LA CULTURE

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont mis en place sur leur site respectif des "boîtes à lire". Le concept de "bookcrossing", né aux Etats-Unis et dans les pays anglo-saxons, consiste à faire circuler des livres en les déposant dans des boîtes prévues à cet effet. Chacun peut y déposer les ouvrages qu'il ne souhaite pas conserver ou qu'il souhaite partager et d'autres personnes peuvent les prendre, soit pour les garder, soit pour les redéposer une fois lus.

FOCUS PRIX DE LA STRATÉGIE EY



Emmanuel Vasseneix, Président du groupe LSDH, a reçu, le jeudi 8 septembre 2016, le Prix de l'Entrepreneur de l'Année 2016, catégorie Vision Stratégique, pour la région Ile-de-France. Les virages stratégiques que l'entreprise a su prendre pour sauvegarder sa compétitivité ont ainsi été récompensés.

À travers ce prix, Emmanuel Vasseneix a souhaité remercier ses collaborateurs : *"Ce prix, ce n'est pas le mien, c'est le leur, de par leur implication à mener notre entreprise vers des chemins profitables. Ils détiennent un savoir-faire unique. Il n'y a pas de recette pour réussir mais il y a des ingrédients favorables : l'humilité, la remise en cause, la posture d'innovation, le respect et le plaisir de réussir..."* Depuis plus de 20 ans, le Prix de l'Entrepreneur de l'Année, organisé par EY et le magazine L'Express, met en lumière des femmes et des hommes qui composent l'écosystème entrepreneurial.



LES AMBASSADEURS DE L'ÉPARGNE SALARIALE : LES INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS DES SALARIÉS



Comment fonctionnent les dispositifs d'épargne salariale ? Dans quels cas peut-on débloquer son épargne ? L'abondement PERCO, comment ça marche ? Actions ? Obligations ? Pour les salariés un peu perdus avec ces questions, LSDH a décidé de créer un groupe de référents formés à ces problématiques : les ambassadeurs de l'épargne salariale. Six collaborateurs à

Varennnes-sur-Fouzon et neuf à Saint-Denis-de-l'Hôtel sont disponibles pour répondre à toutes les questions que les salariés pourraient se poser.

LA CRÈCHE INTERENTREPRISE

Située dans la zone d'activités du Parc des Loges à Fay-aux-Loges, à 5 km de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, la crèche "Fée des Bulles" dispose de quatre berceaux réservés aux collaborateurs de la laiterie. Chaque jour, une équipe de professionnels spécialistes de la petite enfance accueille 35 enfants âgés de 10 semaines à 3 ans dans un cadre de vie convivial, sécurisé et adapté aux besoins des tout-petits. Les enfants sont répartis en sections par âge et bénéficient d'activités adaptées à leur développement psychomoteur. La crèche dispose d'un espace extérieur privatif propice à l'organisation de jeux. Et parce que l'alimentation des enfants est importante pour leur bon développement, les repas sont conçus avec le plus grand soin par une diététicienne. Les enfants consomment chaque jour au moins trois fruits et légumes 100 % bio et de saison, ainsi que des produits locaux (moins de 200 km de la crèche). Les viandes sont toutes d'origine française. La composition des plats préparés est garantie sans OGM. Le projet pédagogique est basé sur l'éducation sensorielle et le libre accès aux espaces de jeux. Chaque semaine, les ateliers d'éveil contribuent à l'épanouissement de l'enfant : Baby Chef, Baby Artiste, Baby Maestro, Baby Archi, Baby Explorateur et Baby Conteur.



LA MAISON DES ROUTIERS

Considérant chaque intervenant sur son site avec les mêmes égards, qu'il soit extérieur à la société ou collaborateurs, la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel a construit en 2003 une maison des routiers sur son site. Un bâtiment chargé d'histoire puisque c'est l'ancienne porcherie de la laiterie qui a été complètement réaménagée. Les chauffeurs poids lourds qui livrent des marchandises sur le site ou qui viennent en chercher peuvent s'y détendre, y dormir, s'y doucher et s'y cuisiner un repas chaud. Des boissons fabriquées par la société sont également à leur disposition.

En 2017, une nouvelle maison des routiers devrait voir le jour sur le site de la Laiterie de Varennes-sur-Fouzon, là aussi dans un lieu chargé d'histoire, puisqu'il s'agit de la transformation de l'ancienne maison du directeur de l'usine.

ZOOM SUR LA CHARTE DU MANAGEMENT

"Existe-t-il quelque chose qui caractérise mieux une entreprise que l'importance qu'elle donne à la relation entre les Hommes et, par voie de conséquence, son mode de management ? Manager est un métier qui ne s'improvise guère. Il requiert d'être attentif pour bien accompagner nos collaborateurs et ce, dans la bienveillance, mais cela demande également d'être exigeant, juste et courageux. C'est pourquoi, au sein de notre entreprise en croissance rapide, nous avons pensé que le temps était venu de se pencher sur la façon que nous avons de considérer les actes de management au quotidien et dans la durée. Un travail de fond a été engagé pour rassembler, de manière synthétique, dans une charte du management, ce qui fait le socle de nos relations en tant que managers."

Extrait de la Charte du Management LSDH

La charte du manager LSDH a été élaborée sur six mois de manière participative, avec une vingtaine de managers représentatifs de toutes les populations encadrant une équipe ou une activité au sein de LSDH. Elle formalise l'ensemble des comportements managériaux qui font référence au sein de LSDH, constituant ainsi un guide au quotidien pour les cadres et managers de l'entreprise. Elle est structurée en trois dimensions et 11 comportements de référence qui permettent aux managers :

- de partager des repères communs,
- de savoir ce que l'on attend d'eux,
- d'appréhender la manière d'exercer leur fonction de manager au sein de LSDH.

Afin de traduire ces comportements de référence en réalité terrain, ils ont besoin d'outils et méthodes.

Il leur en sera proposé régulièrement au travers de moyens variés (formations, fiches outils...).

Un classeur leur a été remis et expliqué dans les détails lors d'une journée de présentation : rassemblés en petits groupes, ils ont pu la découvrir, échanger et questionner le management de l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue.

La Direction va exploiter les retours de ces séminaires afin de faire évoluer l'entreprise et les managers seront accompagnés à moyen et long termes pour faire vivre la Charte et l'intégrer au quotidien.

ZOOM SUR L'ÉTHIQUE DU TRAVAIL

Selon l'OIT, 215 millions d'enfants doivent travailler pour survivre et 5 millions d'enfants sont victimes de travail forcé. La prohibition du travail des enfants est clairement rappelée : *"le groupe LSDH n'accepte en aucun cas en son sein ou chez ses sous-traitants et fournisseurs l'emploi des enfants. Il est donc fondamental de respecter la limite d'âge légal minimal applicable dans tous les pays avec lesquels le groupe LSDH travaille. Dans tous les cas, cet âge minimal ne pourra être inférieur à celui prévu par les conventions 138 et 182 de l'Organisation Internationale du Travail, soit 15 ans, porté à 18 ans pour les travaux dangereux ou particulièrement difficiles."*

Une entreprise qui travaille à limiter son impact sur l'environnement

**Consciente de l'impact de son activité sur l'environnement,
LSDH a mis en place depuis plusieurs années un plan d'actions
visant à limiter son empreinte environnementale.
Les nouveaux collaborateurs sont systématiquement formés
aux thématiques HQSE.**



L'EAU

La consommation d'eau du site de Saint-Denis-de-l'Hôtel atteint en moyenne 1738 m³ par jour. Elle provient de deux forages. La consommation d'eau du site de Varennes-sur-Fouzon atteint en moyenne 1122 m³ par jour. Elle provient de deux forages.

Les usages principaux de l'eau sont les suivants :

- l'incorporation dans les produits finis (boissons à base de concentrés),
- les eaux de lavage : citernes et cuves, locaux, camions,
- le refroidissement des équipements et matériels (eau entièrement recyclée),
- la production d'eau glacée et de vapeur,
- les sanitaires et locaux sociaux du personnel,
- la décongélation rapide,
- l'entretien des espaces verts et les moyens de lutte contre l'incendie (RIA, sprinklers).

LA GESTION DE L'EAU

Nos deux sites sont équipés chacun d'une station d'épuration biologique. Celle de Varennes-sur-Fouzon traite aussi les rejets de la commune de Varennes-sur-Fouzon.

L'ensemble des eaux récupérées est traité dans les stations d'épuration permettant le rejet d'une eau propre et conforme respectivement en Loire et dans le Fouzon.

Le débit en sortie station avoisine les 1 000 m³ par jour pour Varennes-sur-Fouzon et 1 500 m³ par jour pour Saint-Denis-de-l'Hôtel.

Les eaux pluviales du site de Saint-Denis-de-l'Hôtel sont collectées par le réseau séparatif.

Elles passent par des débourbeurs-déshuileurs et sont envoyées dans des bassins d'infiltration pour une grande partie et rejetées en Loire via un bassin d'orage de 4 500 m³ pour l'autre partie. Des investissements sont en cours pour permettre de conduire l'ensemble des eaux pluviales vers les bassins d'infiltration. En moyenne sur ces cinq dernières années, la consommation d'eau sur le site de Varennes-sur-Fouzon est de 1,29 litre par produit, tandis que sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel, elle est de 1,59 litre par produit.

CONSOMMATION D'EAU

	2012	2013	2014	2015	2016
SDH	1,60	1,54	1,51	1,53	1,78
VAR	1,28	1,22	1,33	1,30	1,36

L'augmentation de la consommation d'eau est à mettre en relation avec la progression des volumes produits.

DES ACTIONS ENTREPRISES POUR LIMITER LA CONSOMMATION D'EAU

Des actions visant à limiter la consommation d'eau ont été mises en place dans l'entreprise : récupération de l'eau dans l'atelier de traitement thermique, rénovation de l'installation de lavage des camions, traitement d'eau sur les chaudières gaz pour limiter les déconcentrations. Les consommations sont aussi optimisées par l'utilisation de nettoyeurs haute pression et de pistolets à arrêt automatique pour le nettoyage. Grâce à ces actions, c'est au total plus de 500 000 litres d'eau qui sont économisés par semaine sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel et 300 000 sur le site de Varennes-sur-Fouzon.

Il apparaît essentiel aux Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon de parvenir à développer un outil de production tout en préservant au mieux le milieu naturel environnant. Les boues biologiques des stations sont stockées sous forme de poches fermées ou de silos. Elle sont ensuite épandues dans les champs alentour au printemps et à l'automne.

ZOOM SUR LES ROBINETS AUTOMATIQUES

Lors de la construction du nouveau bâtiment administratif sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel, l'ensemble des installations d'eaux a été équipé de robinets automatiques. Ainsi l'eau coule uniquement pendant le lavage des mains, minimisant l'utilisation d'eau au strict nécessaire, soit une économie d'eau de près de 70 % par rapport à une robinetterie classique. Ce système de robinet automatique fonctionne sans contact, empêchant ainsi la diffusion des bactéries ; le robinet n'est plus touché, il reste donc propre. En outre, le confort et la simplicité d'utilisation est un plus pour les personnes à mobilité réduite.

L'ensemble des robinets de l'entreprise est progressivement remplacé par ce type d'équipement lors de chaque rénovation ou travaux.

FOCUS : DÉSINFECTION SÈCHE DES BOUTEILLES

Une innovation mondiale : la désinfection sèche des bouteilles.

L'embouteillage stérile de liquides alimentaires est consommateur d'eau car il faut, avant remplissage, désinfecter la bouteille afin de s'assurer de l'absence totale de micro-organisme dans l'emballage. LSDH a donc cherché un moyen économe en eau capable de répondre à cette problématique et a mis en place la première ligne de désinfection sèche au monde pour le soufflage et le remplissage des bouteilles de lait.

Le principe consiste à désinfecter sous forme gazeuse la préforme (future bouteille) et d'en préserver la stérilité jusqu'au remplissage. Cette nouvelle technologie a un grand avenir devant elle : elle permet une économie de ressources naturelles importantes en énergie, en matière plastique, en produit désinfectant et surtout en eau, puisqu'elle divise par 10 la consommation d'eau (40 000 m³ économisés par an) et de désinfectant.

LE TRAITEMENT DES DECHETS ET DES EFFLUENTS

LES EAUX USÉES

Les eaux usées domestiques et les eaux industrielles des sites sont traitées dans une station d'épuration biologique interne à boues activées. En faisant le choix de bassins d'infiltration pour les eaux de pluie, les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont anticipé une évolution de la réglementation en la matière.

Un plan d'épandage a été mis en œuvre avec les agriculteurs locaux. Il représente 860 hectares à Saint-Denis-de-l'Hôtel et 1 200 hectares à Varennes-sur-Fouzon avec un stockage en poche à boues pendant six mois pour limiter les risques de pollution. Un merlon a été réalisé pour limiter l'impact visuel pour les riverains.

"Ils ont pris en charge l'extension de la station d'épuration et l'ont mis à disposition de la commune ; gros consommateurs d'eau, ils ont trouvé des solutions pour diminuer la consommation en remplaçant le système de rinçage des machines."

Philippe Jourdain, Président de la Communauté de Communes Chabris Pays de Bazelle

LES DÉCHETS

Une valorisation maximale des déchets est recherchée : à ce jour, le taux se situe autour de 75 à 80 %. Les fûts cartons, les box préformes sont consignés ; un travail a été mené sur la réduction des pertes. La mise en emballage est effectuée sur site pour limiter l'impact transport, ce qui a abouti à l'agrandissement des lieux de stockage.

GLOBAL DÉCHETS/COLS (HORS STATION)					
GR/COL CONDITIONNÉ					
	2012	2013	2014	2015	2016
SDH	9,3	6,8	7,1	7,1	7,95
VAR	3,2	4,9	4,5	3,9	4,03

EVOLUTION DÉCHETS INDUSTRIELS BANAUX SEULS					
GR/COL CONDITIONNÉ					
	2012	2013	2014	2015	2016
SDH	1,9	1,7	2,4	2,3	2,91
VAR	0,7	0,8	0,7	0,8	0,48

Ces efforts ont permis de stabiliser les volumes de déchets produits sur les sites alors que la production a augmenté.

Une piste de progrès consistera à retravailler sur l'organisation interne pour faciliter les gestes de tri de chacun au quotidien.

LA LIMITATION DE L'IMPACT TRANSPORT SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les flux logistiques représentent un impact majeur dans l'activité des deux sites : pour optimiser les flux logistiques, l'entreprise a investi dans un nouveau logiciel qui devrait permettre de viser 15 % d'économies. Pour sensibiliser les collaborateurs qui se déplacent le plus dans le cadre de leur mission, un plan de formation à l'éco-conduite a été initié depuis deux ans. De plus, au niveau groupe, avec six sites à travers la France, des salles de visio-conférences ont été mises en place et remplacent, dès que possible, les déplacements. C'est ainsi autant de CO₂ évité que de temps perdu.

Comme en témoignent les collectivités locales, LSDH œuvre autant que possible pour une logique "gagnant-gagnant" avec son environnement et le bien-être de ses collaborateurs.

ZOOM SUR LES CAMIONS-CITERNES



L'entreprise a fait l'acquisition de citernes de lait de 30 000 litres pour bénéficier du poids total roulant de 44 tonnes, cela afin de mieux remplir les citernes et de faire moins de passage chez les producteurs.

Cela engendre une réduction du nombre de kilomètres parcourus à l'année et donc un gain environnemental et économique non négligeable pour l'activité de collecte. La densité laitière (nombre de litres collectés par kilomètre parcouru) s'améliore chaque année. Actuellement, le parc véhicule comprend 19 citernes dont 16 de 30 000 litres. Ces gains économiques ont permis d'investir pour mettre en place des pompes électriques sur ces citernes de lait afin de réduire encore un peu plus l'impact de la collecte. Plus besoin de laisser tourner le camion, une pompe électrique prend le relais pour transférer le lait du tank vers le camion-citerne, ce qui génère une économie de trois litres de carburant au 100 km et permet une diminution du bruit, non négligeable pour les producteurs.

Cette grande capacité permet de réduire le nombre de kilomètres parcourus et d'optimiser les tournées de ramassage.

LES ÉNERGIES

Afin de réduire la facture énergétique, des investissements ont été réalisés en 2014 par la mise en service de tours hybrides pour le refroidissement. En 2016, ces investissements se sont poursuivis et le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel fonctionne désormais avec une nouvelle chaudière à condensation : une chaudière gaz/vapeur de 18 tonnes a ainsi remplacé l'ancienne chaudière de sept tonnes.

ELECTRICITÉ KW/COL					
	2012	2013	2014	2015	2016
SDH	0,06	0,08	0,08	0,07	0,08
VAR	0,07	0,08	0,08	0,08	0,08
GAZ KW/COL					
	2012	2013	2014	2015	2016
SDH	0,13	0,14	0,13	0,15	0,17
VAR	0,10	0,10	0,10	0,11	0,11

Ces efforts ont permis de stabiliser les consommations d'électricité et de gaz alors que le portefeuille produits évolue vers des produits plus gourmands en énergie (préparation et traitement thermique).

LE BÂTIMENT ADMINISTRATIF

Un nouveau bâtiment de bureaux a été réceptionné en octobre 2015. Il regroupe depuis l'accueil, les services achats, commercial, comptable, contrôle de gestion, données de base, juridique, marketing et RSE. Ce nouvel édifice est composé de matériaux nobles et consomme très peu d'énergie. Les matériaux utilisés accumulent et redistribuent la chaleur ou la fraîcheur. Ainsi le bâtiment n'est pas équipé de climatisation. Ses façades sont équipées de brise-soleil.

CONSOMMATION DU BÂTIMENT ADMINISTRATIF

	2016
ELECTRICITÉ (KW)	152 533
ELECTRICITÉ (€)	11 440

L'ÉCLAIRAGE

En 2016, la décision a été prise, pour chaque nouvel investissement et chaque chantier de rénovation, d'installer des éclairages LED. Les LED fonctionnent en très basse tension et même sous de basses températures, ce qui est un avantage pour la sécurité électrique dans nos bâtiments de production. Avec un échauffement de seulement 32°C, les LED chauffent moins que les lampes à incandescence (150°C) et les lampes fluo-compactes (70°C) ce qui confère un confort supplémentaire aux collaborateurs travaillant dans les ateliers où la chaleur peut parfois vite monter en fonction des aléas climatiques. Enfin, les LED ne contiennent pas de mercure et sont en grande partie recyclables en tant que déchet non dangereux.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis septembre 2015, les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon sont engagées aux côtés de l'ANIA. Ce partenariat a été matérialisé par la signature de la charte d'engagement des industries agroalimentaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les entreprises signataires de cette charte s'engagent à partager les bonnes pratiques qu'elles mettent en œuvre dans leur chaîne de valeur. Elle a notamment pour objectif de mettre en place une véritable dynamique de progrès collectif dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des entreprises de l'agroalimentaire.

FOCUS FINANCEMENT DE LA CONFÉRENCE ZÉRO DÉCHET



Béa Johnson, une Française vivant en Californie, et sa famille ont éliminé la poubelle de leur quotidien, et cela depuis 2008 : leurs déchets annuels tiennent dans un bocal d'un litre ! Grâce à son blog (www.zerowastehome.com), et son livre bestseller, Zéro Déchet, Béa inspire une communauté croissante à travers le monde en expliquant comment elle parvient à vivre simplement et à réduire radicalement ses déchets. Elle se plaît à casser toute idée préconçue, en prouvant que le Zéro Déchet est amusant et améliore la santé, tout en faisant économiser temps et argent. Une équipe de jeunes motivés a mobilisé les habitants et de nombreux acteurs publics et économiques autour d'une démarche zéro déchet collective, participative et conviviale et a organisé une conférence dont l'invitée principale était Béa Johnson. LSDH a soutenu financièrement leur événement.

LES ACTIONS EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

ESPACES VERTS ZÉRO PHYTO

Les nouveaux espaces verts des sites de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont été réalisés en alliant les principes de biodiversité et d'identité locale. Cette dernière s'affirme à la fois dans la conception de l'espace vert, le long de la voie d'accès, en reprenant la conception d'un paysage ligérien.

On retrouve par ailleurs des essences variées d'arbres fruitiers, en relation avec l'activité du site.

La biodiversité a également été prise en compte au travers des 70 variétés de végétaux plantées sur le site. Une plante adaptée à son milieu est plus vigoureuse et moins sensible aux différents parasites. Ce principe est la base d'une conception respectueuse de l'environnement limitant ainsi le recours au traitement phytosanitaire. Il en est de même de l'utilisation privilégiée de compost végétal en remplacement des engrais chimiques.

ÉCO-PÂTURAGE : LA MOUTONTE

Fidèle à sa démarche de développement durable, LSDH a fait le choix d'entretenir ses espaces verts par l'éco-pâturage sur son site de Saint-Denis-de-l'Hôtel. Début avril, une quinzaine de moutons et de chèvres a fait son apparition sur les pelouses autour de certains bâtiments.



FOCUS JARDIN JAPONAIS

En face de son futur showroom, sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel, LSDH a souhaité créer un jardin japonais. Conçus comme des tableaux, les jardins japonais invitent à la quiétude et à la sérénité.

Ainsi, LSDH a choisi de planter, autour de rivières sèches et de terrasses en bois, un cerisier, un érable japonais et un arbre à nuages.

Un espace zen et épuré...

FOCUS JACHÈRES FLEURIES SUR LE SITE DE VARENNES-SUR-FOUZON

40 arbres fruitiers ont été plantés sur le site de Varennes-sur-Fouzon. L'idée est de pouvoir distribuer les récoltes en salle de pause. Depuis 2014, un partenariat avec Indre Environnement est conduit pour soutenir des actions locales de l'association en faveur de la biodiversité, et protéger notamment des nids d'hirondelles, espèce protégée.

LES ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

LA CHARTE DES BONNES PRATIQUES AVEC LES AGRICULTEURS

La charte des bonnes pratiques d'élevage certifie le bien-être des animaux, leur traçabilité, la sécurité des personnes travaillant sur les exploitations, le respect des règles environnementales et la qualité optimale du lait.

Pour accompagner les agriculteurs dans cette démarche de progrès, les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont recruté un technicien chargé de travailler avec eux sur un plan d'actions incitatif, comprenant des avantages financiers sous forme de primes. Si, en 2015, 93 % du lait produit était charté, le taux devrait atteindre 97 % fin 2016. L'objectif est d'atteindre un taux de 100 % d'ici avril 2018.

"Avec LSDH, on sait ce qui se passe, comment la société évolue. Malgré sa taille, on reste dans un esprit de petite entreprise, ouverte et accessible. Pour ma part, je suis content d'être partenaire de LSDH car j'ai l'impression d'être quelqu'un dans l'entreprise ! Avec les techniciens, on échange beaucoup, ce qui permet que nos bonnes pratiques servent à d'autres éleveurs. Par exemple, j'ai supprimé les pneus qui maintenaient les bâches sur le stock de fourrage parce que je trouve que c'est une pollution visuelle. J'ai aussi changé ma méthode de semis, ce qui me fait économiser du fuel et du désherbant."

Éric Gaudron, éleveur

LAIT CHARTÉ "BIEN-ÊTRE ANIMAL"

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon proposent aux consommateurs français un lait issu de fermes sélectionnées sur la charte qualité bien-être animal, engagées dans une démarche d'amélioration continue (stabulation libre, accès au pâturage, propreté des animaux, taux de mammites et de boiteries réduits...) pour laquelle le

référentiel a été construit avec le concours de l'ONG CIWF. Le conditionnement en bouteille PET et sans opercule aluminium en fait un produit respectueux de l'environnement. Cette action a été récompensée par un prix lors du Forum sur le bien-être animal en novembre 2014.

À ce jour, 100 fermes ont signé la charte Bien-être animal (soit deux fois plus qu'en 2015).

LES ACTIONS DE PROMOTION DU LAIT FILIÈRE

Fervent défenseur du lait d'origine et de l'ensemble de ses producteurs avec lesquels elle entretient une relation privilégiée, l'entreprise a multiplié ces dernières années les actions de partenariat afin de valoriser cette matière noble auprès des consommateurs et des citoyens.

LA MARQUE DU CONSOMMATEUR



Depuis des années, nous consommons des produits dont nous ne savons finalement pas grand-chose. Alors que tout dépend de nous, nous avons peu d'influence réelle sur ce que nous consommons. Pour faire évoluer positivement les choses, les consommateurs ont décidé de s'impliquer davantage et de jouer pleinement leur rôle de consommateurs. Pour cela, ils créent leur propre marque de produits portée par une société collective coopérative (SCIC) pour en assurer le développement. Leur objectif est d'optimiser les cahiers des charges qu'ils valident eux-mêmes à travers une marque innovante et pédagogique qui propose uniquement des produits bons, sains et responsables, dont ils savent tout. La traçabilité totale sur la fabrication et la composition des produits leur assurera une garantie alimentaire constante et durable.

En soutenant et en achetant leurs propres produits, ils en maîtrisent la nature, le sens et la commercialisation. Tous les produits mis sur le marché sont directement issus de leurs attentes et de leurs critères de choix. Les produits sont fabriqués suivant un cahier des charges durable et responsable par des structures partenaires engagées à leurs côtés (petites ou grandes) suivant les mêmes valeurs.

Pour assurer le succès de leur commercialisation, un engagement préalable des consommateurs valide leur mise sur le marché via un questionnaire / cahier des charges soumis à toutes et tous avant le lancement de chaque produit.

Ainsi, LSDH a accepté de suivre "La Marque du Consommateur" dans son pari fou et produit, depuis fin septembre 2016, le lait La Marque du Consommateur dont il s'était déjà écoulé, à fin décembre 2016, plus de 4 millions de briques !

LAIT FAIREFRANCE

Promouvoir le lait, c'est aussi soutenir ceux qui ont fait le choix d'élever des vaches laitières. Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ne les oublient pas et encouragent leur initiative pour un modèle plus équilibré entre les acteurs de la filière. En créant leur propre société (Faircoop) et en lançant leur propre marque, ces éleveurs français misent sur la solidarité et le principe d'une plus juste rémunération. Le lait FaireFrance, conditionné et soutenu par LSDH, est le premier lait équitable français : pour chaque litre vendu, 10 centimes sont reversés aux agriculteurs Faircoop pour les rémunérer de leur engagement pour la promotion de ce produit. Pour soutenir nos éleveurs et encourager une consommation responsable, cherchez Justine, la jolie vache tricolore FaireFrance !



CONTRATS TRIPARTITES



Trois accords tripartites ont été initiés par LSDH. Ils concernent les enseignes Auchan, Lidl et Système U. Ces contrats permettent une totale transparence dans la répartition des marges entre les producteurs, le transformateur et le distributeur. Outre les critères de qualité propres à chaque lait (bien-être animal pour la filière qualité Auchan, lait Val de Loire pour Lidl et lait Bleu-Blanc-Cœur pour Système U), le contrat économique permet de limiter la volatilité du lait dévastatrice pour les trésoreries des exploitations.

C'est ainsi que le prix du lait payé aux producteurs résulte de la moyenne des trois dernières années des indicateurs établis par le CNIEL. Un indicateur des coûts de production des exploitations laitières a été instauré et permet d'établir un garde-fou en cas de prix très bas ou d'envolée des coûts de production. À ce titre, la loi Sapin 2 s'est inspirée de ces différents accords.

LE LAIT BLEU-BLANC-CŒUR

35 producteurs se sont engagés dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur. L'alimentation de leurs vaches est adaptée à la production d'une matière grasse plus en lien avec les besoins des consommateurs. Pâturage, luzerne, lin permettent d'enrichir naturellement le lait en Oméga-3. Chaque mois, trois prélèvements sont effectués sur le lait et analysés par un laboratoire indépendant afin de valider la conformité du lait par rapport au référentiel. On a tous le droit de bien manger !

UN NOUVEAU LOGO POUR LE LAIT 100 % D'ORIGINE FRANCE

LSDH a participé au lancement du tout nouveau logo "lait conditionné en France" visant à valoriser le lait 100 % origine France en réponse aux attentes des consommateurs.

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon s'impliquent dans la création de laits régionaux : lait Centre Val de Loire, lait Cant'Avey'Lot, lait du Forez... LSDH est devenue le spécialiste des laits tracés régionaux. L'investissement dans 12 tanks de stockage de 90 000 litres permet une totale maîtrise de ce domaine. Les consommateurs sont de plus en plus attachés à une provenance locale de leur alimentation. Privilégier l'achat local c'est très bien ! Ça permet de conserver la dynamique de la région, de valoriser les surfaces à faible potentiel...

ZOOM SUR LE LAIT IDF

Quatre exploitations des Yvelines ont rejoint LSDH en 2016, ce qui représente 8 millions de litres de lait annuels. Les usines de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon étant au plus proche de la région Ile-de-France, le lait parcourt peu de kilomètres pour arriver chez le consommateur. Un bilan carbone est en cours de réalisation pour mesurer l'impact environnemental du lait Ile-de-France.





CAP 2'ER

[BILAN CARBONE DES EXPLOITATIONS LAITIÈRES]



Deux techniciens ont été formés à l'audit des exploitations sur le bilan carbone. Initiées par l'institut de l'élevage (IDELE), les évaluations environnementales sont nécessaires afin de quantifier les performances environnementales des différents systèmes d'élevage, d'identifier les marges de progrès possibles et de mettre en avant les contributions positives de l'activité d'élevage.

L'objectif dans un premier temps est de réaliser un état des lieux, de viser 150 exploitations en 2017 et d'apporter des solutions pour améliorer ce critère dès 2018.

PARTICIPATION À LA JOURNÉE MONDIALE DU LAIT

À l'occasion de la Journée Mondiale du Lait, les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ouvrent leurs portes au public. De la traite des vaches à la mise en bouteille ou en brique des différents types de laits de consommation, les professionnels accompagnés d'éleveurs laitiers ont à cœur de faire visiter leurs laiteries et d'informer sur le "lait collecté et conditionné en France".

Ils répondent ainsi à toutes les questions que les visiteurs peuvent se poser sur l'ensemble de la filière et proposent également des animations spécifiques et ludiques accessibles aux enfants. Des dégustations sont également proposées, l'occasion de découvrir une autre manière de consommer du lait.

Cette grande opération constitue une opportunité exceptionnelle de découvrir le savoir-faire de la filière française du lait de consommation, qui a la spécificité de proposer une très large variété de produits sur le marché.

En 2016, ce sont plus de 300 visiteurs sur le site de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel et 320 visiteurs sur le site de la Laiterie de Varennes-sur-Fouzon qui sont repartis avec une image positive de la transformation du lait et qui ont pu compléter cette journée de visite par la découverte de deux fermes proches des laiteries :

- La ferme de la famille Cordier, qui se situe à côté de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, réunit plus de 90 vaches laitières et produit chaque jour 2 500 litres de lait
- La ferme de Delphine et Eric Girouard, qui se situe à côté de la Laiterie de Varennes-sur-Fouzon, réunit plus de 160 animaux et produit chaque jour 3 500 litres de lait.

Une entreprise ancrée sur ses territoires

Tout au long de son histoire familiale, LSDH a contribué au développement des territoires au sein desquels elle est implantée. Engagée dans plusieurs organisations et associations professionnelles, LSDH porte en elle la volonté d'entretenir d'étroites relations avec la société civile. Chez LSDH, chacun participe à son niveau au développement économique et social de son territoire et à la transmission des métiers et des savoir-faire d'aujourd'hui et de demain.



IMPACT TERRITORIAL, ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

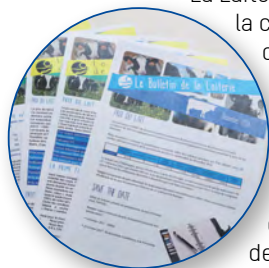
De par son histoire familiale et ses valeurs, LSDH affirme sa volonté d'un engagement fort auprès des territoires.

PARTICIPATION AUX JOURNÉES MONDIALES DU LAIT

Les sites de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ouvrent régulièrement leurs portes au public et notamment lors des Journées Mondiales du lait. En 2016, le 1^{er} juin, les visiteurs ont pu découvrir le parcours du lait, de la vache au bol, de la ferme à la laiterie sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel. Puis, le 2 juin, ce fut le cas sur le site de Varennes-sur-Fouzon. Cet événement met à contribution l'ensemble des collaborateurs, fiers de faire découvrir leur métier.

BULLETIN DES PRODUCTEURS LAITIERS

La Laiterie de Varennes-sur-Fouzon a impulsé la création d'une organisation de producteurs transversale permettant une relation équilibrée entre les différents acteurs. Un bulletin d'information leur est envoyé tous les mois. Il permet de partager les bonnes pratiques des producteurs auprès de leurs collègues pour une démarche de progrès collective.



ACTEUR DE SON TERRITOIRE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont su tisser des liens professionnels avec nombre de fournisseurs et prestataires et notamment des entreprises implantées localement.

La société a par exemple travaillé sur la bouteille sans opercule avec une entreprise située à quelques kilomètres de son siège, dans le Loiret : PDG Plastiques.

"C'est une entreprise respectueuse du territoire : même quand le site de Varennes-sur-Fouzon devenait moins rentable, ils ont joué le jeu pour y réinvestir et développer l'activité dans la durée."

Philippe Jourdain, Maire de Val-Fouzon

RELATIONS ENTRETENUES AVEC LES ACTEURS TERRITORIAUX

Parmi les nombreuses actions menées par les deux sites :

- ▶ L'emploi et la formation avec l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA) de la Région Centre Val de Loire qui rassemble les différents acteurs de la filière agroalimentaire régionale.
- ▶ La formation des jeunes agriculteurs : il s'agit de leur apporter une aide au démarrage ainsi qu'à la gestion de leur entreprise et favoriser les conditions du succès. Des jeunes agriculteurs sont ainsi accompagnés chaque année : visite de sites pour comprendre le circuit de fabrication industrielle, formation à la gestion, aide financière et garantie sur le prix du lait pour leur assurer une meilleure visibilité. En 2016, ce sont 27 jeunes agriculteurs qui ont été accompagnés sur le prix du lait et 18 jeunes qui ont suivi les deux jours de formation de la Start Box.
- ▶ Les relations avec les écoles : Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon accueillent de nombreux visiteurs sur les sites tels que des enseignants, des étudiants, des scolaires, des institutionnels, des retraités, des associations...
- ▶ Les actions "petits déjeuners" avec les écoles locales



FOCUS VISITE DU MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

Le 22 janvier 2016, c'est un hôte un peu particulier qu'Emmanuel Vasseneix a accueilli, devant l'entrée de l'usine. En effet, Michel Sapin, alors Ministre de l'Économie et des Finances, avait souhaité se rendre sur le site pour rencontrer des dirigeants d'entreprises éligibles au CICE. Après avoir visité l'usine, Michel Sapin a pu discuter avec les patrons de PME invités.

- 20 heures de conférences cumulées
- 30 restaurants mobilisés pour les déjeuners thématiques

LES RELATIONS DURABLES AVEC LES FOURNISSEURS

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon choisissent la contractualisation dans la plupart de leurs marchés pour donner de la visibilité à leurs fournisseurs et leur permettre d'investir avec plus de sécurité.

Dans cet esprit "gagnant-gagnant", Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon sont engagées au sein de plusieurs réseaux dont le réseau Alliance France UHT, qui permet de donner une meilleure visibilité aux fournisseurs et d'accompagner les plus petits pour faciliter leur accessibilité au marché.

L'INNOVATION AU CŒUR DE LA RELATION

La coopération avec les fournisseurs se traduit notamment par la politique d'innovation de l'entreprise comme lors des "Journées Innovation Fournisseurs".

Une à deux fois par an, l'entreprise invite des fournisseurs à rencontrer les collaborateurs de la R&D. L'innovation se fait essentiellement dans la coopération et le dialogue avec les fournisseurs, notamment ceux qui sont agréés par le Ministère de la Recherche. Cet état d'esprit de coopération, construit depuis de nombreuses années, amène aujourd'hui les fournisseurs à être force de proposition pour le groupe.

L'OPEN AGRIFOOD

Pour la troisième année consécutive, Emmanuel Vasseneix s'est investi en tant que Vice-Président de l'Open agrifood, un événement international organisé à Orléans associant tous les acteurs de la chaîne agro-alimentaire.

L'Open agrifood est un forum qui a pour objectif de créer un lieu de rencontres et d'échanges entre tous les acteurs des filières de la chaîne agroalimentaire et de promouvoir la RSE. Deux jours par an, tous les maillons de la chaîne "du champ à l'assiette" ont l'opportunité de débattre dans une dynamique collaborative, pour faire avancer la filière vers une responsabilité partagée en respectant les Hommes et l'environnement. Cet incubateur d'idées neuves se veut force d'exemple et de propositions pour une agriculture, une alimentation et une distribution responsables.

En 2016 :

- Plus de 2500 personnes présentes sur les deux jours de Forum dont 400 étudiants
- #Openagrifood faisait partie des 20 sujets les plus cités sur Twitter, en France, le 16 novembre au matin
- 4 lieux de conférences dans le centre-ville d'Orléans
- 8 formats de conférences proposés

“LSDH nous a permis de nous lancer dans une vraie démarche innovante et nous a soutenus : c’est un réel partenariat, et c’est rare dans l’industrie ! LSDH a une vraie volonté de faire grandir les PME dans la région et représente un modèle pour beaucoup d’entreprises du territoire. Ce lien exceptionnel entre les collaborateurs de nos deux entreprises nous donne envie de recréer la même chose avec d’autres clients.”

François Defrestier, PDG Plastiques

LES RELATIONS DURABLES AVEC NOS CLIENTS

CONVENTIONS TRIPARTITES ENTRE LSDH, LES ÉLEVEURS ET LA GRANDE DISTRIBUTION

Entourée de ses partenaires producteurs avec lesquels elle entretient des relations privilégiées, LSDH cherche à valoriser la production, l’agriculture et le savoir-faire français, attirant l’attention du consommateur sur l’importance d’acheter local. Dans cet esprit, LSDH, l’Association des Producteurs de Lait du Bassin Centre (APLBC) et plusieurs enseignes de grande distribution françaises ont signé des conventions tripartites. *“Ces partenariats qui renforcent notre portefeuille client, permettent une meilleure rémunération des producteurs et donnent de la visibilité sur le moyen terme. Notre politique de transparence porte ses fruits, ces accords “filières” devraient représenter près de 30 % de nos ventes de lait d’ici la fin de l’année.”*, explique Philippe Leseure, directeur administratif et filières lait chez LSDH.

LE SHOWROOM CLIENTS, OUTIL DE BENCHMARK

Depuis six ans, le showroom de LSDH, situé sur le site de la Laiterie de Saint-Denis-de-l’Hôtel, est périodiquement ouvert aux clients industriels et distributeurs sur une thématique spécifique. En 2016, LSDH a accueilli bon nombre de ses clients Marques De Distributeurs et Marques Nationales dans son showroom “jus de fruits frais et ambiants”. Ce showroom permet de réaliser une revue des tendances mondiales du marché et de décoder les références mandantes à l’aide d’un rayon reconstitué permettant de visualiser sur un même lieu les références existantes sur le marché. C’est aussi un lieu d’échanges et d’innovation pour les produits de demain.



ZOOM SUR LE NOUVEAU MUSÉE-SHOWROOM



LSDH a conçu un espace complètement aménagé pour recevoir les visiteurs, que ce soit des clients, des fournisseurs, des prestataires, des partenaires, des scolaires... Ces visiteurs, accompagnés par un guide LSDH, passeront d’abord par une zone historique où des films retraçant l’épopée LSDH seront diffusés et les grandes dates de la “construction” du groupe LSDH explicitées.

Ensuite, une zone “matières premières” leur permettra de mettre leur odorat au défi et d’identifier le lait, l’amande, la vanille, le pamplemousse... Des animations permettront de comprendre comment sont fabriquées une brique et une bouteille. Un espace “Emballages” présentera l’ensemble des emballages disponibles dans le groupe (pôle boissons).

Un corner “Recyclage” expliquera comment nos packagings sont recyclés. Enfin, le showroom fera la part belle à la dégustation : une grande salle sera équipée d’un bar, d’une kitchenette et de chaises, fauteuils, tables... De quoi faire découvrir toute la variété des produits aux visiteurs !

La zone “Dégustation” pourra être réaménagée en salle de conférence pour l’organisation des réunions du personnel par exemple.

“L’idée, pour le “showroom”, est de mettre tous nos sens à contribution : l’odorat avec la reconnaissance de nos matières premières, la vue et l’ouïe avec les vidéos et les panneaux, le toucher avec la manipulation de nos emballages, le goût avec la dégustation de nos produits...”, indique Christel Robineau, responsable Ressources Humaines et Juridique Groupe.

Une belle vitrine de la société... S’il est pour le moment encore en travaux, ce lieu dédié à la découverte de l’activité de LSDH mais aussi des hommes et des femmes qui la font vivre devrait ouvrir à l’été 2017.



ZOOM SUR LES TROPHÉES DE L'INNOVATION

Chaque année, les collaborateurs de LSDH se mobilisent pour élire le produit le plus innovant de l'année, tant par sa recette, son packaging, son concept que par la manière dont les équipes ont travaillé ensemble.

Trois prix sont attribués lors d'une cérémonie organisée sur le site de SDH, dans trois catégories : MDD, RHF, industrielle. Les trophées sont créés par les salariés eux-mêmes.

En 2016, ce sont trois tableaux réalisés par une salariée du Laboratoire qui ont été offerts aux clients lauréats.

Pour autant, certains de nos salariés sont fiers que leur entreprise sponsorise les exploits sportifs de l'équipe qu'ils encouragent... Il n'y a pas un intérêt direct. Mais on a une responsabilité sociétale qui renvoie à la fierté d'appartenir à l'entreprise. Je suis convaincu, sans vraiment pouvoir le chiffrer, de cet intérêt. On offre des places aux salariés parce qu'on sait que ça leur fait plaisir, on crée du lien, une dynamique positive autour de l'entreprise."

LES ACTIONS DE PARTENARIAT OU DE MECENAT

Le sponsoring-mécénat est organisé dans une stratégie qui a du sens par rapport aux enjeux de l'entreprise : le choix des actions porte sur des enjeux santé, nutrition, bien-être et le soutien aux engagements associatifs des collaborateurs.

LES PARTENARIATS SPORTIFS

LSDH est fortement sollicitée chaque année pour sponsoriser des équipes, des événements sportifs...

L'entreprise répond favorablement à certaines de ces demandes.

Pour Emmanuel Vasseneix,

"l'entreprise est un centre de création de richesses économiques, sportives,

culturelles, humaines parce qu'elle soutient des projets que

les collaborateurs ne pourraient pas

mener à titre individuel... LSDH n'a pas de marque propre. On ne peut donc pas attendre d'un sponsoring qu'il véhicule l'image d'une marque...



FOCUS PHILIPPE CROIZON À L'ASSAUT DU DAKAR

LSDH a soutenu Philippe Croizon qui a bouclé le 14 janvier 2017 son premier Dakar. Finaliser un rallye comme le Dakar, c'est déjà une victoire en soi, mais quand on sait que Philippe Croizon n'a ni bras, ni jambes, ça revêt carrément des allures d'exploit ! Philippe Croizon et son co-pilote Cédric Duplé ont ainsi terminé à la 48^{ème} place du classement général du Dakar 2017 après 81h33'56" de course.

Philippe a donc réussi son pari fou, 14 jours après être parti d'Asunción : franchir la ligne d'arrivée à Buenos Aires. De son Dakar, Philippe retient la chaleur extrême, les pannes à répétition mais ces difficultés sont éclipsées par l'accueil de la population... Alors, quand on lui demande s'il n'a jamais eu envie d'abandonner, Philippe Croizon répond : *"À partir du moment où les gens vous ont accordé leur confiance, mes partenaires, mes sponsors, comme les salades Crudettes (groupe LSDH), vous ne pouvez pas les décevoir, vous ne pouvez pas VOUS décevoir, il faut aller au bout de l'objectif et l'objectif, c'est le rêve, c'est d'atteindre Buenos Aires !"*

LES MESURES PRISES EN FAVEUR DE LA SANTÉ, DE LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

LA QUALITÉ DES PRODUITS, UNE PRÉOCCUPATION MAJEURE

La qualité des matières premières est contrôlée à chaque étape de la production :

- Pour le lait, des échantillons de chaque producteur sont prélevés par le chauffeur et envoyés vers un laboratoire indépendant. Avant le dépotage, plusieurs tests sont réalisés par le chauffeur ou le laboratoire afin de s'assurer de l'absence d'antibiotiques, de la qualité microbiologique et de l'authenticité du lait.
- Pour les jus, la qualité des matières premières est contrôlée par des organismes indépendants notamment Sure Global Fair (SGF/IRMA) chez les fournisseurs et Qualijus sur les sites.

Les produits finis sont également scrupuleusement contrôlés : d'abord par le laboratoire interne, ensuite par des audits clients et organismes (IPLC pour le lait, Qualijus pour les jus de fruits, Ecocert pour les produits bio, SGS pour notre filière soja sans OGM...) En 2016, près de 30 jours d'audit ont eu lieu. L'entreprise est particulièrement investie dans les associations professionnelles pour promouvoir les bonnes pratiques Qualité : Syndilait (lait), Unijus (jus), Sojaxa (soja)...

FOCUS SOJAXA ET LA FILIÈRE SOJA

Depuis 2016, nous nous sommes engagés dans une démarche de certification de notre filière soja qui nous permet de valoriser et garantir l'absence d'OGM du champ à la fourchette ! Cette certification Identité Préservée fait l'objet d'un audit annuel par un organisme indépendant.

LSDH est ainsi adhérent à la Sojaxa et participe activement à l'animation de l'association.

En 2016, des opérations de relations presse ont été menées :

- une porte ouverte à la presse grand public sous forme d'un parcours sensoriel (toucher des graines de soja, vue sur une carte de nos productions de soja 100 % françaises, dégustation de produits pour le goût et l'odorat, des espaces d'échanges pour l'ouïe)
- l'envoi d'un dossier de presse, de newsletters à la presse, d'un communiqué de presse 2.0
- la réalisation d'une soirée avec des blogueurs (atelier nutrition, dégustation de produits et de recettes au soja)

L'objectif de ces actions est de faire connaître les intérêts du soja sur la santé et l'environnement encore méconnus du grand public mais également des journalistes.

LES CIRCUITS COURTS

L'entreprise privilégie le développement des circuits courts dans la mesure du possible : à cet effet, l'entreprise a pris une participation dans une entreprise de production de jus de clémentines et d'oranges en Espagne afin de limiter l'impact de l'importation depuis le Brésil qui maîtrise 82 % du marché mondial. En outre, l'entreprise a à cœur de proposer de nombreux laits d'origine France voire locaux comme le lait Centre Val de Loire, le lait Ile-de-France ou bien encore le lait Cant'Avey'Lot.

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Afin d'accompagner ses clients qui n'ont pas les compétences en interne, l'entreprise réalise une veille réglementaire pour les alerter sur les nouvelles réglementations qui pourraient les impacter.

VEILLE MARKETING : LES NOUVELLES TENDANCES

Afin de conseiller au mieux ses clients et d'acquérir des connaissances marchés pointues, l'entreprise met à la disposition de ses clients une veille marketing permettant de recenser au plus juste les nouveautés lancées sur les nombreux marchés sur lesquels elle est actrice. Pour que cette veille soit la plus complète possible, elle est tenue pour le marché français mais également pour les pays étrangers.

FOCUS SALONS PROFESSIONNELS



Pour promouvoir l'ensemble de ses activités et entretenir sa relation client, l'entreprise a participé en 2016 à cinq salons professionnels : le salon Sandwich & Snack (spécialisé dans la restauration rapide et à emporter), le Salon International de l'Alimentation, le salon BIOFACH (dédié au bio) et les salons RDD Expo et PLMA (spécialistes des MDD).

**Une entreprise et
des collaborateurs
qui s'investissent
fortement dans
l'accompagnement
des personnes les
plus fragiles**



AIDER LES PLUS FRAGILES : L'ASSOCIATION "DESSINONS DES SOURIRES"



Depuis 2012, les collaborateurs des sites de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ont décidé de former un comité de soutien aux personnes malades, démunies, isolées... : l'association

"Dessignons Des Sourires" est née !

En 2016, "Dessignons Des Sourires" a décidé de soutenir l'association "Les Blouses Roses".

La mission des "Blouses Roses" est d'offrir un moment de détente aux enfants hospitalisés et aux personnes âgées en maison de retraite par le biais d'activités ludiques, créatives et artistiques.

Cet engagement, c'est avant tout celui des collaborateurs des Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon : c'est grâce à eux que le comité parvient à mener à bien et à financer de nombreuses actions en faveur des enfants et adolescents hospitalisés et des personnes âgées en EHPAD.

"LSDH n'est pas un partenaire comme les autres.

Ce sont les collaborateurs qui sont directement impliqués dans le partenariat. À chaque don, ils souhaitent savoir précisément à quoi vont servir les fonds : ce n'est pas un "chèque en blanc".

J'espère que ce partenariat va durer encore longtemps ! Ils ont des idées originales pour nous aider, comme les vélos mis à disposition dans les usines : chaque kilomètre rapporte de l'argent à l'association et il y a un petit challenge entre les sites de Saint-Denis-de-l'Hôtel et Varennes-sur-Fouzon !"

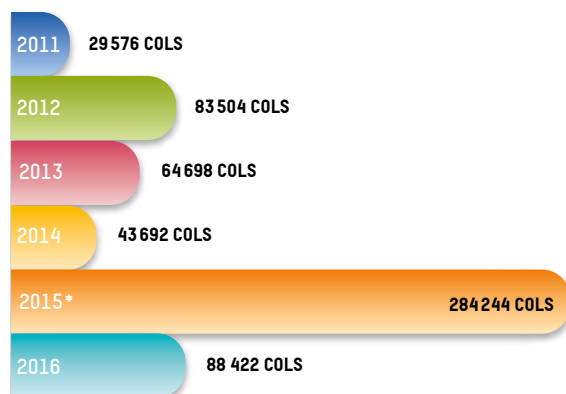
Christine Thomas, Présidente de l'association Les Blouses Roses 45



AIDER LES PLUS DÉMUNIS

LE DON ALIMENTAIRE

Chaque année, l'entreprise fait des dons à diverses banques alimentaires et notamment les antennes locales des Restos du Cœur. En 2016, ce sont plus de 88 000 cols qui ont été don- nées principalement aux Restos du Cœur de la région Centre et distribués aux personnes dans le besoin. 95 % était du lait, produit de première nécessité pour lequel les besoins des organismes humanitaires sont importants.



* Don d'une importante production suite à une annulation de commande

DISTRIBUTION DE PETITS-DÉJEUNERS

De plus en plus de Français commencent leur journée sans prendre de petit-déjeuner. Face à ce constat, la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel a décidé de soutenir un mouvement national, le "Collectif du petit-déjeuner à la française" pour mobiliser les acteurs publics et privés en faveur du petit-déjeuner et mettre en valeur les bienfaits de ce pilier de l'équilibre alimentaire à la française.

Fin 2015 et début 2016, le Collectif s'est plus particulièrement adressé aux populations les plus défavorisées en offrant l'équivalent d'un million de petit-déjeuner à quatre grandes associations carita- tives nationales : Emmaüs, La Croix Rouge, Le Secours Populaire et Les Banques Alimentaires. 25 entreprises vont ainsi distribuer leurs produits à travers toute la France : 200 000 litres de jus de fruits, 200 000 litres de lait, 150 000 pots de confiture, 320 000 compotes et du pain. Pour compléter ce don, 200 000 livrets d'information sur le petit-déjeuner, ainsi que des consultations nutritionnelles sur-mesure effectuées par un médecin nutritionniste, seront également proposés aux bénéficiaires de cette grande opération de solidarité.

Fidèle à son idéal d'humanité et de solidarité, la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel s'est mobilisée pour soutenir cette opération et a récemment distribué près de 55.000 litres de lait et 10.800 litres de jus de fruits. Elle a travaillé en partenariat avec une autre société loirétaine, Antartic, basée à Saint-Martin d'Abbat, pour répondre à cette action nationale.

ZOOM SUR LA SEMAINE DU GOUT® 2016 : QUAND LES SALARIÉS DE LA LAITERIE DE SAINT-DENIS DE L'HOTEL DEVIENNENT DES "PASSEURS DE GOÛT"

Les tous premiers chiffres de l'enquête CCAF 2016 du CRÉDOC montrent que les enfants sont encore trop nombreux à sauter le petit-déjeuner. En 2016, un enfant sur cinq saute ce premier repas de la journée au moins une fois par semaine.

Aussi, le Collectif du Petit-déjeuner à la Française se réjouit de l'accent porté cette année par la Semaine du Goût® sur le premier repas de la journée. Du 10 au 16 octobre, les professionnels du pain, des jus de fruits (Unijus), du lait (Syndilait) et de la confiture se sont mobilisés pour dispenser près de 180 Leçons de Goût® dans les écoles.

Des salariés de Saint-Denis-de-l'Hôtel ont, un temps, quitté leur quotidien professionnel pour devenir des véritables "passeurs de goût". Sept ambassadrices sont ainsi intervenues dans cinq écoles maternelles et primaires (Jargeau, Sandillon, Donnery, Saint-Denis-de-l'Hôtel et Châteauneuf-sur-Loire). Au total, ce sont plus de 500 élèves de 22 classes (de la moyenne section au CM2) qui ont été sensibilisés à l'importance de ce repas. Au programme : transmission de connaissances, échanges, partage et jeux pour apprendre comment composer son petit-déjeuner idéal en se faisant plaisir et en variant les goûts (jus d'orange, jus de pomme, salade de fruits, compote, confiture de fraise, d'abricot, lait écrémé, lait entier, yaourt, baguette, pain complet...). À l'issue de l'atelier, le petit-déjeuner n'avait visiblement plus de secret pour les enfants qui sont repartis, pleins d'énergie, de nouvelles connaissances sur ce repas aussi, mais surtout pleins de bonnes intentions.

DON DU SANG

Deux fois par an, la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel organise avec l'EFS la venue du camion de prélèvement sur le parking du site. Entre 30 et 40 personnes se présentent sur chacune de ces journées pour donner leur sang et partager un moment de convivialité avec l'équipe de l'EFS.

AIDE AUX COLLABORATEURS VICTIMES DES INONDATIONS

Lors des inondations des mois de mai et juin 2016 qui ont particulièrement touché notre région, la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel a mis en place une collecte de solidarité afin de récupérer des vêtements femmes/hommes et enfants ainsi que du linge de maison pour venir en aide aux sinistrés.

Après avoir distribué une partie de la collecte en interne et en externe, les vêtements restants ont été transférés au Secours Populaire de Saint-Jean-de-Braye pour venir en aide aux plus démunis.

Par ailleurs, afin d'aider au plus près ses salariés directement touchés par cette catastrophe, la laiterie a prêté du matériel de nettoyage, organisé un recensement de collaborateurs volontaires pour participer au nettoyage et donné des produits pour les sinistrés et les bénévoles.



LSDH

10 route de l'aérodrome
45550 Saint-Denis de l'Hôtel
France

02 38 46 30 00

www.lsdh.fr