

LSDH

Rapport de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise 2017



Passion Ambition Humanité



@SocieteLSDH

Sommaire

PAGE 3
Editorial

PAGE 5
Enjeux et engagements RSE

PAGE 10
**Une entreprise qui place les femmes
et les hommes au centre
de son système de valeurs**

PAGE 17
**Une entreprise qui travaille à limiter
son impact sur l'environnement**

PAGE 28
Une entreprise ancrée sur son territoire

PAGE 37
**Une entreprise et des collaborateurs
qui s'investissent fortement dans
l'accompagnement des personnes
les plus fragiles**

PAGE 41
Une entreprise qui regarde l'avenir

Éditorial

En 2017, LSDH réaffirme son soutien et renouvelle son engagement aux côtés des Nations Unies depuis 2009.



L'année 2017 a tiré sa révérence.

Elle restera marquée par le départ de grands Hommes et Artistes qui ont contribué à écrire le monde d'aujourd'hui en nous aidant à nous rappeler d'où nous venons et entrevoir où nous allons pour que nous puissions bâtir ensemble un futur plus souriant. De générations en générations, ces femmes et ces hommes ont tout mis en œuvre pour laisser à leurs enfants une Terre plus hospitalière. Nous nous devons maintenant de conserver ce qui nous a été confié. C'est un vrai devoir, une responsabilité que nous portons tous. Mais préserver ne veut pas dire ne rien changer. Au contraire, la problématique de chaque entreprise est bien de préserver, tout en s'adaptant au monde actuel.

Et tout justement dans ce monde en évolution constante, face à des consommateurs de plus en plus exigeants, nous avons un rôle primordial à jouer : celui de nourrir les femmes et les hommes 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 plus complexes, notre partenariat de confiance avec les producteurs pour promouvoir un lait français de qualité et des filières jus et végétales plus responsables, notre savoir-faire et notre volonté permanente d'innovation et de différenciation sont les clés de notre succès.

En 2017, LSDH a franchi un cap en structurant sa démarche RSE. Tout d'abord, par la création d'une fonction RSE directement rattachée à la Direction de l'entreprise pour une gouvernance totalement investie ; et ensuite par la définition des axes prioritaires pour l'entreprise garants de sa pérennité et de son bon équilibre. La démarche Colibri qui en découle permet de sensibiliser l'ensemble des collaborateurs à l'importance d'agir chacun et chacune à son échelle.

Pour la première fois aussi, le présent rapport réunit toutes les entités du groupe LSDH : les Laiteries de Saint-Denis-De-L'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon, Jus de fruit d'Alsace, l'Abeille et les Crudettes. Il est le reflet des changements opérés dans l'entreprise cette année avec la mutualisation de certaines fonctions support pour une meilleure cohérence de nos actions.

"Pensez Global, Agir local", cette formule employée par René DUBOS lors du premier sommet sur l'environnement en 1972, résume la manière de penser de notre entreprise qui, tout en inscrivant ses axes de développement dans une stratégie d'innovation globale, prévoit la mise en place de deux pôles de compétences "liquide" et "végétal", pour mieux écouter et accompagner nos parties prenantes quels que soient leur taille et leur secteur d'activité. Cette force du collectif et cette agilité nous permettent de nous adapter chaque jour à leurs besoins et à leurs attentes. Il s'agit donc de toujours mieux y répondre, en respectant ce qui compose LSDH et ce qui constitue notre triple engagement : pour nos collaborateurs en tant qu'entrepreneurs et managers, pour notre pays et l'Europe en tant que citoyens, et pour nos enfants en tant que parents ou participants à la vie associative.

Dans ce monde où tout va vite, où tout est si compliqué, finalement la plus grande satisfaction ne provient-elle pas de réussir à faire des choses ensemble ?

Pensons positif, et croyons en l'avenir, en nos enfants, en nos projets. De nouveaux challenges nous attendent, et nous saurons les relever avec audace.

Emmanuel VASSENEIX
Président LSDH

Les 10 principes du Pacte Mondial

Pour 2018, nous tenons à maintenir notre engagement auprès du Pacte Mondial des Nations Unies et nous concentrons nos efforts pour faire évoluer nos actions dans ce sens et dans le respect de ces 10 principes concernant les droits de l'Homme, les droits du travail, la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption.

DROITS DE L'HOMME

PRINCIPE 1

Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'Homme.

PRINCIPE 2

Veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'Homme.

DROIT DU TRAVAIL

PRINCIPE 3

Respecter la liberté d'association et reconnaître le droit de négociation collective.

PRINCIPE 4

Contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire.

PRINCIPE 5

Contribuer à l'abolition effective du travail des enfants.

PRINCIPE 6

Contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi et de profession.

ENVIRONNEMENT

PRINCIPE 7

Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant à l'environnement.

PRINCIPE 8

Prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement.

PRINCIPE 9

Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

PRINCIPE 10

Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

Emmanuel VASSENEIX



LSDH : Passion, Ambition, Humanité

LSDH est une société familiale indépendante, créée en 1909, dont les activités historiques sont en région Centre. Reconnue pour son dynamisme et sa capacité d'innovation, LSDH défend avec conviction des valeurs fortes : 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 élabore aujourd'hui tout type de liquide alimentaire conditionné en emballage brique (carton) ou bouteille (plastique et verre), pour les rayons ambiant et réfrigéré. Depuis 2013, LSDH conditionne également des salades pour sa propre marque "Les Crudettes" et pour le compte de clients de la grande distribution. Les savoir-faire de LSDH couvrent l'ensemble des étapes de réalisation des produits, depuis le sourcing des matières premières, la conception, la formulation, jusqu'à la livraison dans tous les circuits de distribution, en passant par la fabrication sur des lignes de hautes technologies.

PÔLE BOISSONS ET LIQUIDES

LSDH est à même de répondre à l'ensemble des besoins de formats de conditionnement avec une offre couvrant les portions individuelles (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 start-up 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, desserts végétaux, produits infantiles, diététiques, hyperprotéinés...), soupes, jus de fruits, smoothies, boissons plates (dont boissons infusées...), boissons gazeuses et fonctionnelles, sirops, concentrés pour soda...

PÔLE SALADES ET SALADES TRAITEUR

Les Crudettes produisent et distribuent des salades et légumes frais prêts à l'emploi et des salades snacking qui allient praticité, équilibre et plaisir pour tous. Les Crudettes transforment chaque jour une large gamme de produits frais végétaux qui sont distribués partout en France, en grande distribution et en restauration hors domicile. Les Crudettes contractualisent leurs besoins auprès de maraîchers qui appliquent les principes de l'agriculture raisonnée : français pour la moitié des volumes et européens (Espagne et Italie) sur la période hivernale.

Écoute client, agilité, performances et respect des Hommes sont au cœur de leurs engagements et investissements pour poursuivre leur développement.



ZOOM UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Quand Simonne et Roger Vasseneix ont investi dans une petite laiterie coopérative "Les Fermiers Réunis", ils n'imaginaient certainement pas que leur fils André et leurs petits-enfants Christel, Christophe et Emmanuel continueraient, bien des années plus tard, à faire vivre cette belle aventure.

1909

Création de la laiterie par des agriculteurs

1947

Reprise de l'entreprise par Roger Vasseneix

1968

Arrivée d'André Vasseneix

2002

Emmanuel Vasseneix prend la direction de la laiterie avec, à ses côtés : Christel, sa sœur et Christophe, son frère



"Avec l'avènement des quotas laitiers, mon père avait 3 possibilités pour son entreprise : la fermer, partir ailleurs ou se diversifier. Il a choisi la 3^{ème} voie."

Emmanuel Vasseneix

CHIFFRES CLÉS DU GROUPE LSDH

6
unités
de production

50
lignes de
conditionnement

2
secteurs :
liquide / végétal

Plus de
1800
collaborateurs

Plus de
200
clients

Un chiffre
d'affaires de
800
millions d'euros

Plus de
2 400
références logistiques
et près de
150
nouvelles références
lancées chaque année

Plus de
1700
matières premières différentes,
45
matières végétales et plus de
100
ingrédients

LSDH, une stratégie de diversification continue, synonyme de différenciation.



LSDH, ENTRE DÉVELOPPEMENT ET INNOVATION

L'innovation et la différenciation sont au cœur de la stratégie de développement de LSDH qui repose sur la maîtrise de ses savoir-faire.

- Un des derniers producteurs indépendants de lait de consommation
- Premier conditionneur de jus en France (ambients et réfrigérés)
- La performance globale au centre de nos préoccupations
- Une sélection rigoureuse de nos matières premières
- Une qualité maîtrisée et certifiée.
- Des clients industriels et distributeurs de renom
- Une entreprise tournée vers le développement de ses collaborateurs
- Une capacité d'investissements forte et une adaptation des outils qui répondent à l'évolution du groupe et aux demandes
- 1977 : 1^{ère} ligne de conditionnement Tetra Brik
- 1992 : 1^{ère} fabrication de boisson végétale
- 1997 : Démarrage de l'atelier réfrigéré
- 2008 : Lancement de la 1^{ère} ligne de désinfection

sèche permettant la création de bouteilles de lait en PET sans opercule : une innovation mondiale

- 2010 : LSDH obtient le label Oséo Excellence
- 2011 : Installation de la 1^{ère} ligne aseptique capable d'embouteiller des boissons pétillantes à fort taux de jus et sans conservateur : une innovation européenne
- 2012 : Signature du 1^{er} accord tripartite entre un producteur, un industriel et un distributeur
- 2015 : Brevet mondial sur le moule BottleClip
- 2017 : Investissement dans de nombreuses nouvelles lignes de production dont des lignes Edge et SIG

"Nos sites sont et seront en perpétuelle évolution car les besoins des clients évoluent sans cesse."

Christophe Vasseneix

LSDH UNE FORCE COMMUNE...



UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE



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.



ZOOM SUR LES ACCORDS EGALITÉ FEMMES / HOMMES

Les entreprises du groupe ont signé un nouvel accord relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, qui s'inscrit complètement dans le volet social de la responsabilité sociétale de l'entreprise aux côtés du volet économique et du volet environnemental. Cette responsabilité est en phase avec les valeurs de LSDH, partagées par nos partenaires sociaux.

Les accords sont construits autour de quatre thématiques : embauche, conditions de travail, rémunération et équilibre vie professionnelle et vie privée.

Par ces accords, LSDH a souhaité souligner que le critère du sexe comme celui de la diversité en général n'interfère pas dans le choix et la conduite de ses 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..., les actions sont ouvertes à tous, sans aucune discrimination. Ces actions sont animées par cette seule finalité : assurer la pérennité de l'entreprise en garantissant la mise à disposition et l'association des ressources nécessaires en compétence et en effectif au regard des besoins évolutifs de l'entreprise. Il est également essentiel de tenir compte de l'épanouissement personnel et professionnel des collaborateurs.

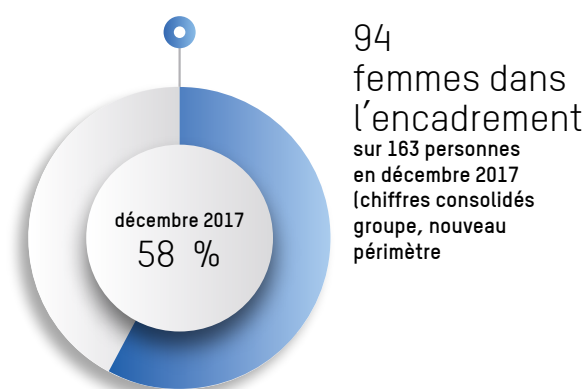
Veiller à l'égalité professionnelle est donc un enjeu social fort, même s'il est parfois difficile à mettre en œuvre. Derrière le terme égalité, peuvent apparaître des notions d'équité ou de discrimination positive. En effet, certaines mesures ont été justement destinées à créer une inégalité pour rétablir un équilibre au regard de circonstances particulières comme par exemple favoriser l'accès des femmes à certains postes habituellement perçus comme masculin.

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

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



Les embauches chez LSDH s'opèrent au regard des caractéristiques des postes à pourvoir, par application de critères objectifs tels que l'expérience, la compétence et la valorisation des aptitudes de chacun, indépendamment du sexe des candidats.

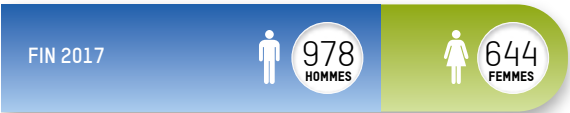


L'EMPLOI

Les entités de LSDH sont voulues comme des structures ouvertes qui souhaitent transmettre et partager leur projet d'entreprise : à ce titre, elles jouent un rôle économique et social sur leurs territoires d'implantation.

EFFECTIF TOTAL ET RÉPARTITION DES COLLABORATEURS EN CDI PAR SEXE ET PAR ÂGE

1622 collaborateurs en CDI



	FEMMES	HOMMES
MOINS DE 25 ANS	42	69
25-34 ANS	180	244
35-44 ANS	172	292
45-54 ANS	182	277
55 ANS ET PLUS	68	96

EMBAUCHES EN CDI		
	DÉCEMBRE 2016	DÉCEMBRE 2017
SDH*	55	60
VARENNES	21	19
JFA*	/	13
L'ABEILLE	/	6
LES CRUDETTES	/	47
TOTAL	/	145

* SDH Saint Denis de l'Hôtel
JFA Jus de Fruit d'Alsace

FOCUS
L'INSERTION
PROFESSIONNELLE

Opérateur sur le site de Cholet, Antoine Soulard a rejoint le 24 avril 2017 en CDI l'entreprise L'Abeille, à Cholet, en qualité de manutentionnaire.

Antoine a réussi cette insertion après un an passé à la Fondation AMIPI (engagée dans l'accueil et l'insertion de personnes fragiles) qui lui a permis de reprendre confiance en lui avec l'acquisition d'un savoir-être industriel qui lui manquait.

Après un an d'apprentissage, il saisit une opportunité offerte par le directeur du site de l'Abeille et fait un stage au sein de l'entreprise.

"Ça a été très bien à l'AMIPI mais je suis content de rentrer dans une entreprise "normale". J'aime bien travailler et je vais passer mon BSR, j'ai déjà un scooter. Je suis content, je fais plusieurs choses ; je balaie, je me sers du gerbeur électrique et je suis sur des machines, partout. Le travail à l'Amipi m'a aidé pour venir travailler ici (gerbeur électrique, conduite rubaneuse). Un grand merci à tous"

Antoine Soulard, manutentionnaire à L'Abeille

L'INTÉGRATION

La qualité de vie dans l'entreprise est l'une de nos préoccupations majeures et nous pensons que cela passe par une bonne intégration des nouveaux collaborateurs.

L'intégration de chaque collaborateur tourne 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 et par email.
- 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 comme par exemple une période d'apprentissage du métier en doublon avec un collègue expérimenté, des rencontres avec les différents services, des visites des autres sites du groupe, etc.

FOCUS
CARTE DE VŒUX 2017

La carte de vœux LSDH est un rendez-vous annuel important pour l'entreprise qui a la volonté, chaque année, de mettre en avant la richesse de ses collaborateurs.



En 2017, LSDH a décidé d'axer sa carte de vœux sur l'analogie qui existe entre son jargon et l'univers de la mode.

"Chez LSDH, on parle de taille basse, de slim, de jupes longue et courte, de shorty et on travaille par collections... On pare et on déshabille..."

C'est avec ces mots que se découvre la carte de vœux du groupe LSDH. En effet, chez LSDH, une taille basse, une slim, une jupe longue ou courte, un shorty, ce sont des formats de briques, de bouteilles, de bouchons. Les collections ? On parle là de boissons. Et quand on pare et on déshabille, ce sont des salades chez Les Crudettes.

Pour réaliser ce support, cette année encore LSDH a réuni des collaborateurs de chacun de ses sites pour un après-midi shooting chez une photographe orléanaise.

DES ENTREPRISES ACCUEILLANTES

STAGIAIRES ACCUEILLIS

2017 : 148

	DÉCEMBRE 2017	EN % PAR RAPPORT À L'EFFECTIF EN CDI
SDH	49	10
VARENNES	16	8
JFA	50	21
L'ABEILLE	23	20
LES CRUDETTES	10	2
TOTAL	148	9

ALTERNANTS ACCUEILLIS

2017 : 56

	DÉCEMBRE 2017	EN % PAR RAPPORT À L'EFFECTIF EN CDI
SDH	14	3
VARENNES	9	4
JFA	22	9
L'ABEILLE	3	3
LES CRUDETTES	8	1
TOTAL	56	3

FOCUS
LA PREMIÈRE PROMO
D'ALTERNANTS ACCUEILLIE
SUR LE SITE DE
SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL

LSDH a une longue expérience de l'alternance et sait que, pour les étudiants, il n'est pas toujours évident de commencer dans la vie professionnelle : code de l'entreprise, équilibre entre le rythme scolaire et le rythme professionnel, rapport ou mémoire de stage, gestion des périodes de révision et d'examens... Dans l'entreprise, ce sont bien les alternants eux-mêmes qui sont les mieux placés pour comprendre les situations qu'ils vivent au quotidien.

En 2017, LSDH a souhaité innover en créant la première promotion d'alternants sur le site de Saint-Denis-de-l'Hôtel. Échanges de conseils, partage de l'information, entraide, la promotion vise à initier un mouvement positif et un esprit de communauté entre les alternants d'une même promotion et, nous l'espérons pour 2018 également entre promotions, faisant bénéficier les promotions suivantes de l'expérience des aînés.

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, Directrice des Ressources Humaines

NOMBRE ET RÉPARTITION DES PERSONNES FORMÉES DANS L'ENTREPRISE

2017



16 684 heures



868 stagiaires
bénéficiaires

LA FORMATION À L'ÉCONOMIE

Depuis plusieurs années, les sites de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon forment leurs collaborateurs à l'économie d'entreprise.

Cette journée de formation est animée par un organisme externe autour d'un jeu de simulation d'entreprise et permet aux collaborateurs de découvrir les principes de la gestion en leur confiant la direction d'une entreprise.

Analyse des prévisions de vente, fixation des prix, approvisionnement des matières, gestion des stocks, ajustement des effectifs par le recrutement ou par recours à l'interim... Les collaborateurs deviennent pour une journée les dirigeants de leur entreprise !

LA FORMATION À LA LANGUE FRANÇAISE

Pilier d'une stratégie RH qui favorise l'épanouissement et donc la performance de ses collaborateurs, le développement de l'employabilité prend tout son sens pour Les Crudettes qui regroupent plus de 17 nationalités travaillant chaque jour ensemble dans le respect de la diversité de chacun.

Cette formation à la langue française, dont la finalité reste la construction personnelle, est une aventure pour les stagiaires-bénéficiaires dont l'objectif est d'acquérir plus d'assurance dans l'exercice de leur métier, dans le respect de soi et des autres et pour se construire un avenir professionnel durable.

LA FORMATION À LA SÉCURITÉ

La sécurité des collaborateurs est un axe important de formation. Afin de garantir des formations adaptées aux besoins et spécificités de l'entreprise, la majeure partie de ces formations sont dispensées par des formateurs internes.

Les collaborateurs y sont sensibilisés dès leur arrivée lors de leur journée d'intégration. Par la suite différents modules sont prévus : formation HQSE, recyclage sécurité tous les 3 ans, EPI, ESI, etc.

En 2017, 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

NOMBRE DE SST

2017



Dans l'industrie, on compte en général 1 SST pour 20 collaborateurs. Chez LSDH, on compte 1 SST pour 6 collaborateurs.

Parce que LSDH place la santé et la sécurité des Hommes comme l'une des priorités pour l'entreprise, en 2017, LSDH renforce ses équipes sécurité et souhaite mettre en œuvre pour 2018 une politique Santé, Sécurité au Travail dont l'objectif est l'amélioration des conditions de travail et des performances en matière de santé, sécurité, avec le développement d'une culture sécurité.

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, d'une formation sur l'économie de la filière et d'un prix minimum garanti pour le lait qu'ils produisent. Ce dispositif permet également de leur apporter un support dans la gestion de leur entreprise.

Les 14 et 15 décembre 2017, 17 stagiaires, en provenance de tous les départements de collecte de LSDH, se sont ainsi retrouvés aux laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon durant deux jours pour assister à la troisième édition de la Start Box. Depuis 2015, 43 jeunes producteurs ont été accompagnés par LSDH. Ils sont tous installés à ce jour.

LE PARTAGE DE LA CULTURE

L'entreprise a mis en place sur certains de ses sites, 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. Cette initiative déployée déjà sur trois des sites de l'entreprise (Jus de Fruits d'Alsace, la laiterie de Varennes-sur-Fouzon et la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel) rencontre un franc succès qui laisse présager de l'envie des autres sites d'en faire de même.

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

À travers l'intéressement et la participation, LSDH distribue chaque année environ 20% de ses bénéfices aux collaborateurs qui ont alors le choix de placer tout ou partie de cet argent.

Mais comment fonctionnent les dispositifs d'épargne salariale ? Dans quels cas peut-on débloquent son épargne ? L'abondement PERCO, comment ça marche ? Actions ? Obligations ? Pour les collaborateurs 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. 19 collaborateurs sont disponibles pour répondre à toutes les questions que les collaborateurs pourraient se poser, en gardant bien à l'esprit que les réponses sont valables en fonction de la réglementation connue au jour J et qu'elles sont basées sur un historique mais ne préjugent pas de l'avenir !

LA CRÈCHE INTERENTREPRISE POUR LA LAITERIE DE SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL

Située dans la zone d'activités des Loges de 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 pour les 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 tout-petits est essentielle à 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. Les plats préparés sont garantis 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.

LES MAISONS DES ROUTIERS

Souhaitant considérer chaque intervenant sur son site avec les mêmes égards, qu'ils soient collaborateurs ou extérieurs à la société, LSDH a construit en 2003 la première maison des routiers sur son site de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel. Un bâtiment chargé d'histoire puisque c'est une annexe de la laiterie historique qui a été complètement rénovée et réaménagée pour en faire un lieu d'accueil et de partage. Les chauffeurs qui livrent des marchandises sur le site ou qui viennent en chercher peuvent s'y détendre, y dormir, s'y doucher et y préparer un repas chaud. Des boissons fabriquées par la société sont également à leur disposition.

Ce lieu de vie étant très apprécié par les routiers, c'est tout naturellement que LSDH a fait le choix de proposer le même type d'accueil routier sur son site de Jus de Fruits d'Alsace.

En 2017, une nouvelle maison des routiers a également vu le jour sur le site de la laiterie de Varennes, 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 MANAGER



“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 faire émerger 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. Validée par la suite par la direction, 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 au niveau du terrain, ils ont besoin d’outils et méthodes. Il leur en est proposé régulièrement au travers de moyens variés (formations, fiches outils...).

Un classeur leur a été remis et ils ont été invités à le découvrir dans le détail lors d’une journée de présentation : rassemblés en petits groupes, ils ont pu découvrir la charte, échanger et questionner le management de l’entreprise dans une démarche d’amélioration continue.

L’objectif maintenant est de la faire évoluer au rythme de l’entreprise pour continuer à l’intégrer dans le quotidien de chacun.



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 d’implantation du groupe LSDH. 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.”

LSDH agit en donneur d’ordre responsable en rappelant systématiquement ce point de vigilance dans ses conditions générales d’achats.

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 des sites de l'entreprise atteint entre 1000 et 1800m³/jour. Elle provient majoritairement de forages comme c'est le cas pour les laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et Varennes.

Les usages principaux de l'eau sont les suivants :

- l'incorporation dans les produits finis (boissons, notamment à base de concentrés),
- les eaux de lavage : lavages des citernes et des cuves, lavage des locaux, lavage des camions, lavage de la salade
- 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

Chacun de nos sites est équipé d'une station d'épuration. En faisant le choix de bassins d'infiltration pour les eaux de pluie, LSDH a anticipé une évolution de la réglementation. La station d'épuration de Varennes-sur-Fouzon traite aussi les rejets de la ville de Varennes-sur-Fouzon.

"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

L'ensemble des eaux récupérées est traitée dans nos stations d'épuration permettant le rejet d'une eau propre et conforme dans les cours d'eau français comme en Loire, en ce qui concerne la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel.

Le débit en sortie station est compris entre 1 000 m³/j et 1 500 m³/j en fonction des différents sites.

La surveillance des stations d'épuration est une action quotidienne et primordiale pour LSDH dont les processus vont au-delà des demandes réglementaires et exigent des analyses plus approfondies et plus régulières que la réglementation.

ZOOM SUR LES EAUX PLUVIALES DU SITE DE 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 4500 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 des Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon est de 1,65 litre par litre de produit fini, tandis que sur le site de Jus de Fruit d'Alsace, elle est de 1,37 litre par litre de produit fini et elle est de 0,81 litre par litre de produit fini sur le site de L'Abeille de Cholet produisant principalement des sirops, limonades et boissons gazeuses.

CONSOMMATION D'EAU

	2013	2014	2015	2016	2017
SDH	1,54	1,51	1,53	1,78	1,75
VARENNES	1,22	1,33	1,30	1,49	1,42
JFA	1,28	1,34	1,62	1,31	1,33
L'ABEILLE	1,14	0,61	0,70	0,81	0,80

L'augmentation en 2016 de la consommation d'eau en litre par litre de produit fini s'explique par une forte augmentation de la diversité des produits conditionnés. Les nettoyages (lors du changement de produit) sont ainsi plus fréquents, ce qui augmente la consommation d'eau par produit fini. En 2017, cette consommation d'eau reste stable par rapport à 2016.

CONSOMMATION D'EAU EN LITRE PAR KG DE PRODUITS CONDITIONNÉS

2017

Les Crudettes Châteauneuf

0,046

Les Crudettes
Cabannes

0,028

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 à gaz pour limiter les déconcentrations. Les consommations de nettoyage sont optimisées par l'utilisation de nettoyeurs haute pression et de pistolets à arrêt automatique.

Grâce à ces actions, c'est au total plus d'un million de litres d'eau qui sont économisés par semaine sur l'ensemble des sites de l'entreprise.



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 ont été équipées 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.

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

FOCUS LA DÉSINFECTION SÈCHE DES BOUTEILLES

La désinfection sèche des bouteilles est une innovation mondiale.

L'embouteillage stérile de liquides alimentaires est consommateur d'eau car il faut désinfecter et rincer la bouteille avant remplissage, afin de s'assurer de l'absence totale de micro-organismes 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 car elle permet une économie importante en énergie, en matière plastique, en produit désinfectant et surtout en eau, puisqu'elle permet de réduire par 10 la consommation d'eau (40.000 m³ économisés par an) et de désinfectant.

Forte de la réussite de cette innovation, LSDH a développé ce principe de désinfection sur d'autres lignes comme la ligne PET à JFA.

LE TRAITEMENT DES DÉCHETS ET DES EFFLUENTS

Il apparaît essentiel pour LSDH de parvenir à développer des outils de production tout en préservant au mieux les milieux naturels environnants.

LES BOUES DE LA STATION D'ÉPURATION

LSDH a décidé de mettre en place un stockage pour ses boues biologiques issues de ses stations sous forme de poche fermée ou de silo. Pendant six mois, pour limiter les risques de pollution, les boues sont stockées avant d'être épandues au printemps et à l'automne par des agriculteurs locaux. Cette pratique favorisera l'économie circulaire ainsi que l'ancrage territorial de ses sites de production. Le plan d'épandage mis en place représente 820 hectares à Saint-Denis-de-l'Hôtel, 1200 hectares à Varennes-sur-Fouzon et 41,3 hectares à JFA.

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 et un travail a été mené sur la réduction des pertes. La mise en balles est effectuée sur site pour limiter l'impact transport, ce qui a abouti à l'agrandissement des lieux de stockage. Une piste de progrès consistera à retravailler sur l'organisation interne pour faciliter les gestes de tri de chacun au quotidien.

GLOBAL DÉCHETS/COLS (HORS STATION)					
GR/COL CONDITIONNÉ					
	2013	2014	2015	2016	2017
SDH	6,8	7,1	7,1	8,0	8,9
VARENNES	4,9	4,5	3,9	4,0	4,7
JFA	4,6	5,5	6,4	4,6	5,0
L'ABEILLE	4,6	3,9	5,6	4,4	4,3

GLOBAL DÉCHETS/KG (HORS PARAGE)					
GR/COL CONDITIONNÉ					
2017					
Les Crudettes Châteauneuf	0,070				
Les Crudettes Cabannes	0,056				

ÉVOLUTION DÉCHETS INDUSTRIELS BANALS SEULS					
GR/COL CONDITIONNÉ					
	2013	2014	2015	2016	2017
SDH	1,7	2,4	2,3	2,91	2,23
VARENNES	0,8	0,7	0,8	0,48	0,48
JFA	0,37	0,30	0,29	0,31	0,32
L'ABEILLE	0,56	0,40	0,39	0,33	0,40

ÉVOLUTION DÉCHETS INDUSTRIELS BANALS SEULS	
GR/COL CONDITIONNÉ	
2017	
Les Crudettes Châteauneuf	0,040
Les Crudettes Cabannes	0,038

Ces efforts ont permis au global de stabiliser les volumes de déchets produits sur les sites alors que la production poursuit sa progression. Les volumes de DIB sont stables et les efforts de sensibilisation au geste de tri ont porté leur fruit car les volumes de déchets produits en 2017 sont descendus en-dessous du niveau de 2014.

FOCUS L'ÉCO-CONCEPTION AU CŒUR DES ENJEUX POUR LSDH

“Le meilleur déchet est celui que l’on ne produit pas !”

La priorité pour LSDH est de réduire la quantité de déchets à la source pour limiter l'impact sur l'environnement du traitement de ses déchets mais également pour préserver les ressources en matières premières épuisables. LSDH poursuit sa démarche d'éco-conception et cherche constamment à optimiser les emballages de ses produits ainsi que ses emballages secondaires et tertiaires. Par exemple, LSDH a réduit le poids de ses préformes PET et bouchons de près de 15% et propose à ses clients des préformes PET contenant de 25% à 50% de r-PET. Une veille packaging sur les matières bio-sourcées est également active afin de penser dès aujourd'hui aux solutions de demain.

ZOOM L'ÉCO-CONCEPTION AU CŒUR DES OUTILS DE PRODUCTION

Chez LSDH, l'éco-conception ne concerne pas uniquement les produits. LSDH œuvre constamment à l'amélioration de ses outils de production dans un double objectif : une meilleure productivité et une réduction à la source des pertes. Le site des Crudettes de Châteauneuf-sur-Loire a par exemple investi dans trois innovations permettant une optimisation globale de ses lignes de production. La nouvelle ligne de parage permet une réduction de 10% des déchets et donc de gaspillage alimentaire, la nouvelle filmeuse plus efficace consomme moins de film étirable par palette (environ 40g de moins par palette) et l'installation d'une vis à déchets sur le site permet d'éliminer plus efficacement l'eau des déchets et ainsi diminuer leur poids et leur volume.



LA LIMITATION DE L'IMPACT TRANSPORT SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les flux logistiques représentent un impact majeur dans l'activité de LSDH : pour optimiser les flux logistiques, l'entreprise a investi dans un nouveau logiciel qui devrait permettre de réaliser 15% d'économies. Par exemple, l'optimisation du taux de chargement des camions du site de L'Abeille permet l'économie de 500 camions par an, donc moins de CO2 consommé et la réduction du trafic routier. Pour sensibiliser les collaborateurs qui se déplacent le plus dans le cadre de leurs missions comme les chauffeurs, un plan de formation à l'éco-conduite a été initié depuis deux ans et JFA a signé la charte de la sécurité routière afin de renforcer l'engagement que porte l'entreprise à la sécurité des collaborateurs. De plus, au niveau groupe, avec six sites à travers la France, des salles de visio-conférences ont été mises en place. Leur utilisation permet d'éviter, autant que possible, les déplacements. Cela réduit les émissions de CO2, permet aux collaborateurs d'économiser du temps et réduit les risques d'accidents. LSDH œuvre autant que possible pour une logique "gagnant-gagnant" avec son environnement et pour le bien-être de ses collaborateurs.

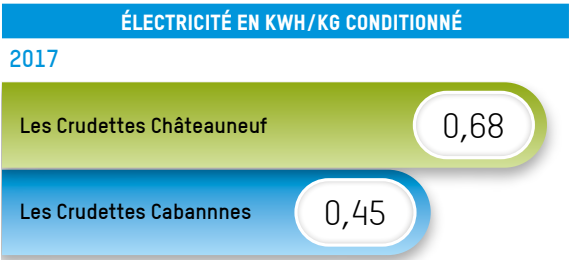
ZOOM SUR LES CAMIONS-CITERNES

L'entreprise a fait l'acquisition de camions-citernes de lait de 30 000 litres pour bénéficier du poids total roulant de 44 tonnes. Cet investissement permet 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. Le transfert du lait du tank du producteur vers le camion-citerne se fait par ces pompes, ce qui remplace l'ancien système qui utilisait le moteur du camion. Ceci génère une économie de trois litres de carburant au 100 km et permet une diminution du bruit, non négligeable pour les producteurs.

LES ÉNERGIES

Afin de maîtriser nos dépenses énergétiques, des investissements ont été réalisés en 2014 par la mise en service de tours hybrides pour le refroidissement de la chaleur produite par notre activité. Cette technologie permet de supprimer le panache (vapeur d’eau due à l’évaporation), même à basse température, et de réduire la consommation d’eau et de traitement associé. 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 de 18 tonnes a ainsi remplacé l’ancienne chaudière de 7 tonnes.

ELECTRICITÉ KW/COL					
	2013	2014	2015	2016	2017
SDH	0,08	0,08	0,07	0,080	0,079
VAR	0,08	0,08	0,08	0,080	0,077
JFA	0,054	0,06	0,06	0,06	0,06
L’ABEILLE	0,078	0,078	0,078	0,076	0,070



GAZ EN KWH/COL					
	2013	2014	2015	2016	2017
SDH	0,14	0,13	0,15	0,17	0,17
VAR	0,10	0,10	0,11	0,11	0,11
JFA	0,083	0,08	0,10	0,10	0,11
L’ABEILLE	0,042	0,042	0,045	0,049	0,050

Sur les cinq dernières années, ces efforts ont permis de stabiliser les consommations d’électricité et de gaz alors que le portefeuille produits évoluait vers des produits plus gourmands en énergie : préparation et incorporation des ingrédients, traitement thermique plus fort pour des produits à pH neutre...

LE BÂTIMENT ADMINISTRATIF

Sur le site historique de l’entreprise à Saint-Denis-de-l’Hôtel, de nouveaux bureaux ont été réceptionnés en octobre 2015. Ils regroupent depuis l’accueil et les fonctions supports du groupe telles que les services achats, commercial, comptabilité, contrôle de gestion, données de base, juridique, marketing et RSE. Ce nouvel édifice est composé de matériaux locaux, nobles et consomme très peu d’énergie. Les maté-

riaux utilisés accumulent et redistribuent la chaleur ou la fraîcheur. Ainsi, le bâtiment n’est pas équipé de climatisation. Ses façades sont orientées Sud/Ouest et sont équipées de brise-soleil. Pour la deuxième année d’utilisation du bâtiment, on peut remarquer une baisse d’environ 6% de la consommation par rapport à la première année d’utilisation : une réduction directement liée aux bons éco-gestes réalisés par les collaborateurs de l’entreprise.

CONSOMMATION DU BÂTIMENT ADMINISTRATIF		
	2016	2017
ÉLECTRICITÉ KWH	152 533	142 419
ÉLECTRICITÉ €	11 440	10 686

L’ÉCLAIRAGE

En 2017, 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 ne chauffent pas autant que les lampes à incandescence (150°C) et les lampes fluocompactes (70°C), ce qui confère un confort supplémentaire pour nos collaborateurs travaillant dans les ateliers. Enfin, les LED ne contiennent pas de mercure et sont en grande partie recyclables en tant que déchets non dangereux.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis septembre 2015, Jus de Fruits d’Alsace et les laiteries de Saint-Denis-de-l’Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon se sont engagés aux côtés de l’Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) en signant 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. Cette charte a 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. LSDH participe activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en faisant don de ses invendus aux associations caritatives et en organisant sur le sites des Crudettes, des récoltes de dons individuels en nature auprès de ses collaborateurs en faveur des banques alimentaires régionales. Cela permet l’engagement de chaque collaborateur et permet à l’entreprise de valoriser ses déchets en filière de nutrition animale quand le don n’est pas possible.



LES ACTIONS EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

ESPACES VERTS ZÉRO PHYTO

La conception des nouveaux espaces verts de LSDH a été pensée selon des principes de biodiversité et d’identité locale. Ces derniers s’affirment à la fois dans la composition de l’espace vert et le long des voies d’accès, en s’inspirant des paysages ligériens pour le site historique par exemple. On retrouve par ailleurs des essences variées d’arbres fruitiers, en lien avec l’activité des sites. La biodiversité a également été prise en compte, au travers des 70 variétés de végétaux plantées sur les sites. 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 : débroussaillage manuel et mécanique et désherbage thermique. 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 de faire entretenir ses espaces verts par l’éco-pâturage sur son site de Saint-Denis-de-l’Hôtel. Début avril, chaque année, une quinzaine de moutons

et de chèvres font leur apparition sur les pelouses autour de certains bâtiments afin d’assurer une tonte régulière des terrains. Chaque animal a ses spécificités Le mouton est un animal lent et consciencieux : il ne broute que de l’herbe, assurant une hauteur de coupe de 6 à 8 centimètres. La chèvre, plus vivace et adaptée aux terrains escarpés, ne fait pas la distinction entre la pelouse, les mauvaises herbes et les fleurs ou arbres fruités. Plutôt que d’opter pour une tondeuse électrique, LSDH a choisi cette solution plus naturelle, ce qui permet de sensibiliser les visiteurs aux enjeux de la biodiversité.

LE PARRAINAGE DE RUCHE

LSDH s’investit dans la préservation de la biodiversité avec le parrainage de ruches. L’Abeille de Cholet fut tout naturellement le premier site de LSDH à s’engager auprès d’apiculteurs locaux dans le développement de leur activité. En plus d’aider deux jeunes apiculteurs à s’installer et à vivre de leur activité, c’est un engagement en faveur de la biodiversité que L’Abeille de Cholet a voulu prendre. Car protéger ces pollinisateurs, c’est également pérenniser la production de fruits transformés par l’entreprise. Les Crudettes ont poursuivi la démarche pour la préservation des pollinisateurs et ont parrainé cinq ruches. Les récoltes de miel sont offertes aux visiteurs des entreprises afin de les sensibiliser aux enjeux de la préservation de la biodiversité.



L'HÔTEL À INSECTES

La protection de la biodiversité est un sujet important pour l'entreprise et ses collaborateurs qui souhaitent montrer aux visiteurs leur engagement au quotidien. Cette préoccupation se concrétise par exemple à JFA par l'installation d'un hôtel à insectes. Paille, bois, tige de bambous, pot de fleur retourné, foin, bûche percée, brique sont autant d'habitats possibles pour les chrysopes, bourdons, abeilles solitaires, forficules ou encore carabes qui participent à l'équilibre de notre planète.

FOCUS LE PARTENARIAT AVEC LA LPO

Depuis 2017, la marque de jus de fruits Cidou, appartenant à LSDH, soutient la Ligue de Protection des Oiseaux et participe à l'Observatoire des Oiseaux des Jardins, le programme de sciences participatives animé par la LPO en lien avec le Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris. À travers ce mécénat, Cidou Fruits Pressés Bio souhaite accompagner les actions de sensibilisation de l'association vis-à-vis du grand public et favoriser la connaissance et la prise en compte de la biodiversité par le plus grand nombre.

C'est tout naturellement que Cidou Fruits Pressés Bio s'est engagée aux côtés de la LPO. La marque Cidou s'engage au quotidien en faveur de la nature, de produits de qualité tous sans sucres ajoutés, à base de fruits récoltés principalement en France et d'une agriculture plus durable et plus responsable comme le rappelle sa signature : "Cidou pour un Monde plus doux".

LSDH a également un partenariat avec Indre Environnement 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 garantit la prise en compte du 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 sur un plan d'actions incitatif, comprenant des avantages financiers sous forme de primes.

En 2015, 93% du lait produit était couvert par une charte, chiffre passé à 98% fin 2017. L'objectif est de viser un taux de 100% dans le courant de l'année 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."

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 (stabilisation 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 Compassion In World Farming (CIWF), une organisation dédiée au bien-être des animaux d'élevage.

Cette action a été récompensée par un prix lors du Forum sur le bien-être animal en novembre 2014.

A ce jour, 277 fermes ont signé la charte bien-être animal (soit cinq fois plus de fermes signataires qu'au lancement 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.

MARQUE DU CONSOMMATEUR

Issue de l'imagination de Nicolas Chabanne, créateur des Gueules Cassées (une initiative visant à diminuer le gaspillage alimentaire en proposant à la vente des produits mis au rebut à cause de défauts esthétiques mineurs) et instigateur de la lutte anti-gaspi dans l'alimentaire, la Marque du Consommateur "C'est qui le Patron ?" redonne du sens à l'acte d'achat des citoyens. Une enquête lancée sur les réseaux sociaux en juillet 2016, demandant aux consommateurs quel lait de consommation ils souhaitaient acheter, a rencontré un

grand succès. Ce sont plus de 7000 personnes qui y ont répondu et ont défini un cahier des charges.

Le groupe Carrefour a cru au projet et s'est rapproché de LSDH. Dans le même temps, 50 exploitations de la Bresse et du Val de Saône en grande difficulté, puisque vendant leur lait à perte (200 € / 1000 litres) depuis plus d'un an en Italie, ont contacté Carrefour pour commercialiser leur lait.

LSDH a été très réactive puisqu'en moins de trois mois, les briques solidaires étaient déjà en magasin. Il a fallu organiser la collecte et le transport, créer les emballages, organiser les flux logistiques, tout cela en un temps record.

Un an après le démarrage du produit, plus de 30 millions de litres ont été vendus. Les producteurs de la Bresse maintenant collectés par LSDH ont vu leur chiffre d'affaire multiplié par deux et envisagent l'avenir avec plus de sérénité.

** Cette démarche, plébiscitée par le consommateur, a été élargie à d'autres produits comme le jus de pomme conditionné par Jus de Fruits d'Alsace et la salade conditionnée par Les Crudettes.*

Rémunération des producteurs		
Réponse	#	%
rémunération qui permet au producteur de se faire remplacer et de profiter de temps libre (soit 390€/mille)	3505	48.2482%
rémunération qui permet au producteur de se payer convenablement (soit 370€/mille)	3053	44.5695%
rémunération qui permet au producteur de ne pas perdre d'argent (soit 330€/mille)	284	4.1460%
alignement sur le cours mondial du lait (soit 270€/mille - non rentable)	208	3.0365%
Origine du lait		
Réponse	#	%
France	6593	98.2482%
sans importance	257	3.7518%
Pâturage		
Réponse	#	%
mise au pâturage 3 à 6 mois dans l'année	5779	84.3850%
mise au pâturage environ 3 mois dans l'année	864	12.8131%
pas de mise au pâturage	207	3.0219%
Alimentation des vaches hors pâturage (OGM)		
Réponse	#	%
alimentation garantie sans OGM	5957	88.9615%
alimentation non garantie sans OGM	883	13.0385%
Alimentation des vaches hors pâturage (Oméga-3)		
Réponse	#	%
apport en luzerne, trèfle... dans l'alimentation favorisant les Oméga-3 dans le lait	4683	68.2653%
pas d'apport particulier dans l'alimentation	2167	31.5889%
Origine des fourrages		
Réponse	#	%
Fourrages locaux (moins de 100km du lieu d'élevage)	4655	67.9562%
fourrages français	1828	26.8861%
fourrages sans distinction d'origine	367	5.3577%
Emballage		
Réponse	#	%
trique de lait avec bouchon	5316	77.6058%
bouteille en plastique sans opercule	1502	21.9270%





LAIT FAIREFRANCE

Promouvoir le lait, c'est aussi soutenir ceux qui le produisent. Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon ne les oublient pas et soutiennent 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 !

LE GROUPEMENT BIOLAIT

Entreprise de l'économie sociale et solidaire, Biolait a été créé en 1994 à l'initiative de six producteurs du Morbihan et de la Loire-Atlantique. À cette époque, très peu de collecte de lait "bio" existait. Ces producteurs ont fait le choix de créer leur propre outil de collecte et de négoce avec l'objectif de structurer durablement la filière sans exclusion de territoires. Partageant ces mêmes valeurs, LSDH travaille avec Biolait depuis plus de six ans.

LE LAIT BLEU-BLANC-CŒUR

35 producteurs se sont engagés dans la démarche BLEU-BLANC-CŒUR. Ils nourrissent leurs vaches avec une alimentation permettant la production d'un lait avec une matière grasse plus adaptée aux besoins des Hommes. En effet, pâturage, luzerne, lin permettent d'obtenir un enrichissement naturel du lait en Oméga 3, alliés indispensables de notre santé. Chaque mois, trois prélèvements sont effectués sur le lait et analysés par un laboratoire indépendant afin de valider que le lait est

conforme au référentiel. "Oui, on a tous le droit de bien manger !", comme le scande haut et fort Bleu-Blanc-Cœur.

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 de plus en plus attachés à une provenance locale de leur alimentation.

Les Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon s'impliquent dans la création de laits régionaux : lait Centre Vallée de Loire, lait Cant'Avey'Lot, lait des Monts du Forez,...

LSDH est ainsi devenu le spécialiste des laits tracés régionaux. L'investissement dans 12 tanks de stockage de 90 000 litres permet une totale maîtrise de la traçabilité dans ce domaine.

Privilégier l'achat local permet de conserver les dynamiques des régions, de valoriser les surfaces à faible potentiel, de limiter les transports et l'impact environnemental...

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 LSDH étant au plus proche de la région Île-de-France, le lait parcourt peu de kilomètres pour aller de la collecte au lieu de conditionnement puis chez le consommateur. Une étude de bilan environnemental de la fourche à la fourchette réalisée en 2017 vient valider le fait que ce critère, qui deviendra très important dans les années à venir, est déjà bien travaillé dans ces exploitations.



CAP 2'ER : L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES EXPLOITATIONS LAITIÈRES



Deux techniciens ont été formés à l'audit des exploitations sur le bilan carbone. Initié par l'institut de l'élevage (IDELE), les évaluations environnementales sont nécessaires pour quantifier les performances environnementales des différents systèmes d'élevage, identifier les marges de progrès possibles et mettre en avant les contributions positives de l'activité d'élevage. L'objectif dans un premier temps a été de faire une photographie de l'état des lieux : 150 exploitations en 2017 et d'apporter des solutions pour améliorer ce chiffre 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 depuis quatre ans.

De la traite des vaches à la mise en bouteille ou en brique du lait, les équipes ont à cœur de faire visiter leur outil de production et d'informer eux-mêmes les consommateurs notamment sur le "lait collecté et conditionné en France". Ils répondent ainsi à toutes les questions que les visiteurs peuvent se poser sur l'ensemble des filières, depuis la ferme jusqu'au recyclage des emballages, en passant par l'alimentation des vaches ou le bien-être animal. Des animations spécifiques et ludiques accessibles aux enfants sont aussi proposées ainsi que des dégustations : 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 large variété de produits sur le marché.

En 2017, ce sont plus de 800 visiteurs sur le site de la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel et 500 sur le site de la Laiterie de Varennes qui sont repartis avec une image positive de la transformation du lait. Certains ont pu compléter cette journée de visite par la découverte de deux fermes situées à proximité des laiteries :

► La ferme de la famille Cordier, à Fay-aux-Loges (45), qui compte plus de 90 vaches laitières et produit chaque jour 2 500 litres de lait,

► La ferme de Delphine et Eric Girouard, à Val-Fouzon (36), qui totalise 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 sur lesquels elle est implantée. Engagée dans plusieurs organisations ou 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

LSDH s'attache à défendre ses territoires sources d'innovation et de création de richesses économiques et sociales.

PORTES OUVERTES AU PUBLIC

LSDH ouvre régulièrement ses portes au public que ce soit pour une visite ponctuelle ou lors de grandes manifestations nationales de promotion des filières. En 2017, le 1er 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 la Laiterie de Varennes-sur-Fouzon. Puis, le 2 juin, ce fut au tour des salariés de la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, fiers de faire découvrir leur métier et leur outil de travail, d'être mis à contribution.

En 2017, Jus de Fruits d'Alsace a également fait le choix d'ouvrir ses portes en y ajoutant une touche de solidarité : l'entreprise a en effet demandé aux visiteurs une contribution symbolique qui a été intégralement reversées à deux associations :

- L'association Semeurs d'Étoiles qui œuvre en faveur des enfants hospitalisés gravement malades et de leurs parents souvent confrontés à des difficultés financières. Au quotidien, ils font leur possible pour permettre aux parents de pouvoir rester auprès de leurs enfants, pour égayer le séjour des enfants et leurs soins, voire pour les aider à réaliser un rêve.
- L'AAPEAI (Association des Amis et Parents des Enfants et Adultes Inadaptés de l'Alsace Bossue)

qui aide et apporte son soutien aux parents et familles d'enfants handicapés. Ateliers créatifs et activités sportives et culturelles sont proposés aux personnes handicapées mentales. L'AAPEAI gère également le foyer d'hébergement qui accueille des adultes handicapés travaillant à l'ESAT.

PARTAGE AUPRÈS DES GÉNÉRATIONS FUTURES

Deux fois par an, LSDH reçoit les étudiants d'Agro-ParisTech. En janvier, des collaborateurs échangent avec les étudiants de 1^{ère} année sur leurs parcours professionnels et leur expérience du métier qu'ils occupent actuellement. LSDH s'attache à présenter à ces étudiants dont l'orientation finale interviendra plus tardivement, tous les métiers d'ingénieurs présents dans l'entreprise en montrant qu'il y a autant de parcours que d'ingénieurs et que l'orientation, bien que primordiale pour le début de la carrière, ne conditionne pas l'ensemble de la vie professionnelle. De nombreuses passerelles existent permettant de passer d'un métier à un autre mais aussi d'un secteur d'activité à un autre.

En septembre, ces ingénieurs en devenir ayant choisi l'option économie rencontrent Emmanuel Vasseneix, Président de LSDH, qui leur présente toutes les facettes du métier de chef d'entreprise et leur transmet sa passion du management des Hommes.

Ces rencontres se déroulent depuis 2017 dans le showroom de LSDH qui a aussi la vocation académique de sensibiliser les générations futures aux métiers de demain.



PORTES OUVERTES AUX COLLABORATEURS ET LEUR FAMILLE

Chez Crudettes, en 2017, des journées "Portes ouvertes" sont réservées aux collaborateurs et leur famille. Découverte du lieu de travail d'un proche, rencontre des collègues, mise en avant de son savoir-faire... Autant de moments qui rapprochent un peu plus l'entreprise de ses collaborateurs, entretiennent la fierté d'appartenance aux différentes équipes de LSDH et permettent de tisser les liens d'une relation pérenne. La journée du partage qui a eu lieu sur le site des Crudettes de Châteauneuf-sur-Loire et de Cabannes est également un exemple de la culture de l'entreprise qui affiche la volonté de dépasser les différences et d'en faire un atout du vivre-ensemble.

Les temps forts entre les collaborateurs ne manquent pas avec l'organisation des Assemblées Générales des sites.

À ces moments de partage annuels est venue s'ajouter, en 2017, pour les collaborateurs et leur famille, la journée d'inauguration du nouveau showroom LSDH, vitrine de l'histoire, du savoir-faire et des valeurs de l'entreprise.

BULLETIN DES PRODUCTEURS LAITIERS

La Laiterie de Varennes-sur-Fouzon a impulsé la création d'une organisation transversale entre les producteurs. 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.

"Ma relation avec la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel est très bonne et l'a toujours été. Nous ne sommes ni des pions ni des numéros. De plus, celle-ci fait de véritables efforts pour nous garantir un prix du lait supérieur au prix moyen national, auquel s'ajoute une prime. Nous travaillons avec une laiterie qui va toujours de l'avant pour valoriser notre lait et ça, c'est appréciable."

Nicolas Avrain, producteur de lait à Muides-sur-Loire dans le Loir-et-Cher

ZOOM SUR L'ESAT DE JFA

Toute l'année, Jus de Fruits d'Alsace accueille sept travailleurs en situation de handicap encadrés par Patrick Muller et Philippe Trommetter, deux managers du site alsacien de LSDH. Entretien des espaces verts, réparation des palettes en bois...

Des activités qui sont confiées à l'ESAT et qui permettent aux personnes en situation de handicap d'exercer une mission professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé.

ACTEUR DE SON TERRITOIRE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

LSDH a su tisser des liens professionnels avec nombre de fournisseurs et prestataires et notamment des entreprises implantées près de ses sites de production. À titre d'exemple, la bouteille sans opercule est née

d'une collaboration entre LSDH et PDG Plastiques, une entreprise située à Malesherbes, dans le Loiret, à quelques kilomètres du site historique LSDH. C'est également le cas avec Abaliud, agence de recrutement située à Orléans, qui accompagne LSDH dans le recrutement de nouveaux collaborateurs depuis plus de 10 ans. Les Crudettes travaillent avec des fournisseurs locaux pour les outils marketing en faisant appel à des imprimeurs, des agences de promotion, des agences de communication ou des fournisseurs de présentoirs situés dans un rayon de 50km autour de son site de Châteauneuf-sur-Loire. Et dès que possible, les prestations de services sont réalisées par des acteurs locaux : agence d'intérim locale, gestion des espaces verts...

RELATIONS ENTRETENUES AVEC LES ACTEURS TERRITORIAUX

De par son histoire familiale et ses valeurs, LSDH a continué en 2017 à affirmer son engagement fort auprès des acteurs territoriaux.

"LSDH 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

L'OPEN AGRIFOOD

Pour la quatrième année consécutive, Emmanuel Vasseneix s'est investi en tant que co-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 l'innovation et 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 2017 :

- Plus de 2500 personnes présentes sur les deux jours de Forum dont 400 étudiants
- #Openagrifood faisait partie des sujets les plus cités sur Twitter, en France, à l'ouverture du forum
- Plus d'une centaine de retombées presse répertoriées
- 100 speakers
- 40 partenaires
- 10 formats de conférences proposés
- 40 ateliers applicatifs destinés au monde agricole
- 20 restaurants mobilisés pour les déjeuners thématiques dans le centre-ville d'Orléans

LSDH ET AGRISUD INTERNATIONAL

Conscient que l'exclusion économique entraîne l'exclusion sociale, LSDH participe, depuis 2004, avec AgriSud International, au retour dans le circuit économique de personnes qui, pour diverses raisons, en ont été exclues. Cette remise en économie passe par la création de très petites entreprises (TPE) familiale situées dans les pays du Sud, en particulier dans le secteur agricole. Ces TPE sont viables et durables parce qu'elles sont économiques et agro-écologiques, parce qu'elles sont bien ancrées sur le marché local et parce que l'entrepreneur a pu être accompagné tout au long d'un parcours de professionnalisation qui l'a amené de la pauvreté jusqu'à l'économie.

CHIFFRES CLÉS DU SOUTIEN DIRECT DE LSDH

300

TPE agricoles familiales

3

territoires ruraux et périurbains au Cambodge, à Madagascar et en Haïti

1100

emplois créés ou préservés

3 000

personnes sorties de la pauvreté

450 000 €

de revenus nets générés par an pour les

300

TPE

150

tonnes de carbone séquestrés par an

1 900

tonnes d'aliments produits par an



LES RELATIONS DURABLES AVEC NOS FOURNISSEURS

LSDH contractualise la plupart de ses marchés pour donner de la visibilité à ses fournisseurs et leur permettre d'investir avec plus de sécurité.

UN ÉTAT D'ESPRIT GAGNANT-GAGNANT

Dans cet esprit "gagnant-gagnant", Les Crudettes contractualisent avec de nombreux producteurs locaux de salades. 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.

Enfin, l'ensemble des acheteurs du groupe se sont engagés à suivre la charte Achats Responsables que LSDH a mis en place en 2017 et qui reprend les grands principes de négociation, de concurrence, d'éthique, de coût global et d'ouverture à la nouveauté.

L'INNOVATION AU CŒUR DE LA RELATION

La coopération avec les fournisseurs se traduit notamment à travers 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.

"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 créer la même chose avec d'autres clients."

François Defrestier, dirigeant de PDG Plastiques

LA TRANSMISSION DE SES SAVOIR-FAIRE

LSDH accorde une importance toute particulière à la transmission de ses savoir-faire auprès des nouvelles générations et incite ses collaborateurs à transmettre leurs compétences lors de nombreux événements.

Jus de Fruits d'Alsace a noué un partenariat avec le collège de Diemerlingen situé à moins de 10 kilomètres du site alsacien pour soutenir la mini-entreprise créée par une classe de 3^{ème} et participer au forum des métiers afin de promouvoir les métiers de l'agroalimentaire et de guider les jeunes dans leur orientation scolaire.

LSDH permet également à ses collaborateurs de s'absenter pour transmettre aux générations futures les savoir-faire de leur métier. Des initiatives qui sont amenées à se développer dans les années à venir tant les collaborateurs comme les élèves d'un jour les plébiscitent.

FOCUS JOURNÉE INNOV'EPA À L'ABEILLE

En mai 2017, L'Abeille, accompagnée par le Rectorat de la région Pays de Loire et l'association Entreprendre pour Apprendre en France (EPA) a accueilli 85 élèves de 1ère STMG (Sciences et Technologies du Management et de la Gestion), Commerce et GAT (Gestion, Administration, Transport) du Lycée Europe Robert-Schuman de Cholet le temps d'une journée afin de leur faire vivre une première expérience de l'entreprise. Au contact de Jean-Claude Olivier, directeur de L'Abeille et de Seiffeddine Bou-Mezrag, fondateur et directeur de l'entreprise BTC Concept pour BottleClip®, les élèves ont appris à travailler ensemble, développer leur créativité, et innover dans les réponses qu'ils ont apportées à une problématique d'entrepreneuriat.

"On a l'impression d'être déjà investis dans une entreprise."

"C'est une expérience excitante et enrichissante qui change du quotidien !"

Élèves de 1^{ère} du Lycée Europe Robert-Schuman de Cholet

LES RELATIONS DURABLES AVEC NOS CLIENTS

LSDH souhaite offrir l'opportunité et la possibilité à chacun de progresser en écoutant et accompagnant les clients quels que soient leur taille et leur réseau de distribution. Une flexibilité et une diversité qui permettent à LSDH de s'adapter chaque jour à leurs besoins et à leurs attentes.

CONVENTIONS TRIPARTITES ENTRE LSDH, LES ÉLÈVEURS ET LA GRANDE DISTRIBUTION

De par son histoire familiale et ses valeurs, LSDH souhaite entretenir des relations privilégiées avec son territoire et ses producteurs de lait. Pour garantir aux producteurs et aux transformateurs une juste rémunération de leur travail, une capacité à moderniser leurs outils de production, à investir dans l'innovation et à recruter, LSDH a multiplié, ces dernières années, les actions de partenariat. Dans cet objectif, LSDH, ses producteurs laitiers et plusieurs enseignes de grande distribution françaises ont signé des conventions tripartites offrant une totale transparence dans la répartition des marges entre ces acteurs. Ils permettent notamment une meilleure rémunération des producteurs et donnent de la visibilité sur le moyen terme en limitant la volatilité du prix du lait. 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 pro-

duction. À ce titre, la loi Sapin 2 sur la transparence, la lutte contre la corruption et la modernisation de la vie économique, s'est inspirée de ces différents accords.

Cette politique de transparence que mène LSDH depuis maintenant sept ans porte ses fruits : le premier contrat tripartite était signé en 2011 avec Système U et Biolaït. Depuis, la quasi-totalité de la grande distribution s'est engagée aux côtés de LSDH et de ses producteurs dans des démarches durables portant la même ambition.

"Ces partenariats renforcent notre portefeuille clients, permettent une meilleure rémunération des producteurs et donnent de la visibilité sur le moyen terme. Notre politique de transparence porte ses fruits, ces accords "filiales" devraient représenter près de 30 % de nos ventes de lait d'ici la fin de l'année 2018".

Philippe Leseure, Directeur Filières

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 avec une thématique spécifique se renouvelant au fil des tendances marchés. En 2017, les boissons végétales étaient à l'honneur.

Grâce à un rayon reconstitué permettant de visualiser sur un même lieu les références existantes sur le marché, ce showroom aide à positionner son produit par rapport à la concurrence et permet également de réaliser une revue des tendances du marché et de déceler les références manquantes. C'est aussi un lieu d'échanges et d'innovation autour du produit de demain.

En 2017, LSDH a souhaité moderniser cet espace dédié à l'accueil des visiteurs, que ce soit des clients, des fournisseurs, des prestataires, des partenaires, des scolaires, curieux d'en apprendre plus sur l'activité de l'entreprise.





FOCUS SUR L'INAUGURATION DU BÂTIMENT ADMINISTRATIF ET DU SHOWROOM

Le showroom et le nouveau bâtiment administratif de LSDH ont été inaugurés les 17 et 18 novembre 2017 en présence des clients, fournisseurs et partenaires le vendredi, et des salariés et de leur famille le samedi. De jolis échanges, de beaux moments venus mettre en lumière les savoir-faire, les technologies et surtout les femmes et les hommes qui les incarnent.

Visite du showroom :

Accompagnés par un guide LSDH, les visiteurs passent d'abord par une zone historique où des films retraçant l'épopée LSDH sont diffusés et les grandes dates de la "construction" du groupe LSDH explicitées. Ensuite, une zone "matières premières" permet de localiser les régions où sont achetées les matières premières. Un jeu sensoriel met l'odorat des visiteurs au défi et leur fait identifier des fragrances de menthe, fraise, amande, abricot... Des dessins animés permettent de comprendre comment sont fabriquées une brique et une bouteille. Un espace "Emballages" présente l'ensemble des emballages disponibles dans le groupe (pôle boissons). Un corner "Recyclage" explique comment les packagings sont recyclés et quel est leur devenir, avec un focus sur les étapes de recyclage d'une bouteille plastique. Tout un pan de mur présente la démarche RSE et les axes d'engagements de l'entreprise. Enfin, le showroom fait la part belle à la dégustation : la grande salle est équipée d'un bar, d'une cuisine et de chaises, fauteuils, tables...

De quoi faire découvrir toute la variété des produits fabriqués dans le groupe aux visiteurs ! La zone "Dégustation" peut être réaménagée en salle de conférence.

L'idée, pour le showroom, est de mettre tous les sens à contribution : l'odorat avec la reconnaissance des matières premières, la vue et l'ouïe avec les vidéos et les panneaux, le toucher avec la manipulation des emballages, le goût avec la dégustation des produits...

Une belle vitrine de l'entreprise, de ses savoirs-faire et de sa capacité de différenciation.

CHIFFRES CLÉS

Zone showroom :
256 M²
Cuisine :
12 M²
+ zone arbre de l'innovation et hall de présentation de produits :
100 M²
+ couloir de liaison vers le bâtiment administratif :
72 M²

ZOOM SUR LE GRAND PRIX LSDH



Chaque année, les collaborateurs de LSDH se mobilisent pour élire le produit, développé par LSDH avec ses clients, 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 Saint-Denis-de-l'Hôtel, dans trois catégories : MDD, RHF, Industriel. Les trophées sont créés par les collaborateurs eux-mêmes.

En 2017, ce sont trois tableaux réalisés par un collaborateur du Laboratoire qui ont été offerts à nos clients lauréats.

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 sont prélevés chez chaque producteur par le chauffeur au cours de la collecte 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 s'il est sous l'égide d'une charte ou d'un label.

► 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 2017, près de 90 jours d'audit ont eu lieu sur l'ensemble des sites du groupe.

JOURS D'AUDIT

SDH

29,5

VARENNES 10,5

JFA

15

L'ABEILLE

19

LES CRUDETTES

16

RELATIONS ENTRETENUES AVEC LES ACTEURS DES INTERPROFESSIONS

LSDH est fortement impliquée auprès des interprofessions, qu'elles soient locales, régionales, nationales et même internationales. En 2017, LSDH et ses collaborateurs se sont engagés dans 57 interprofessions. L'entreprise est particulièrement moteur dans les associations professionnelles pour promouvoir les bonnes pratiques en matière de qualité et d'environnement de l'industrie agroalimentaire comme auprès de :

- ANIA et les Associations Régionales des Industries Alimentaires
- UNIJUS, AIJN
- Syndilait
- ATLA
- SOJAXA
- Alliance 7

FOCUS SOJAXA ET LA FILIÈRE SOJA

Depuis les années 2000, LSDH s'est engagée dans une démarche de certification de la filière soja qui 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 aussi adhérent à la Sojaxe et participe activement à l'animation de l'association.

En 2017, Sojaxe poursuit sa stratégie de valorisation des produits au soja principalement au travers d'actions de relations presse. Un travail de fond est mené : veille, échanges avec les journalistes, communiqués de presse, actions proactives : envoi d'une infographie "Oui à une alimentation plus végétale !", portage de produits auprès de journalistes et blogueurs.

Sojaxe a pu bénéficier d'une journée de présence au Salon International de l'Agriculture à Paris et a participé aux salons Dietecom à Paris et aux Culturelles à Reims.

L'objectif de ces actions visent à faire connaître les intérêts nutritionnels et environnementaux du soja 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, les Crudettes s'approvisionnent dès que la saison le permet exclusivement en France et durant l'hiver, dans les pays les plus proches de la France tels que l'Espagne ou l'Italie. De même, notre marque Cidou développe exclusivement sa gamme de jus de pomme avec des pommes issues de filières françaises et plus spécifiquement d'Alsace d'où la marque est originaire. En outre, l'entreprise a à cœur de proposer de nombreux laits d'origine locale comme le lait Centre Vallée de Loire, le lait Île-de-France ou bien encore le lait Cant'Avey'Lot.

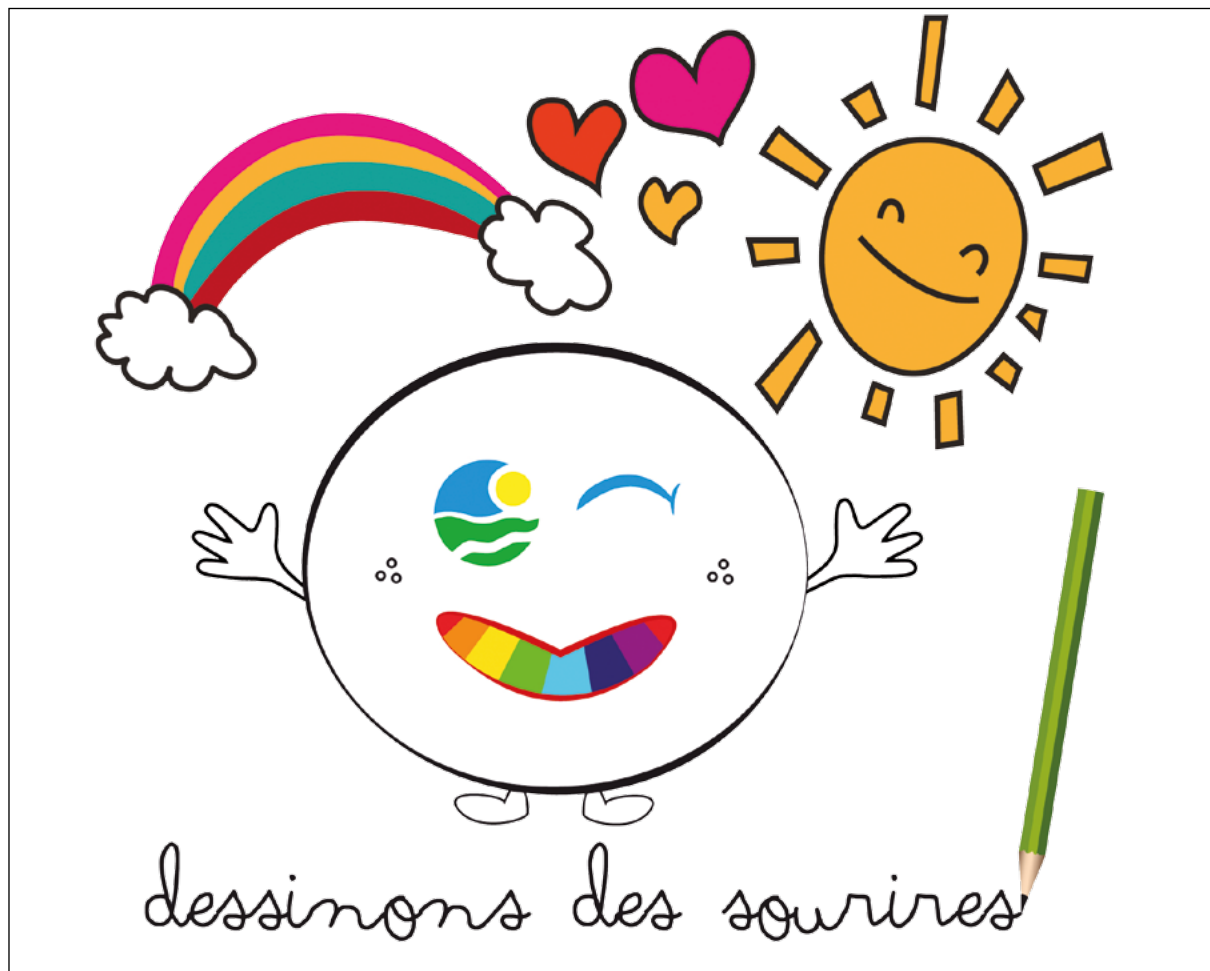
VEILLE MARKETING : LES NOUVELLES TENDANCES

Afin de conseiller au mieux ses clients et d'acquiescer des connaissances marchés pointues, l'entreprise tient une veille marketing permettant de recenser de manière exhaustive 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 marchés étrangers.

FOCUS LES SALONS PROFESSIONNELS

Pour promouvoir l'ensemble de ses activités et entretenir sa relation avec les parties prenantes, l'entreprise a participé en 2017 à de nombreux salons professionnels dont notamment le salon Sandwich & Snack (spécialisé en restauration rapide et à emporter), le SIAL, le salon BIOFACH (positionné sur le bio), les salons MADE et PLMA, tous deux spécialistes de la 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

L'association "Dessinons des Sourires" a été créée en 2012 à l'initiative des salariés des Laiteries de Saint-Denis-de-l'Hôtel et de Varennes-sur-Fouzon. Elle a pour vocation de mobiliser les collaborateurs pour soutenir différentes œuvres caritatives. Plus précisément, les fonds collectés lors des événements organisés sont entièrement reversés à des infrastructures d'aides aux personnes âgées et aux enfants hospitalisés pour améliorer leur qualité de vie.

En 2017, "Dessinons des Sourires" a décidé de soutenir plusieurs causes : les fonds collectés lors du tournoi de foot et de la vente de gâteaux ont été utilisés pour l'achat de jeux adaptés aux résidents de l'EHPAD de Chabris. L'Unité Panda du Centre Hospitalier Régional d'Orléans s'est vue offrir des jouets adaptés aux tout-petits grâce aux collaborateurs, clients, fournisseurs et visiteurs ayant pédalé sur des vélos d'appartement durant le mois de mobilisation. LSDH a en effet reversé 50 centimes par kilomètre parcouru. Enfin, les fonds collectés lors de la marche annuelle de Varennes ont atteint la somme de 500 € et ont permis d'améliorer le quotidien d'enfants soignés contre le cancer.

En 2017, l'association a aussi souhaité organiser un moment de convivialité et de partage entre des enfants de l'Institution Serenne à Orléans et des collaborateurs de la laiterie lors d'une rencontre sportive de Futsal.

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. A 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, ancienne Présidente de l'association
Les Blouses Roses 45



L'ASSOCIATION FRANCK, UN RAYON DE SOLEIL

Les collaborateurs de Jus de Fruits d'Alsace organisent de nombreuses manifestations dans l'année dans le but de collecter des fonds reversés à l'association "Franck, un rayon de soleil". Créée en 2010 par la famille et les amis du jeune Franck, 14 ans, décédé d'une gliomatosse cérébrale, l'association s'investit dans la recherche sur le cancer chez les enfants et dans le soutien des familles touchées par cette maladie.

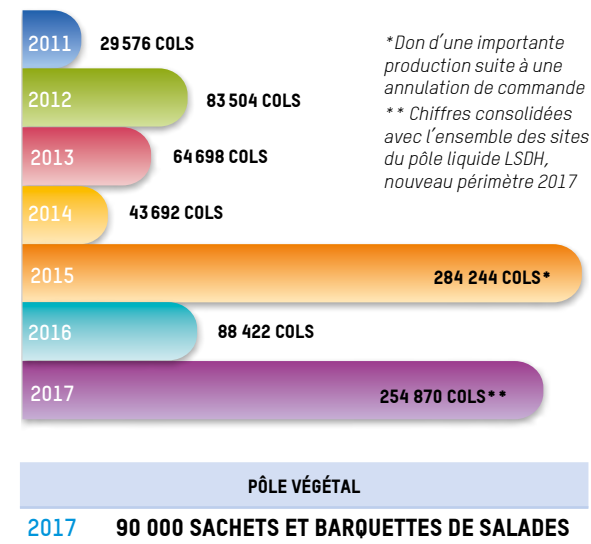
Les dons collectés sont également utilisés pour organiser des sorties ludiques pour les enfants et leurs familles (zoos, parcs d'attraction...), pour améliorer le quotidien à l'hôpital et pour soutenir financièrement les familles en difficulté.

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 2017, ce sont plus de 250 000 unités (notamment de lait, produit de première nécessité) qui ont été donnés principalement aux Restos du Cœur et distribués aux personnes dans le besoin. Les Crudettes ont également fait don de 90 000 sachets et barquettes de salades, ont organisé une collecte de dons individuels en nature auprès des collaborateurs en faveur de la banque alimentaire du Vaucluse et font don de salades à divers événements sportifs à visée humanitaire (recherche contre le cancer, téléthon...)



ZOOM SUR L'ASSOCIATION LES AMIS DE BRAZZAVILLE

Depuis plusieurs années, LSDH aide financièrement l'association à vocation humanitaire créée en 2003 par Pascal Loko dans le Loiret. Les Amis de Brazzaville apportent une aide médicale et de première nécessité à deux orphelinats situés dans les quartiers défavorisés de Brazzaville au Congo. Des formations médicales sont également dispensées afin d'aider également les soignants du dispensaire.

"Ce don est une providence pour nous et va nous permettre de pérenniser notre chaîne alimentaire, grâce à laquelle les enfants peuvent s'épanouir physiquement et intellectuellement et continuer nos investissements au sein du dispensaire"

Docteur Philippe Mallet, Président de l'association
Les Amis de Brazzaville

LE COLLECTIF PETIT-DÉJEUNER À LA FRANÇAISE

De plus en plus de Français commencent leur journée sans prendre de petit-déjeuner. Face à ce constat, LSDH 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. Après la réussite de l'opération "Petit-déjeuner dans les écoles" lors de la semaine du goût en 2016, le collectif a décidé en 2017 de centrer ses actions sur les enfants par un appel aux écoles et aux pouvoirs publics à renforcer leur rôle dans l'éducation alimentaire. Le collectif s'est mobilisé à travers trois actions : un livre blanc qui fait l'état des lieux de la sensibilisation au petit-déjeuner en milieu scolaire, les premiers trophées du petit-déjeuner en milieu scolaire récompensant les meilleures initiatives et des recommandations et mesures concrètes pour développer la sensibilisation des élèves.

Fidèle à ses valeurs d'humanité et de solidarité, LSDH s'est mobilisée pour soutenir le collectif du petit déjeuner à la Française et a récemment distribué près de 55 000 litres de lait et 10 800 litres de jus de fruits.





LES ACTIONS DE PARTENARIAT OU DE MÉCÉNAT

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.

LSDH porte des valeurs d'humanité et c'est donc tout naturellement que l'entreprise s'investit tout au long de l'année dans de nombreuses œuvres caritatives, notamment :

- **Mars 2017** : Lors des journées portes ouvertes de JFA, l'entreprise a organisé une vente de jus de fruits au profit de l'association "Franck, un rayon de soleil".
- **Mai 2017** : Collecte de dons individuels en nature auprès des collaborateurs en faveur de la banque alimentaire du Vaucluse.
- **Juin 2017** : Suite à l'opération "Mets tes basquets en entreprise", JFA a reversé la somme de 2 500 € à l'association ELA.
- **Octobre 2017** : Des collaborateurs de la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel ont parcouru 150 km aller-retour en vélo pour rendre visite à une ancienne apprentie de l'entreprise, Daphnée, handicapée suite à un accident de la circulation.
- **Octobre 2017** : JFA a remis un important lot d'instruments d'écriture usagés à TerraCycle (entreprise spécialisée dans la transformation de matériaux difficiles

à recycler) via une représentante de l'association Pas à pas qui a perçue en retour une aide financière destinée à acquérir du matériel spécifique pour les enfants en difficulté motrice.

- **Novembre 2017** : Les Crudettes ont fait dons de salades lors de la mobilisation en faveur du Téléthon.

LA COLLECTE DES BOUCHONS D'AMOUR

Depuis 2001, "Bouchons d'Amour" collecte et recycle tout type de bouchons en plastique (lait, eau plate et gazeuse, jus de fruits, sodas, sirops, compotes à boire). L'intégralité des revenus issus de cette collecte est utilisée pour financer l'achat de matériel pour personnes handicapées. Des conteneurs sont à disposition dans tous les lieux de vie de l'entreprise permettant ainsi à chacun de déposer les bouchons triés à son domicile. La collecte de bouchons est aujourd'hui devenue un geste incontournable qui s'inscrit dans le quotidien des collaborateurs de LSDH.

DON DU SANG

Plusieurs fois par an, LSDH organise avec l'EFS la venue du camion de prélèvement sur les sites de l'entreprise. 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. En 2017, quatre journées ont ainsi été organisées soit au global un peu plus de 130 dons de sang réalisés.



FOCUS L'OPÉRATION BREDLES

La période de Noël est extrêmement importante en Alsace. Fier de sa culture régionale, le site des Jus de Fruits d'Alsace a souhaité, particulièrement pendant cette période, mettre à l'honneur les valeurs de partage et de solidarité qui sont siennes. Les collaborateurs de JFA ont, le temps d'un après-midi, confectionné des bredles (petits gâteaux de Noël) qui ont été cuits dans le four du restaurant d'entreprise. Mis en sachet, ils ont été vendus sur les Marchés de Noël de Ingwiller et de la place Kléber de Strasbourg au profit de l'association "Franck, un rayon de soleil".

LES PARTENARIATS SPORTIFS

LSDH est fortement sollicitée chaque année pour sponsoriser des équipes, des événements sportifs... Notre 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 a peu de marques propres. On ne peut donc pas attendre d'un sponsoring qu'il véhicule l'image d'une marque... Pour autant, certains de nos collaborateurs 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 collaborateurs parce qu'on sait que ça leur fait plaisir, on crée du lien, une dynamique positive autour de l'entreprise."



- Les Crudettes sponsorise le club de foot La Berri-chonne de Châteauroux et aide le club de football local pour l'organisation de tournois de jeunes joueurs.
- Les Crudettes ont également sponsorisé l'équipage du Rallye des Gazelles 2017 "Les Gazelles Z'Aillées" arrivées 68ème sur 137 équipages.
- L'Abeille soutient le Championnat de France de cross adapté (jeunes et adultes en situation de handicap) ainsi que le tournoi Carisport "Faire du bien par le sport" qui recueillent des fonds pour offrir des équipements sportifs à des associations proposant des activités sportives adaptées aux personnes en situation de handicap.
- La Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel soutient le club "Saran Loiret Handball". Emmanuel Vasseneix est par ailleurs président du Club des Partenaires.

"Nous sommes particulièrement heureuses des partenariats noués avec Spontex, Les Crudettes et MBC Consulting qui ont cru en nous et nous ont permis de réunir 40% du budget! Une incroyable aventure qui se termine avec un lent retour à la réalité... Nous voulions remercier du fond du cœur tous nos sponsors qui nous ont permis de dépasser nos limites et de réaliser un rêve et un challenge qui nous rendra fières pendant longtemps!"
Les Gazelles Z'Aillées, Audrey et Ombelline

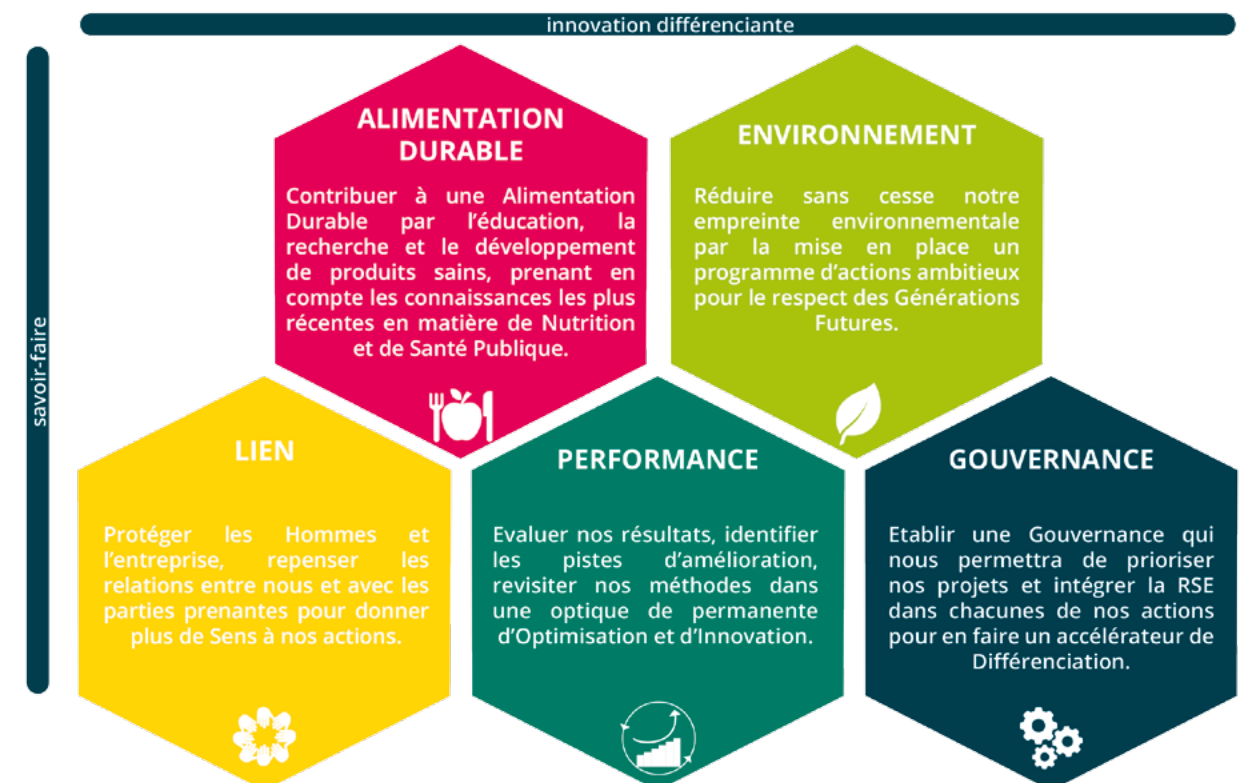
Une entreprise qui regarde l'avenir



VISION RSE 2018 ET AU-DELÀ

En 2017, LSDH a structuré sa démarche RSE autour de cinq axes d'actions pour se donner les moyens de :

“Agir pour atteindre ses objectifs de Performance en s'appuyant sur une Gouvernance impliquante et des Liens responsables, au service de la protection de son Environnement et du développement d'une Alimentation Durable.”





LSDH

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

02 38 46 30 00

www.lsdh.fr