



BROCHURE RSE

AGISSONS POUR LA CULTURE DU BON

LACTALIS
FOODSERVICE

LACTALIS
FRANCE

ÉDITO

Bruno Le Pemp

Directeur Général
Lactalis Foodservice
France



Profil 3

Au cœur de nouveaux enjeux 4

Nos parties prenantes 5

SOCIAL 6 à 9

Promouvoir les compétences de chacun

PRODUIT 10 à 13

S'engager pour la qualité et le goût

PLANÈTE 14 à 18

Contribuer à réduire l'impact environnemental

Indicateurs Groupe Lactalis 19

Jamais les métiers de la restauration n'ont été confrontés à autant de transitions simultanées. Evolution des comportements alimentaires, contraintes réglementaires accrues, inflation persistante, changement climatique : les repères bougent, les attentes s'élèvent, la pression s'intensifie.

Dans ce contexte exigeant, notre raison d'être « Être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon » prend une dimension toute particulière. Elle reflète notre volonté d'accompagner, concrètement, les professionnels de la restauration, de la boulangerie-pâtisserie, des GMS et de l'industrie agroalimentaire, face à ces mutations.

Chez Lactalis Foodservice France, cela fait plus de 20 ans que nous sommes aux côtés des acteurs du secteur, avec des produits laitiers de qualité, mais aussi une vision élargie de notre responsabilité. Produire mieux, limiter notre impact environnemental, soutenir les filières, anticiper les attentes sociétales, c'est tout le sens de notre démarche RSE.

Cette brochure présente nos engagements :

- Promouvoir les compétences de chacun
- S'engager pour la qualité et le goût
- Contribuer à réduire l'impact environnemental.

Ce sont des chantiers d'envergure, structurants, et portés par toutes nos équipes.

Nous savons que nous ne pourrons pas réussir seuls. L'enjeu est collectif. C'est en collaborant avec nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires et nos collaborateurs que nous pourrons construire ensemble des solutions durables, concrètes, et adaptées aux réalités du terrain.

Ce deuxième état des lieux n'est pas un aboutissement. C'est une étape. Elle reflète une dynamique engagée, tournée vers l'action et le progrès.

Merci à tous ceux qui, chaque jour, s'engagent avec nous pour faire évoluer notre secteur de façon plus responsable, utile et durable.

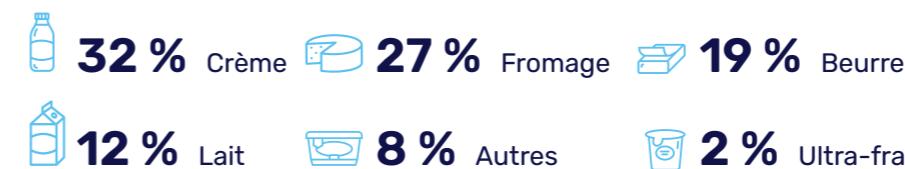
LACTALIS FOODSERVICE, UNE ENTITÉ AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

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

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

Chiffre d'affaires de

582 M€ en 2024



330
Collaborateurs

140

Références



11

AOP/IGP*

20

Produits biologiques

à destination des professionnels

à destination des convives



Une division de Lactalis France

16 000

Collaborateurs

5,3

Milliards de litres de lait collectés

10 000

Producteurs

29

Fromages AOP et IGP



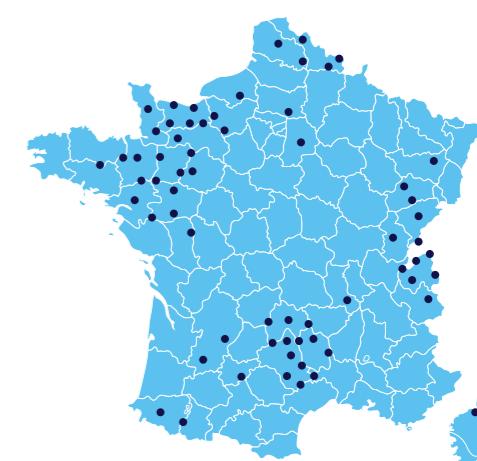
50

Médailles au concours général agricole 2025



78

Sites industriels (dont 9 hors France)



90/100

à l'index égalité professionnelle en 2024 pour Lactalis France

AU CŒUR DE NOUVEAUX ENJEUX

4

À L'HEURE OÙ LES MUTATIONS SOCIÉTALES, ÉCONOMIQUES ET ENVIRONNEMENTALES S'ACCÉLÈRENT, LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD) CONNAÎT UNE PROFONDE TRANSFORMATION. EN DIALOGUE CONSTANT AVEC L'ENSEMBLE DE NOS PARTIES PRENANTES, NOUS NOUS ENGAGEONS À PROPOSER DES SOLUTIONS RESPONSABLES ET INNOVANTES. NOTRE OBJECTIF : SOUTENIR L'ADAPTATION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES, ANTICIPER LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES, RELEVER LES ENJEUX CLIMATIQUES ET RÉPONDRE AUX ASPIRATIONS DE SENS ET DE QUALITÉ PORTÉES PAR LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR. NOUS PORTONS LA CONVICTION QU'IL EST ESSENTIEL DE BÂTIR, ENSEMBLE, UNE RESTAURATION PLUS DURABLE, INCLUSIVE ET TOURNÉE VERS LES GÉNÉRATIONS FUTURES.

S'adapter aux nouvelles habitudes alimentaires

71% des convives déclarent avoir changé leurs habitudes alimentaires, avec une attention portée à la composition du produit (43%), à sa provenance (37%) et ses qualités nutritionnelles (32%).¹ C'est pour répondre à ces besoins que notre offre s'adapte régulièrement en proposant des solutions alliant qualité, diversité et plaisir. Soutenant, ainsi, les moments conviviaux et nourrissants, essentiels au bien-être quotidien.



S'engager pour une alimentation plus durable

71% des convives considèrent l'impact environnemental comme un critère de choix dans leurs repas hors domicile. Labels, origine des produits, emballages recyclables ou allégés : chaque détail compte. Nos engagements RSE, en matière d'écoconception, de climat et de nutrition, visent à faire progresser toute la chaîne de valeur.

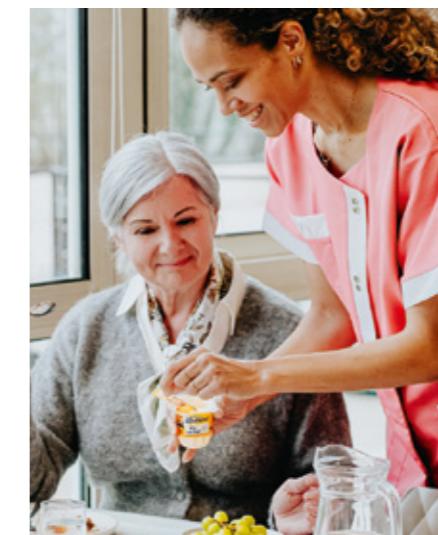
Répondre aux exigences réglementaires

La réglementation se renforce, notamment avec l'entrée en vigueur de la directive CSRD² dès 2025, qui impose de nouveaux standards de transparence et de reporting extra-financier. Les restaurateurs doivent aussi composer avec la loi EGALim, qui fixe des objectifs clairs : proposer 50 % de produits durables, dont 20 % bio, et limiter l'impact environnemental des repas. Nous accompagnons ces évolutions de manière proactive.



Susciter de nouvelles vocations

83 % des restaurateurs déclarent avoir des difficultés à recruter depuis la crise sanitaire du Covid-19.³ Dans un secteur en tension, il devient essentiel de donner du sens aux métiers, de renforcer l'attractivité et de valoriser les compétences. La transformation durable du secteur doit aussi inspirer et fédérer les talents de demain.



Pour nos collaborateurs

Offrir un environnement de travail sûr, respectueux et motivant est une priorité. Nos actions visent à renforcer le dialogue social, développer les compétences, favoriser l'inclusion et garantir des conditions de travail propices à l'épanouissement de chacun.



Pour nos clients

Les professionnels de la restauration attendent des solutions concrètes pour s'adapter à un marché en pleine mutation. Nous les accompagnons dans la transition de leur offre alimentaire, en alliant bénéfices nutritionnels, qualité, praticité, et conformité réglementaire.



Pour nos convives

Proposer des produits sains, savoureux et accessibles reste un pilier fondamental. Nos gammes sont pensées pour allier plaisir, simplicité et valeur nutritionnelle.

Pour nos producteurs

Avec près de 80 % de nos émissions de GES issues de l'amont laitier, nous renforçons notre accompagnement auprès des producteurs. Audits carbone, prix du lait lié aux pratiques durables, projets pilotes : nous construisons avec nos producteurs des modèles plus vertueux.

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

²CSRD : Corporate Sustainability Reporting Directive, ou directive européenne sur le reporting de durabilité, qui impose aux entreprises de plus de 500 salariés (et bientôt aux PME cotées) de publier des informations détaillées sur leurs impacts environnementaux, sociaux et de gouvernance.

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

5



35
binômes postulent
au Concours Écoles
Président Professionnel

120
participants
au Concours
Création & Saveurs

90 %
des nouveaux
entrants en CDI
ou en alternance¹
ont participé à notre
formation culinaire
en 2024

PROMOUVOIR LES COMPÉTENCES DE CHACUN

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

Partager la passion du bon en interne

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



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

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

Transmettre le savoir-faire culinaire

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

Inspirer des vocations, révéler les talents

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



Depuis 2010, le Concours Crédit & Saveurs est dédié à la révélation des talents. Après plusieurs mois de préparation, jeunes cuisiniers et pâtissiers se challengent autour d'épreuves exigeantes en cuisine et en pâtisserie, afin de convaincre un jury de Chefs de renom. Devenu une référence, ce concours se veut être un tremplin, à l'image du premier lauréat, Arnaud Faye, désormais MOF² et Chef des cuisines du Bristol Paris. En 2025, le concours poursuit son internationalisation et évolue pour aller encore plus loin dans l'excellence et l'innovation. Désormais, il y aura deux concours distincts : Cuisine et Pâtisserie qui seront proposés en alternance d'une année sur l'autre.

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



Créer des liens autour de nos produits

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

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



FOCUS

Valoriser les professionnels en situation de handicap

Président Professionnel, en tant que marque partenaire, soutient le concours L'Assiette Gourm'Hand, dédié aux professionnels porteurs d'un handicap psychique ou moteur. En valorisant leurs compétences et leur créativité, c'est un levier fort pour inciter les restaurateurs à employer des personnes en situation de handicap.

Allier gastronomie et solidarité

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



3 200 KG

DE PRODUITS LAITIERS
DONNÉS AU COLLECTIF
HUMANIS POUR PRÉPARER
LES SOUPES ÉTOILÉES
EN 2024



Renforcer notre ancrage territorial

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



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

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



Le concours Écoles Président Professionnel, construit en partenariat avec l'Éducation Nationale, est destiné aux élèves de l'Hôtellerie Restauration. Depuis 12 ans, il participe à la valorisation de ces métiers et à la transmission des savoirs en s'inscrivant pleinement dans un programme pédagogique. Les élèves de cuisine et de service de commercialisation ont l'opportunité de démontrer leur savoir-faire face à un jury de Chefs et d'enseignants, tout en se projetant dans leur futur métier. En 2025, les finalistes ont aussi été conviés à la Cité du Lait à Laval. Ils ont appris à baratter le beurre et fait la rencontre d'un producteur de lait bio. Des moments riches en enseignements.



S'ENGAGER POUR LA QUALITÉ ET LE GOÛT

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

Assurer la qualité et la sécurité des aliments

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

Pour en savoir plus sur les politiques qualité et sécurité des aliments : voir page 43 du Rapport de durabilité Lactalis 2024.

Contribuer à une alimentation équilibrée et diversifiée

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

Nos engagements nutritionnels :

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



**-22 %
DE SUCRE**

Garantir la qualité professionnelle de nos produits

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

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

**-2 ADDITIFS
(DE 5 À 3)**



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



20
références bio

11
produits labellisés
AOP et IGP

22 %
de réduction
du sucre sur la brique
Lactel Max fraise



AURÉLIA SEBERT,
Conseillère culinaire,
Lactalis Foodservice

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

Professionnels et convives : proposer le produit idéal

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

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

Des gages de qualité et de diversité

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



Des produits éligibles à la loi Egalim

Conformément aux exigences de la loi Egalim, nous proposons **une gamme adaptée aux besoins de la restauration collective**. Notre portefeuille comprend plus de 30 références éligibles, dont :

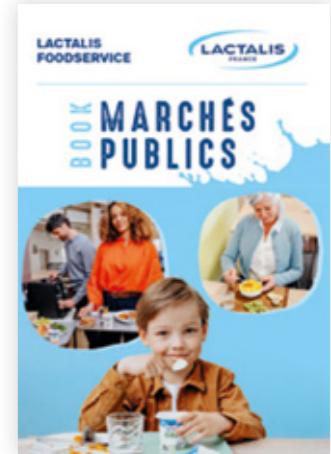
- **20 références certifiées Bio**, répondant aux attentes croissantes en matière d'alimentation durable.
- 10 références AOP et 1 référence IGP, **garantes du savoir-faire fromager** et des terroirs français.

Parmi les nouveautés, Lactel Max Bio Chocolat vient enrichir notre gamme avec une solution prête à consommer, appréciée par les jeunes publics.



Des outils dédiés

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



FOCUS

Les enjeux de la restauration collective

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



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

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

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



CONTRIBUER À RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

LES OBJECTIFS DU GROUPE :

CONTRIBUER À L'ATTEINT DE LA NEUTRALITÉ CARBONE À L'HORIZON 2050 EN ENGAGEANT L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DE VALEUR (SCOPE 1,2 ET 3) À L'ÉCHELLE MONDIALE.

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS ABSOLUES DES SCOPES 1 ET 2 DE **46,2 %** D'ICI 2030 PAR RAPPORT À L'ANNÉE DE RÉFÉRENCE 2019

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS ABSOLUES DU SCOPE 3 FLAG² (FOREST, LAND AND AGRICULTURE) DE **30,3 %** D'ICI 2030 PAR RAPPORT À L'ANNÉE DE RÉFÉRENCE 2021³

METTRE FIN À LA DÉFORESTATION TOUT AU LONG DE NOTRE CHAÎNE DE VALEUR D'ICI FIN 2025

VEILLER À CE QUE **73,8 %** DE NOS FOURNISSEURS ET CLIENTS EN TERMES D'ÉMISSIONS AIENT DES OBJECTIFS CLIMATIQUES FONDÉS SUR LA SCIENCE D'ICI 2028

Comprendre et maîtriser notre empreinte carbone

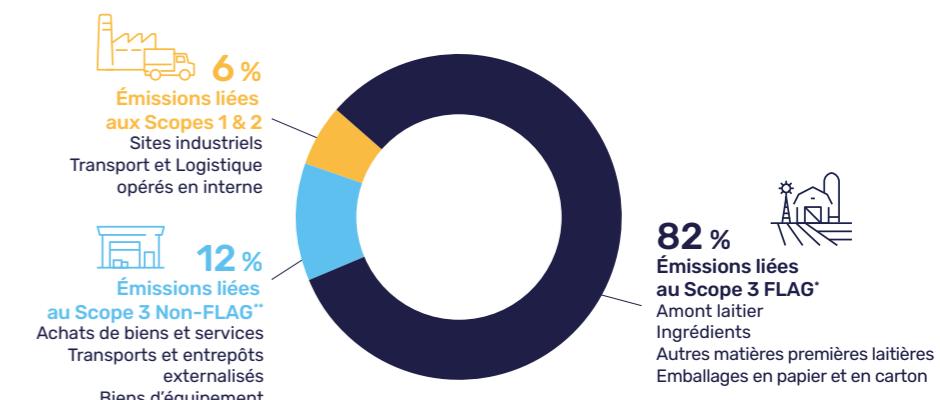
Mesurer et piloter notre empreinte carbone tout au long de la chaîne de valeur est une condition clé pour engager une décarbonation efficace.

En 2024, la trajectoire de réduction des émissions du Groupe a été officiellement validée par la Science Based Targets initiative (SBTi), référence internationale indépendante qui évalue la conformité des objectifs climat avec les données scientifiques les plus récentes. Cette validation confirme que Lactalis s'aligne

sur une trajectoire compatible avec l'Accord de Paris, en visant notamment une réduction significative des émissions de scopes 1, 2 et 3.

Nos engagements reposent sur une méthodologie rigoureuse fondée sur le GHG Protocol (Greenhouse Gas Protocol), standard mondial pour la comptabilisation des gaz à effet de serre.

LA RÉPARTITION DES ÉMISSIONS DE GES DU GROUPE LACTALIS



¹Sur l'année 2021 d'après la Chambre d'Agriculture France. "Les Chiffres clés de l'Agriculture Française."²FLAG : Forest, Land & Agriculture.
³Engagement sur 67 % des émissions de GES de Lactalis scope 3 FLAG. ⁴En comparaison avec les résultats de 2019

En 2024

60 %
de nos éleveurs partenaires ont réalisé la démarche "Culture Lait" en France

En 2024, le Groupe utilise

32,3 % de matériaux recyclés dans ses emballages **-16,9 %** Réduction des émissions totales de gaz à effet de serre de Lactalis France entre 2019 et 2024 (Scope 1&2)



Sensibilisation de nos équipes aux enjeux climatiques

Depuis la fin de l'année 2023, des ateliers de La Fresque du Climat ont été déployés chez Lactalis Foodservice. Six collaboratrices ont été formées pour animer ces ateliers et l'ensemble de la division est sensibilisé. Ces ateliers permettent de générer des idées pour initier des changements, chacun à son niveau. Plus de 170 collaborateurs ont déjà pu prendre part à un atelier.



Des modes de production plus sobres et efficaces

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

La fromagerie de Pontivy, en amélioration continue

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

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

En 2024 Pontivy a émis 0,204T de CO₂ par tonne de produit fini.

NOTRE OBJECTIF 2025 pour la fromagerie de Pontivy :

-4% CO₂
D'ÉMISSIONS DE CO₂ SOIT
0,195 TONNES.

Pour en savoir plus sur la stratégie environnementale industrielle du Groupe : consulter le Rapport de durabilité Lactalis 2024.



Un circuit de valorisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire

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



Focus Soutenir la création de filières de recyclage

En partenariat avec d'autres leaders du secteur laitier, Lactalis participe à la création d'une filière de recyclage pour les pots de yaourt en polystyrène.

La première usine européenne, opérationnelle depuis début 2025, permet de produire une matière recyclée apte au contact alimentaire, et aura une capacité de recyclage à terme de 26 000 tonnes par an.

LES OBJECTIFS DU GROUPE :



LE JUSTE
EMBALLAGE



UNE MEILLEURE
RECYCLABILITÉ



LA SENSIBILISATION ET
LE CODÉVELOPPEMENT
DES FILIÈRES

TENDRE VERS
100 %
D'EMBALLAGES
CONÇUS POUR
ÊTRE RECYCLABLES
D'ICI 2025¹.

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



Solutions d'emballage : une approche circulaire et pragmatique

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

LAETITIA BIERI,
Responsable Lactalis R&D
Emballage et Environnement

Un exemple de réduction du plastique

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

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



1. Date Limite de Consommation

1. Ambition sur un ensemble de 23 pays représentant 85 % du chiffre d'affaires du groupe Lactalis en 2019
2. Pour les pays ayant un système de responsabilité élargie du producteur (REP)

Accompagner le changement aux côtés des producteurs laitiers

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

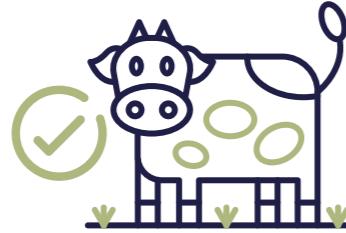
La démarche "Culture Lait"¹ est notre engagement pour une production laitière plus durable, autour de 4 piliers : préserver la nature, garantir la qualité, respecter l'animal et renforcer le lien avec les éleveurs partenaires.

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



Encourager les meilleures pratiques

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



L'alimentation du bétail : un véritable levier

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

100 % DE NOS TECHNICIENS LAITIERS FORMÉS AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

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

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

INDICATEURS RSE GROUPE LACTALIS

Nos axes d'actions	Nom de l'indicateur	Objectifs	Résultats 2023	Résultats 2024	Avancement	Contribution aux ODD
S'ENGAGER POUR LES FEMMES, LES HOMMES ET LES TERRITOIRES						
Promouvoir la diversité	% de femmes aux postes de Leadership	40% d'un genre en position de leadership d'ici 2033	28,2 %	27,7 %		
PROPOSER DES PRODUITS SAINS, SAVOUREUX ET ACCESSIBLES						
Proposer des produits sains	% des activités industrielles certifiées selon au moins 1 des 5 certificats ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, SQF	100% d'ici 2026	85 %	88 %		
PRESERVER LA PLANÈTE ET SES RESSOURCES						
Préserver la biodiversité	% de papier vierge couverts par une certification durable	100% d'ici 2023	89,8 %	95,9 %		
	% des volumes achetés d'huile de palme et dérivés couverts par une certification durable	100% d'ici 2025	87 %	92 %		
Favoriser l'économie circulaire	% de matériaux recyclés dans nos emballages	> 30%	31,3 %	32,3 %		
	Tonnes de PVC dans nos emballages	Tendre vers la suppression d'ici 2025	616	866		
	% de nos emballages recyclables by design	Tendre vers 100% en 2025	83,8 %	82,8 %		
Veiller au bien-être des animaux	% des techniciens laitiers dans 21 pays ⁽¹⁾ régulièrement formés au bien-être animal selon la méthode CowSignals® (au moins une fois tous les 3 ans)	100% d'ici 2024	79 %	97 %		
	% du volume annuel direct de lait cru collecté dans les 11 pays pilotes ⁽²⁾ issu d'exploitations partenaires régulièrement évaluées sur le bien-être animal, selon la méthode d'évaluation interne Lactalis (au moins une fois tous les 3 ans)	100% d'ici 2025	40 %	55 %		
	% du volume annuel d'œufs coquilles acheté dans le monde provenant de systèmes hors cage	100% d'ici 2025	100 %	100 %		
	% du volume annuel d'ovoproduits acheté dans le monde provenant de systèmes hors cage	100% d'ici 2025	91,85 %	92,06 %		

1) Australie, Belgique, Brésil, Canada, France, Allemagne, Italie (hors filiale Ambrosi acquise en 2023), Espagne, Suède, Royaume-Uni et États-Unis (filiales Lactalis American Group et Lactalis US Yogurt), Croatie, République Tchèque, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Afrique du Sud, Suisse et Turquie

2) Australie, Belgique, Brésil, Canada, France, Allemagne, Italie (hors filiale Ambrosi acquise en 2023), Espagne, Suède, Royaume-Uni et États-Unis (filiales Lactalis American Group et Lactalis US Yogurt)

Pour en savoir plus sur les périmètres : consulter la note méthodologique page 96 dans le Rapport de durabilité Lactalis 2024.

**LACTALIS
FOODSERVICE**



Lien vers le
**rapport de
durabilité
2024**



Suivez nos
**actualités
Foodservice**



Lactalis Foodservice

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

contact@lactalisfoodservice.fr
www.lactalisfoodservice.fr

