



*Maîtres  
Laitiers*

DU COTENTIN

*Normandie*

**LES  
MAÎTRES LAITIERS  
DU COTENTIN**

EDITION 2023

# SOMMAIRE

## **P-4**

Qu'est-ce  
qu'une Coopérative ?

## **P-8**

Le groupe en chiffres

## **P-10**

Toute l'histoire  
des Maitres Laitiers  
du Cotentin...

## **P-18**

Nos usines : Sottevast,  
Valognes, Méautis,  
Lessay, Savigny-le-Temple,  
Toulouse...

## **P-30**

Nos marques : Campagne  
de France, Elo, Réo,  
La Mère Richard,  
AOP Isigny, YoGourmand,  
Coeur de Normandy...

## **P-44**

Le Réseau France Frais...

## **P-48**

France Frais :  
sa carte, ses filiales..

## **P-49**

Nos métiers !

## **P-50**

Un savoir-faire à votre service

## **P-54**

Notre Responsabilité  
Sociétale (RSE)

## **P-62**

MLC : une autre idée du lait

## **P-63**

Nos engagements :  
Téléthon, sports...



maison mère



holding

evolving

holding

France Frais

filiales industrielles

RÉO Yéo

120  
filiales  
commerciales, de distribution et  
de communication

filiales de services

Domajait

Transports

ARGENS



SONORCOM  
SOCIÉTÉ NORMANDE DE COMMUNICATION

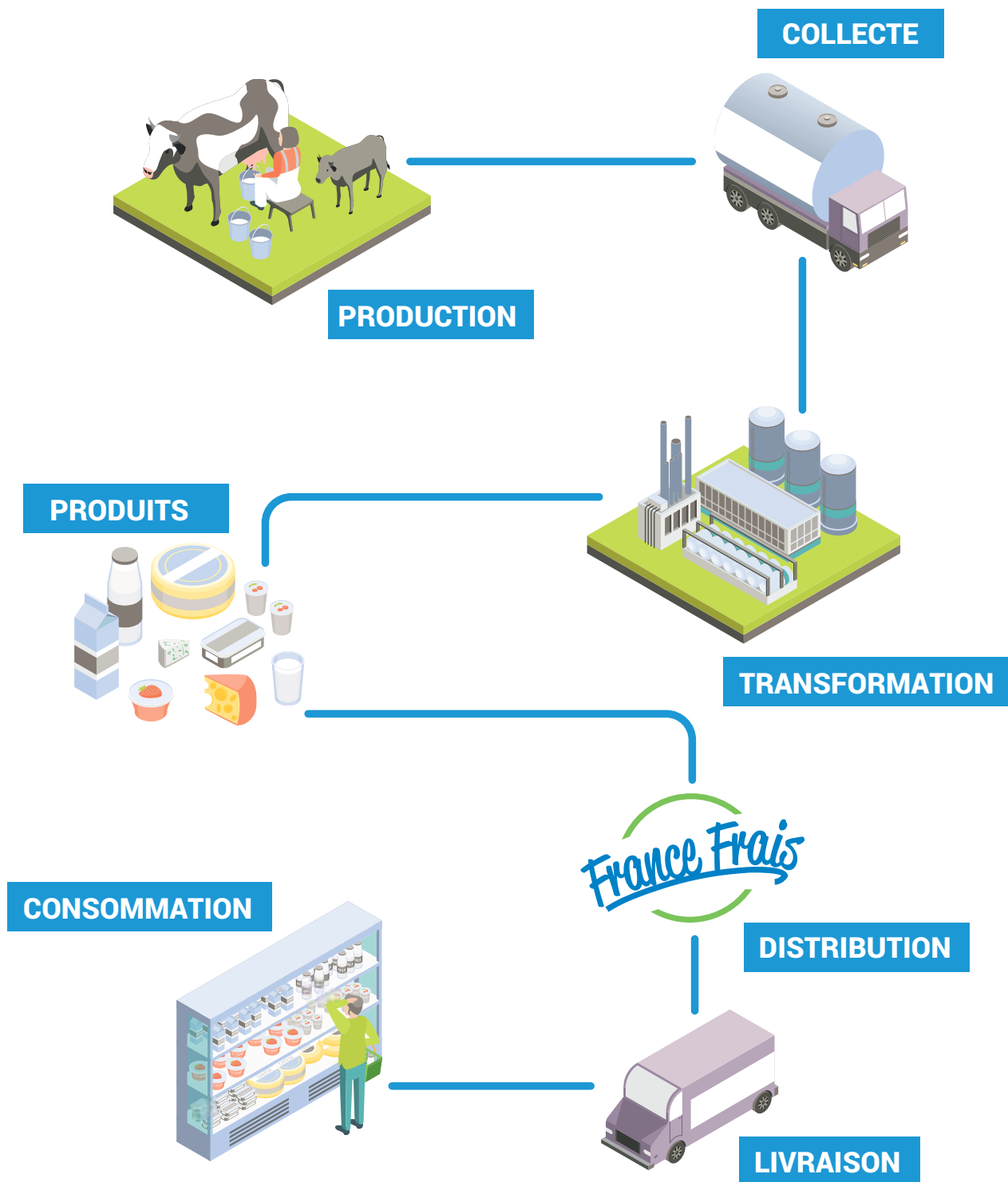


# 1. QU'EST-CE QU'UNE COOPÉRATIVE ?

Une coopérative est l'**association de différentes compétences** volontairement mises en œuvre pour **le bien commun et le partage équitable** des richesses.

Elle est portée par des valeurs d'humanité, de solidarité, d'équité et de transparence. Dirigée par un Président et un Conseil d'Administration élus par leurs pairs, sa gouvernance s'exerce démocratiquement au seul **profit d'hommes et de femmes** qui la font vivre, **garants de sa pérennité et de sa transmission aux générations futures**.

# DU PRODUCTEUR... AU CONSOMMATEUR !



# UN GROUPE COOPÉRATIF

**Les Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC)** est un groupe coopératif industriel et commercial, présidé par **Valérie Blandin** également producteur laitier au sein de la coopérative, et dirigé par **Guillaume Fortin**, directeur général Groupe MLC. Il est organisé autour d'une société mère, la coopérative agricole « **les Maîtres Laitiers du Cotentin** », leader en Europe pour la fabrication des fromages frais à destination de la **grande distribution** et de la **Consommation Hors Domicile**.



**VALÉRIE BLANDIN**  
Présidente de la Coopérative  
des Maîtres Laitiers  
depuis 2022



**GUILLAUME FORTIN**  
Directeur Général  
du Groupe MLC.

## **Le GROUPE MLC est constitué de plusieurs structures :**

- Cinq sites industriels de transformation : Sottevast (fromage frais, crème), Valognes (fromages à pâtes pressées), Méautis (lait UHT, beurre AOP Isigny et conventionnel, crème fraîche AOP Isigny, Grand export), Lessay (camembert, beurre et crème) et Toulouse (Yaourts, yaourts et crèmes bio aux trois laits, vache, brebis et chèvre).
- Une unité de découpe et d'emballage : Domalait, spécialisée dans le tranchage et les portions fromagères.
- Un réseau de distribution : FRANCE FRAIS, constitué de 120 filiales, leader en produits frais sur le marché Français de la restauration hors-foyer.

## **UN MODÈLE UNIQUE**

Il a fallu un siècle d'histoire pour que d'une douzaine de petites coopératives locales, des hommes visionnaires n'en fassent qu'une, d'abord UCALMA en 1962 puis Les Maîtres Laitiers du Cotentin en 1986. Des producteurs réunis en coopérative, des usines de transformation rénovées et modernisées à travers le temps, la construction d'un réseau de distribution national, des marques de prestige,

le modèle Maîtres Laitiers du Cotentin est unique en France. Le groupe, indépendant à 100%, est propriété des producteurs. Portés par les valeurs de la coopérative (équité, partage, solidarité et transparence), Les Maîtres Laitiers du Cotentin, par leurs investissements permanents et leurs projets d'avenir, continuent d'assurer leur pérennité.

# 100% PROPRIÉTÉ DE NOS PRODUCTEURS

**Situés majoritairement dans la Manche en Normandie**, de la pointe de la Hague dans le Nord au Mont Saint-Michel dans le Sud, **1015 producteurs** à la tête de **628\* exploitations agricoles** veillent chaque jour au bien-être animal et à la qualité du lait.

Ils sont répartis dans **7 sections géographiques** :

Hague, Bocage, Côte des Isles, Sud Manche, Centre Manche, Plain Cotentin et Val de Saire.

Près de 470 millions de litres de lait sont collectés chaque année, transformés en **beurres, crèmes, fromages frais, fromages, lait UHT, lait infantile** dans nos usines à destination du marché français, européen et du grand export. **La mission de nos coopérateurs est d'apporter durablement aux consommateurs le meilleur du lait et de mettre à la disposition des métiers de bouche des produits dédiés.**

\*au 1<sup>er</sup> avril 2023

## UN LAIT SOUS HAUTE SURVEILLANCE...

**Tout commence au sein de l'exploitation agricole** où chaque coopérateur s'engage durablement dans le respect des bonnes pratiques d'élevage : identification des animaux, santé du troupeau, alimentation, bien-être, sécurité et environnement. Avec une surface moyenne par exploitation de **130Ha** et une production moyenne annuelle de **732 000 litres**, le lait, produit quotidiennement, est d'abord stocké dans des tanks réfrigérés avant d'être collecté toutes les 48 heures par les camions citernes qui assurent l'acheminement jusqu'aux usines.

**Pour garantir la qualité du lait**, le laitier pratique une prise d'échantillons à chaque collecte, destinée à l'analyse en laboratoire. Des audits sont également réalisés chez tous les sociétaires et un challenge qualité mensuel et annuel évalue et récompense les meilleurs producteurs. Le Service production laitière et ses techniciens accompagnent

chaque jour les producteurs pour favoriser la montée en compétences des exploitations, partager les bonnes pratiques et dynamiser l'esprit coopératif. Depuis plusieurs années, les investissements réalisés sur la production laitière ont pour objectif de s'inscrire dans **une démarche de développement durable** (normes EURO 6, pompage électrique des citernes, gestion raisonnée de l'épandage, ...). Entre la coopérative et ses sociétaires, il existe un lien permanent qui s'exprime dans les réunions régulières et des animations fréquentes (Réunions d'hiver ouvertes à tous les sociétaires, assemblées de section en juin pour tous les producteurs, journée des délégués, journée des jeunes sociétaires, remises du Challenge Qualité annuel...), la formation continue et les supports de communication (Extranet, bulletin d'informations...).





## 2. LE GROUPE EN CHIFFRES (2023)

**1015**  
sociétaires  
producteurs  
laitiers

**470 000 000**  
litres de lait collectés

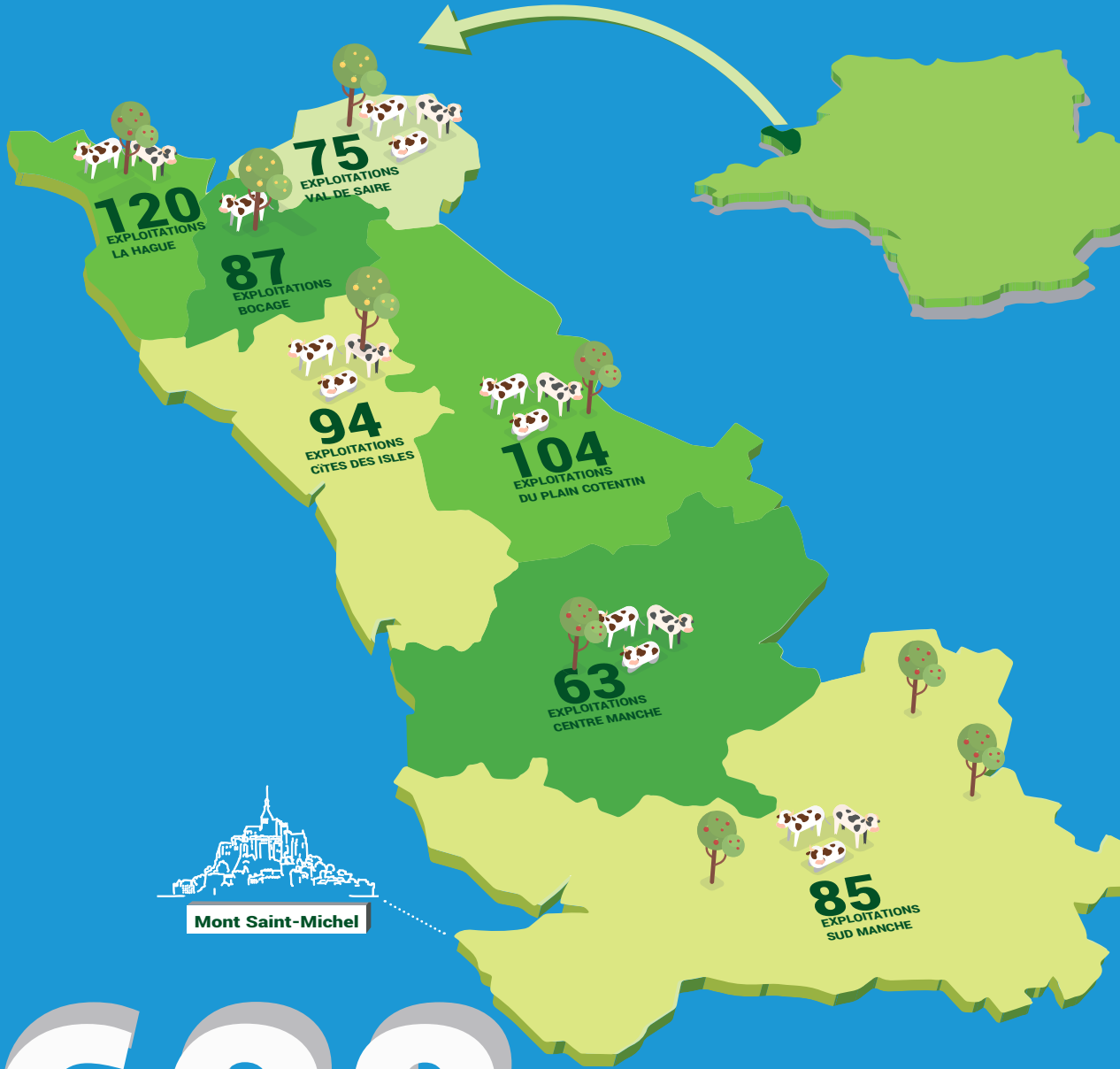
**6**  
sites de  
transformation  
(330 000 tonnes  
produites)

**2,5**  
Milliards €  
de chiffre  
d'affaires

**5460**  
collaborateurs (salariés  
des usines, collaborateurs  
France Frais)

**120**  
filiales de  
distribution  
et dépôts





Mont Saint-Michel

# 628

## EXPLOITATIONS



### 3. L'HISTOIRE DE LA COOPÉRATIVE

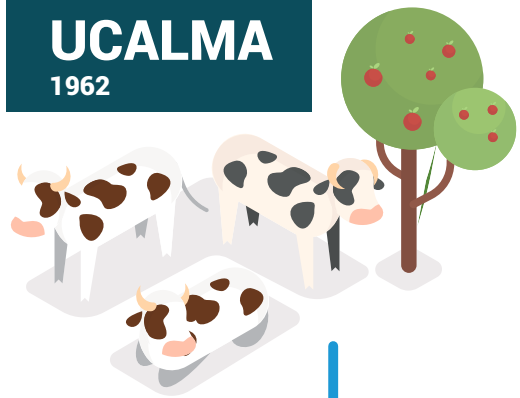
L'histoire des **Maîtres Laitiers du Cotentin** a débuté il y a près d'un siècle en Normandie, entre mer et bocage...

# PLUS D'UN SIÈCLE D'HISTOIRE

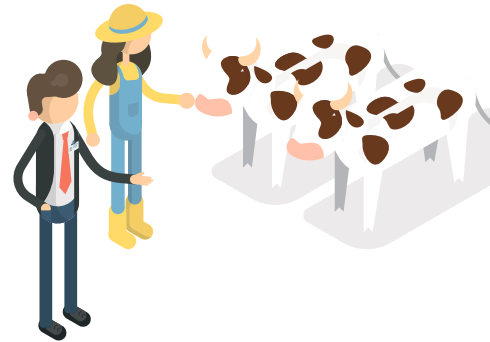
CRÉATION DE  
COOPÉRATIVES  
LOCALES À PARTIR  
DE 1905



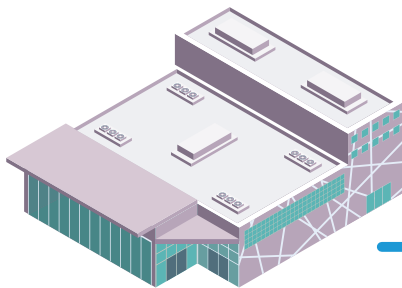
**UCALMA**  
1962



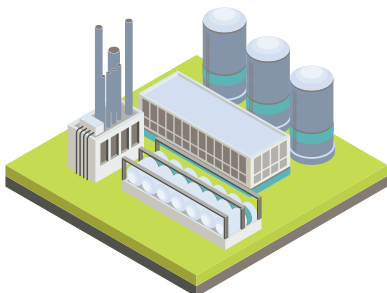
**MLC**  
1986



**SOTTEVAST**  
1987



**MÉAUTIS**  
2017



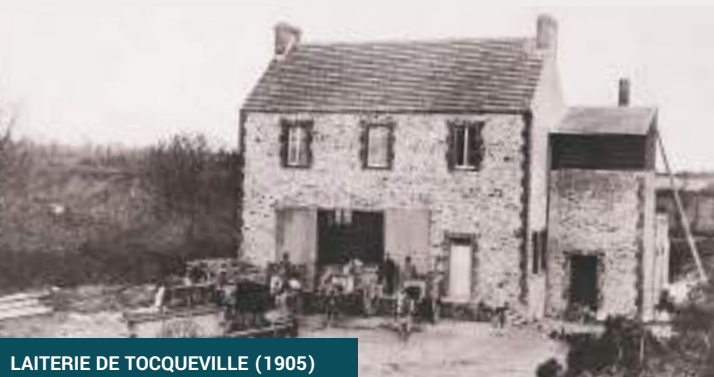
evolving

2016

**France Frais**  
RÉSEAU

1987

# DE 1905 À 2023...



LAITERIE DE TOCQUEVILLE (1905)



LAITERIE DE SOTTEVAST (1909)

## 1905 ..... 1962 ..... 1977

**1905**  
**Naissance des premières coopératives cantonales dans le Cotentin**, d'abord Tocqueville puis Sottevast racines d'UCALMA et de la coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin

**1962**  
**Création d'UCALMA** : Union de coopératives du Nord Cotentin  
Fabrication à destination de l'alimentation animale

**1977**  
**1<sup>ère</sup> étape stratégique**  
Fabrication à destination de l'alimentation humaine

## 1987 ..... 1986 ..... 1985

**1987**  
**3<sup>e</sup> étape stratégique**  
Acquisition de 2 premiers grossistes distributeurs (Guillerit, Dock Fromagers).  
**1<sup>ère</sup> étape industrielle**  
Construction de l'usine de Sottevast

**1986**  
**Création de la COOPÉRATIVE LES MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN**

**1985**  
**2<sup>e</sup> étape stratégique**  
Démarrage de la production à destination des marques de distributeurs

## 1988 ..... 1992 ..... 1999

**1988**  
**2<sup>e</sup> étape industrielle**  
Construction de la nouvelle fromagerie de Valognes

**1992**  
**3<sup>e</sup> étape industrielle**  
Extension de l'usine de Sottevast

**1999**  
**4<sup>e</sup> étape industrielle**  
Fusion avec la coopérative de Tribehou (50), avec son usine et sa zone AOP Isigny

## 2004 ..... 2001 ..... 2000

**2004**  
**5<sup>e</sup> étape stratégique**  
Acquisition de l'entreprise de transport Arcens  
**6<sup>e</sup> étape industrielle**  
Fusion absorption avec la coopérative de Moyon (50)

**2001**  
**Création de la holding FranceFrais** qui regroupe l'ensemble des filiales de distribution.  
**4<sup>e</sup> étape stratégique**  
Acquisition de la première marque Anthès

**2000**  
**5<sup>e</sup> étape industrielle**  
Acquisition de Domalait

..... **2005** .....

**6<sup>e</sup> étape stratégique**

Démarrage de l'export vers la zone euro

**7<sup>e</sup> étape industrielle**

Construction d'une nouvelle usine à Sottevast

..... **2015** .....

**7<sup>e</sup> étape stratégique**

Lancement de la marque Campagne de France

**8<sup>e</sup> étape industrielle**

Construction de l'usine de Méautis

..... **2016** .....

Création de la holding industrielle **EVOLING**

**8<sup>e</sup> étape stratégique**

Diversification de l'activité (Camembert Réaux)

**8<sup>e</sup> étape industrielle**

Acquisitions des usines Réaux (Lessay) et Yéo (Toulouse)

Fusion de la **Coopérative de la Crête** dans MLC



..... **2023** .....

Acquisition de la Laiterie Gilbert (45 crémèries-fromageries en France)

..... **2017** .....

Mise en production de l'usine de Méautis destinée au grand export et à la production des beurres et crèmes AOP Isigny. Fermeture de l'usine de Tribehou.

..... **2021** .....

Démarrage de projet Héraclès sur le site de Sottevast avec des objectifs majeurs : réduction de l'impact environnemental et optimisation de sa consommation d'énergie.

# 950 MILLIONS € D'INVESTISSEMENTS EN 35 ANS

C'est en 1987 que le Conseil d'administration des Maîtres Laitiers du Cotentin, après une réflexion stratégique approfondie, décide d'un programme d'investissements ambitieux et déterminé qui consiste à :

Investir dans une usine ultra-moderne de fabrication de fromages frais.

Moderniser le site de fabrication des activités fromagères à Valognes.

Investir dans les process modernes de fabrication et de R&D, garants de la qualité et de la sécurité alimentaire.

Investir dans une usine majoritairement destinée au grand export (Chine, Inde, Asie, Amérique du Sud, Afrique)

Investir dans de nouveaux sites de production afin de sécuriser les approvisionnements du Réseau France Frais, Fromagerie Réaux à Lessay dans la Manche et YEO à Toulouse pour offrir des débouchés supplémentaires au lait de nos producteurs.

Préparer et sécuriser l'avenir des générations de producteurs.

Intégrer la responsabilité sociétale de l'entreprise dans sa stratégie.

# AVEC NOS PRODUCTEURS, LÀ OÙ TOUT COMMENCE



Au 1<sup>er</sup> avril 2023, la Coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin, ses usines et le réseau de distribution France Frais sont à 100 % propriété des **1015 producteurs** de lait répartis dans **628 exploitations** essentiellement situées dans le département de la Manche. Leur objectif quotidien est d'apporter le meilleur lait possible dans leurs usines de transformation à partir de troupeaux constitués essentiellement de Prim'holstein et de Normandes. La richesse de la production puise sa qualité dans un terroir exceptionnel bordé par la mer sur 360 kilomètres et au climat tempéré qui offre une herbe dense et verte idéale pour le pâturage.

Depuis des années, si la coopérative a choisi d'investir dans des usines de pointe, ses producteurs ont également consacré de gros efforts à **l'évolution de leurs exploitations**, les dotant de **salles de traite modernes, sécurisées, souvent robotisées et de tanks réfrigérés**.

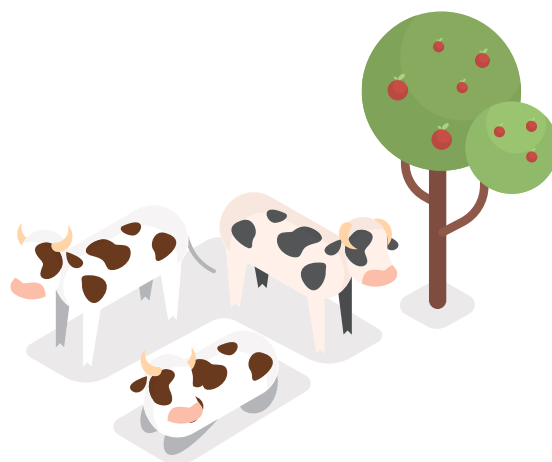




Leur vie quotidienne est rythmée par les traites, matin et soir, et par les périodes de semis et de récoltes nécessaires à l'alimentation des troupeaux. La surveillance, les soins aux animaux, l'entretien permanent des terres et des haies complètent de longues journées de labeur.

**Passionnés par leur métier, ils constituent le socle de la coopérative et puisent dans ses valeurs fondamentales la solidarité nécessaire à l'entraide et à la mutualisation des énergies humaines et des moyens techniques.**

Et ensuite, partager équitablement les richesses avec leurs collègues qui travaillent dans les exploitations, les salariés des usines et les collaborateurs du réseau de distribution.



Regroupés en Cuma, nos producteurs investissent dans du matériel à usage commun et s'entraident. C'est la solidarité.

# NOTRE MODÈLE D'AFFAIRE DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

LA COOPÉRATIVE :

**628**

Exploitations

**A**

LES FOURNISSEURS

**1800**

Fournisseurs

**C**

LE PÔLE INDUSTRIEL

**6** sites de transformation  
(325 000 tonnes produites)

**B**

**1365**

collaborateurs

**3870**

collaborateurs

Produits frais, surgelés, secs,  
laitiers, épicerie et hygiène

## LE PÔLE INDUSTRIEL

Spécialiste du fromage frais, de la crème et du beurre, la coopérative décline ses produits dans tous les formats, petits ou grands, individuels ou en barquettes, pour tous les goûts, et les besoins. Elle s'adresse à l'ensemble des marchés : retail, foodservice, MDD, export, tout en défendant le patrimoine de la gastronomie française avec l'AOP Isigny. Depuis 2016, avec l'acquisition des entreprises Yéo à Toulouse et Réo à Lessay, le Groupe a élargi ses gammes. Yéo fabrique des produits ultra-frais en MDD, yaourts et yaourts bio, crèmes fraîches, lait de vache, chèvre et brebis. Réo, c'est 20 000 camemberts moulés à la main par jour, fromages blancs, crèmes et beurres.



**1015**

Sociétaires  
producteurs  
laitiers

LA GMS

**7300**

Clients

**E**

**470 000 000**

litres de lait collectés

**NOS PRODUITS LAITIERS**

**12** Marques Propres

**60** Marques de Distributeurs

**ARTISANS COMMERÇANTS**

**15 000**

Clients

**F**

LA RHF

**41 400**

Clients

**G**

**1000**

véhicules de  
distribution

**D**

**LE RÉSEAU FRANCE FRAIS**

Plus de **120** sites  
de distribution

## LE RÉSEAU FRANCE FRAIS

France Frais est aujourd'hui leader dans la distribution de produits frais auprès des professionnels de la restauration avec 20% de parts de marché. Il est constitué d'un ensemble de sociétés de dimensions variables spécialisées dans la distribution de produits frais, surgelés, secs, laitiers, épicerie et hygiène à destination de clients professionnels. Il est également en mesure de proposer des solutions logistiques uniques grâce à la densité de ses implantations.

# USINE DE SOTTEVAST

Site spécialisé dans la production de fromage  
frais, crème, lait.  
Le site est certifié ISO 9001, IFS, BRC.

**760**  
collaborateurs

**40** lignes de production



**167 000**  
tonnes de production  
globale

**1 000 000**  
litres de lait  
transformés par jour



# 2 transtockers automatisés :

Emballages et ingrédients :

12 000 palettes

Produits frais : 7 500 palettes

Produits UHT : 1 500 palettes



## 45 000

palettes par mois



**275 camions chargés par semaine,  
livraisons en 24 heures en France et 48 heures en Europe.**



# USINE DE MÉAUTIS (50)

Notre usine de Méautis, créée en 2017, destinée en partie au grand export, regroupe les activités de transformation et conditionnement des catégories beurre, crème fraîche, et lait UHT de la coopérative. Ce sont ainsi près de 3 138 tonnes de beurre, 2,5 millions de litres de crème fraîche, et 53 millions de litres de lait UHT qui sortent des lignes de notre usine chaque année.

Depuis 2023, notre site de Méautis produit également l'ensemble du beurre conventionnel transformé par la coopérative.

Certifications : ISO 9001, IFS



# 3 138

tonnes de beurre

# 2,5 millions

de litres de crème fraîche

# 53 millions

de litres de lait uht

# 165

 collaborateurs

Cette unité de production, qui a nécessité un investissement de 120 millions d'euros, est d'abord destinée aux produits d'exportation, laits naturels ou aromatisés en format tetra de 1 litre ou en format briquette de 200ml avec paille, laits liquide pour enfants et infantiles, yaourts ambiants à boire, nature ou aromatisés.



# USINE DE VALOGNES (50)

Notre site de Valognes est dédié à la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite : Raclette, Tomme, Saint Paulin, Edam, Gouda, et plus localement la Trappe de Bricquebec.

Nos différents produits sont distribués en RHF via France Frais et en GMS via les MDD et notre marque Campagne de France.

Les valeurs locales ont été préservées, à travers nos produits et notre savoir-faire.



Sa particularité est de **fabriquer des produits qui peuvent être stockés et à DLC prolongée**. Comme la fameuse raclette qui fait fureur dans les stations alpestres durant les sports d'hiver et trouve sa place dans les repas de convivialité.





Le site dispose de caves d'affinage et est certifié ISO 9001 et IFS.

**4500**

tonnes de production globale

**64**

collaborateurs

**40 millions**

de litres de lait par an



# FROMAGERIE USINE RÉO

## À LESSAY

La **fromagerie Réo**, créée en 1931, est spécialisée dans la production de produits laitiers dont le fameux **Camembert de Normandie AOP au lait cru moulé manuellement à la louche**. Implantée à Lessay dans la Manche, la fromagerie collecte le lait entre mer et bocage dans un rayon de 30 kms autour du site de production. Elle propose des **produits traditionnels** et haut de gamme destinés aux spécialistes crémiers-fromagers et à la grande distribution. Le site est certifié **IFS HVE niveau 3 et camembert de Normandie AOP**. La fromagerie Réo fait partie du groupe Les **Maîtres Laitiers du Cotentin** depuis 2016.



**BIENTÔT UN SIÈCLE DE SAVOIR-FAIRE !**

**105**  
COLLABORATEURS

**26 millions**  
DE LITRES DE LAIT  
COLLECTÉS AUPRÈS DE :

- 38 producteurs Réo dont 27 en AOP Camembert de Normandie
  - 5 producteurs MLC
- 21 ont un cheptel laitier composé à 100% de vaches de race normande. L'objectif est d'atteindre des cheptels laitiers composés à 100% de vaches Normandes en camembert de Normandie AOP d'ici 2026.







## Production :

- 15 000 camemberts fabriqués/jour
- 1 000 t de fromages au lait cru, moulés à la louche fabriqués chaque année dont 800 t en Camembert AOP (15% du marché)
- 1 000 t de fromage frais/an
- 700 t de beurre/an
- 400 t de crème/An
- Médailles au Concours général Agricole depuis 1931 dont 15 pour le Camembert AOP Réo



# USINE DOMALAIT

À SAVIGNY LE  
TEMPLE (77)

Domalait production est une entreprise de 40 personnes **implantée en Seine et Marne**, au confluent des autoroutes A4-A5-A6 à moins de 30 minutes du Min de Rungis.

Domalait production est présent dans tous les secteurs de la **restauration hors domicile** : **Enseignement, Hôpitaux, Entreprises, Catering aérien et maritime, armées, Restos du Coeur, Secours Populaire, etc...**



Une large gamme de produits est disponible, AOP, BIO, CONVENTIONNEL sous différents grammages.



Un outil de production Ultra moderne rénové en 2017 qui produit environ 2 millions de portions par semaine.



**40** collaborateurs

**2 millions**

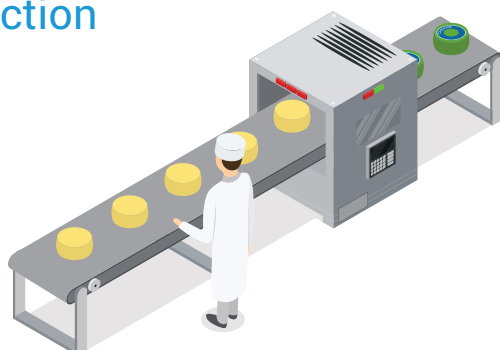
de portions / semaine

**14**

Lignes de  
production

**3 000 t**

Production /an



# USINE YÉO FRAIS

À TOULOUSE (31)

YéO Frais est expert de l'ultra-frais laitier depuis 90 ans et leader français des yaourts BIO à marques de distributeur.

YéO Frais est spécialisée dans la fabrication de yaourts et de crèmes fraîche et conditionne également du lait et de la crème UHT. Certifiée Bio depuis 20 ans, elle est leader des yaourts Bio à MDD à partir de laits de vache bio, brebis et chèvre 100% Français.

**220**  
collaborateurs



YéO Frais a été acquise par le Groupe **MLC en 2016** et traite 110 millions de litres en 2023. Sa particularité est d'être **capable de traiter 4 laits différents** sur un même site. Créé en 1929, la coopérative régionale de grand Sud-Ouest construit une nouvelle usine en 1968 et lance sa propre marque Yo Gourmand en septembre 2018.

En 2022, YéO Frais a lancé sa brique de lait responsable, La Brique Rose, en partenariat avec l'association des éleveurs de Haute-Garonne (Association La Brique Rose).





Le site est certifié IFS, BIO par ECOCERT pour les yaourts et crèmes et IPLC pour le Lait UHT.



**110 millions**  
de litres transformés en 2023

**9** lignes de production

**560 millions**  
de pots de yaourts /an

**70 000 t**  
de produits ultra-frais

**50 millions**  
de pots de crèmes fraîches /an

**40 millions**  
de briques de lait





## 5. NOS MARQUES



# RÉO

# RÉO

C'est en 1931, que Théodore REAUX crée à Lessay la laiterie du Val d'Ay dont l'activité principale est la **fabrication du Camembert au lait cru moulé à la louche.**



S'y ajoute aujourd'hui la fabrication de la crème fraîche épaisse, du beurre de baratte, des beures aromatisés et du fromage frais.



# LA MÈRE RICHARD

Des maisons historiques et inimitables qui se sont installées dans le sillon tracé par Paul Bocuse, la **fromagerie La Mère Richard, créé en 1965** tient toute sa place. Une **large gamme de produits** sélectionnés au fil des années propose des plus petites spécialités locales aux plus grandes A.O.C., des moindres produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées.



Point d'orgue et joyau de la gastronomie lyonnaise, le Saint Marcellin de La Mère Richard est un **produit unique et toujours inégalé**. Son affinage sur paille permet, pendant toute sa durée, de trier et sélectionner les meilleurs fromages afin de satisfaire au mieux sa clientèle. Les Saint Marcellin emballés individuellement portent depuis des décennies la marque et la notoriété de la Maison Richard sur toutes les plus grandes tables de la région Rhône-Alpes.

Les plus grands chefs proposent d'ailleurs à leur carte ce fameux fromage sur tout le territoire et même à l'exportation (Etats-Unis, Canada, Japon ...).







Rénée Richard mère aux côtés de Paul Bocuse



Rénée Richard aux côtés des chefs étoilés à l'Élysée et de Brigitte Macron

**La notoriété de la Mère Richard lui offre l'occasion, chaque année, d'être associée au déjeuner des grands chefs à l'Élysée et a reçu, en 2019 aux Halles Paul Bocuse de Lyon, le Prince Charles en visite officielle (ci-dessous). Le fameux catalogue Mère Richard propose une trentaine de produits d'excellence, fromages en majorité mais aussi beures, crèmes et desserts...**



# CONUS

La Fromagerie Edouard Conus a intégré le Groupe Maîtres Laitiers en 2010. Ses fromages rigoureusement sélectionnés témoignent de la **diversité et de la richesse des Alpes**. Fromages de caractère, ils sont l'oeuvre d'agriculteurs, de fromagers et d'un affineur qui **s'engagent à mettre leurs savoir-faire en commun**.



Leur alliance renoue avec la **vie traditionnelle des Alpes**, une organisation collective fondée sur une démarche **d'entraide et de solidarité**. Fruitières de village de la Haute-Savoie, fromagerie villageoise de la Gruyère, chalets d'alpage du Beaufortain, fermes du Massif des Aravis... **De cette diversité sont nés Reblochon de Savoie, Gruyère de Suisse, Beaufort...**

La saga Conus commence en **1931** avec Édouard, le fondateur, se poursuit avec Marcel puis Thierry et sa fille, Céline. L'affinage a en effet été érigé en art, qui s'est ensuite décliné vers les fromages des Alpes, Reblochon et Beaufort, découverts chez des paysans au gré de longues marches au cœur des montagnes





**D'abord importateur et affineur de fromages suisses, Edouard Conus a ensuite élargi sa gamme aux fromages de Savoie.**

Production du Reblochon dans une ferme d'altitude, à 1800m

**Ainsi, sortent des caves de Pers-Jussy les fromages de Savoie les plus réputés, Beaufort, Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie, Tomme Fermière la Palouze et Petit Savoyard, mais aussi les grands fromages de Suisse, Gruyère Suisse, L'Etivaz, Vacherin Fribourgeois et Appenzeller.**



# YOGOURMAND



Grâce à son savoir-faire historique, Yogourmand propose une gamme complète de yaourts bio naturels, aromatisés ou aux fruits et de la crème fraîche bio à 30% MG. Ses goûts naturels et ses textures, brassées ou fermes, plaisent autant aux enfants qu'aux adultes.

YOgourmand, c'est notre marque locale de yaourts fabriqués en Occitanie, à Toulouse, sans conservateur et sans colorant. Nous travaillons 3 différentes sortes de laits (vache, chèvre et brebis) et avons une liste d'ingrédients ultra courte. YOgourmand, le yaourt simple, de bon goût !



# CAMPAGNE DE FRANCE



Lancée le 1er janvier 2016, « Campagne de France ® » est la marque appartenant aux producteurs de la coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin, qui défend les filières françaises de production et de transformation. Avec Campagne de France ®, nous mettons à disposition des consommateurs et des professionnels des métiers de bouche, des produits fabriqués ou assemblés en France dont l'ingrédient principal est issu de l'agriculture française dans le respect des filières agricoles, de la législation en vigueur et du consommateur.

L'ambition de « Campagne de France » est d'être reconnue comme la marque qui donne un sens à l'agriculture française, en rapprochant les producteurs et les consommateurs. Campagne de France propose une gamme de 160 références pour 6 catégories de produits. Produits destinés aux consommateurs ainsi qu'aux professionnels de la restauration hors foyer tels : les yaourts, les faisselles, les suisses, les crèmes UHT ou en seaux, les fromages en portions, le beurre et le lait depuis juin 2022.



Depuis juin 2022, Campagne de France bénéficie de la certification commerce équitable Max Havelaar sur certains de ses produits (deux fromages frais, 6 briquettes de lait 200ml, deux briques de lait UHT) une première pour une marque ultra-frais !



  
**CAMPAGNE  
DE FRANCE**  
La Coopérative Laitière

*La Marque de nos Producteurs*



**Bonjour, Campagne de France c'est nous, la coopérative laitière située en Normandie.**

Notre histoire, c'est d'abord celle des Maîtres Laitiers du Cotentin, des femmes et des hommes qui partageons les mêmes valeurs d'humanité, de solidarité et de transparence. Avec nos vaches sur lesquelles nous veillons chaque jour, nous produisons pour vous un lait de qualité que nous transformons en produits laitiers, bons et sains, pour toute la famille !

---

**Plus de 650 exploitations laitières familiales** réparties sur le département de la Manche

---

Nos fermes répondent à la charte des **bonnes pratiques de l'élevage** et nos ateliers de fabrication sont certifiés

---

Nos vaches pâturent plus de **150 jours par an**

---

Plus de **66% de la ration alimentaire** de la vache provient des fourrages produit au sein de l'exploitation

---

Nous achetons le lait à nos producteurs **7% plus cher que la moyenne nationale** (source CNIEL 2022)

---

**Toutes les 3 semaines**, nos producteurs entretiennent leurs prairies pour préserver l'environnement et la qualité des sols

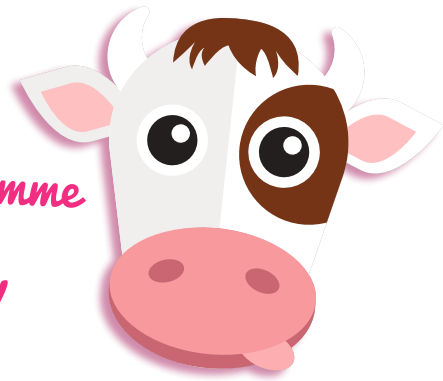
---

**Campagne de France est la 1ère marque de produits laitiers à avoir bénéficié de la certification MAX HAVELAAR en 2022.**

---



Découvrez **elo** la gamme  
destinée aux enfants,  
par Campagne de France !



La gamme **Elo** est la première gamme pour enfants qui porte haut les valeurs responsables de la marque coopérative **Campagne de France**. Cette gamme répond à tout ce que les parents attendent aujourd'hui pour l'alimentation de leurs enfants : des produits bons et sains, avec moins de sucre et moins d'additifs, des recettes simples qui vont à l'essentiel avec peu d'ingrédients.

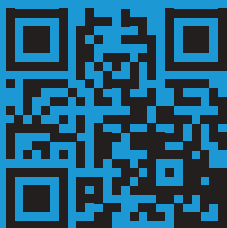
Et bien sûr l'ingrédient phare de la gamme, c'est notre lait : un lait de qualité source de calcium,

et issu à 100% des exploitations normandes de nos producteurs, qui se transmettent leur savoir-faire depuis 1961 de générations en générations. En accord avec les valeurs de la coopérative, les colorants, et arômes de la gamme Elo sont naturels : jus de carotte et jus de citron ! Une vraie garantie de qualité et de traçabilité, rassurante pour les parents, qui savent qu'ils peuvent compter sur des produits laitiers équilibrés, de qualité, issus de notre terroir normand et appréciés de leurs enfants.





# AOP ISIGNY



Pour en savoir plus, scannez-moi



## UN TERROIR REMARQUABLE



# ISIGNY

 des produits d'exception !

La zone d'Appellation du beurre et de la crème d'Isigny épouse les pourtours de la baie des Veys. Idéalement située à proximité de la mer, irriguée par cinq rivières, cette région qui offre des herbages très riches permet aux vaches de produire un lait qui donne au beurre et à la crème d'Isigny leur onctuosité et leur parfum incomparables. Fabriqué à partir de crème et après une maturation d'au moins douze heures, le beurre d'Isigny est réputé pour sa couleur naturelle d'un jaune bouton d'or et son bon goût de noisette. Quant à la crème, elle révèle son excellence fraîche et règne sur la cuisine normande.



## COEUR DE NORMANDY

Coeur de Normandy c'est la promesse de **produits 100% «made in Normandy»**. Avec une gamme dédiée au consommateur final et une gamme professionnelle, la marque séduit les marchés export.

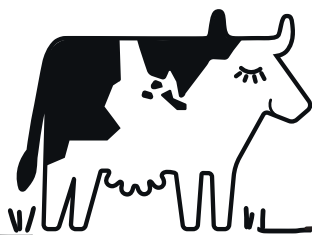




En format brique de 1L ou briquette de 200ml avec paille, facile à emporter partout, la marque propose :

- Lait nature : entier, demi écrémé, écrémé
- Lait au café
- Yaourt à boire ambiant nature, pêche, framboise, pomme
- Crème liquide UHT 18% et 35%
- Lait pour enfants

De la coupelle 25g au bloc 25kg, le **beurre** fait également partie de la gamme.





# 7. LE RÉSEAU FRANCE FRAIS

C'est en 1985 qu'Edouard Ambroise, premier président de la Coopérative, et Jean-François Fortin, Directeur général, décident de **créer un réseau de distribution** et de s'engager dans la diversification sur le marché de la Restauration Hors Foyer. 35 ans plus tard, **le Réseau France Frais se positionne comme le leader en France dans la distribution des produits laitiers en RHF**. 40% des produits fabriqués dans les usines MLC sont vendus et distribués par son réseau.



# LE RÉSEAU FRANCE FRAIS : UNE BELLE HISTOIRE !



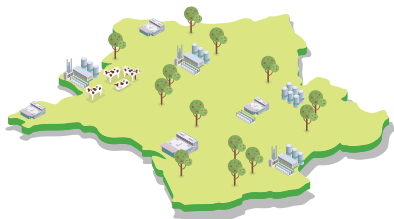
Le Réseau France Frais est aujourd'hui leader dans la distribution des **produits frais** auprès des professionnels de la restauration avec **20% des parts de marché**.



Ses sociétés, aux dimensions variables, sont spécialisées dans la distribution de produits frais, surgelés, secs, laitiers, hygiène et non-alimentaires à destination de clients professionnels.



# LE RÉSEAU EN 2023



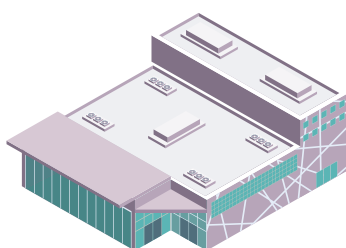
• **120 filiales**  
et dépôts sur l'ensemble  
du territoire français



• **4000**  
collaborateurs



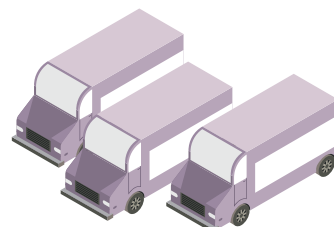
• **2,5 milliard €**  
de chiffre d'affaires



• **55 000**  
clients



• **500 000 t**  
distribuées /an



• **2 300**  
fournisseurs

Le Réseau France Frais est aujourd'hui leader dans la distribution de produits frais auprès des professionnels de la restauration avec 20% de parts de marché. Il est constitué d'un ensemble de sociétés de dimensions variables spécialisées dans la distribution de produits frais, surgelés, secs, laitiers, épicerie et hygiène à destination de clients professionnels.

Il est également en mesure de proposer des **solutions logistiques uniques grâce à la densité de ses implantations** (ex : Restos du cœur...). Il est enfin fortement implanté sur les

marchés publics (armées, hopitaux, Ehpad, établissements scolaires et collectivités) et les grands comptes, une centaine d'enseignes de restauration collectives et commerciales : Elixor, Groupe Bertrand (Brasseries Flo, Hippopotamus, Au bureau...), Dupont Restauration, Agapes Restauration (Flunch, Trois Brasseurs, Il Restorante, Salad&Co), le CNOUS, CHU, Disney, La famille, Groupe ACCOR, Best Western, les collectionneurs, Brand Baker (Berliner Das Original, Fresh Buritos), Servair, Catering aérien...

# POSITIONNEMENT EN 2022



Premier en distribution de produits frais en Consommation Hors Domicile avec 25% de parts de marché.



Premier en distribution de fromages chez les crémiers avec 38% de parts de marché.



Troisième en distribution vers la Consommation Hors Domicile avec 10% de parts de marché.



Quatrième en distribution vers la Boulangerie-Pâtisserie.

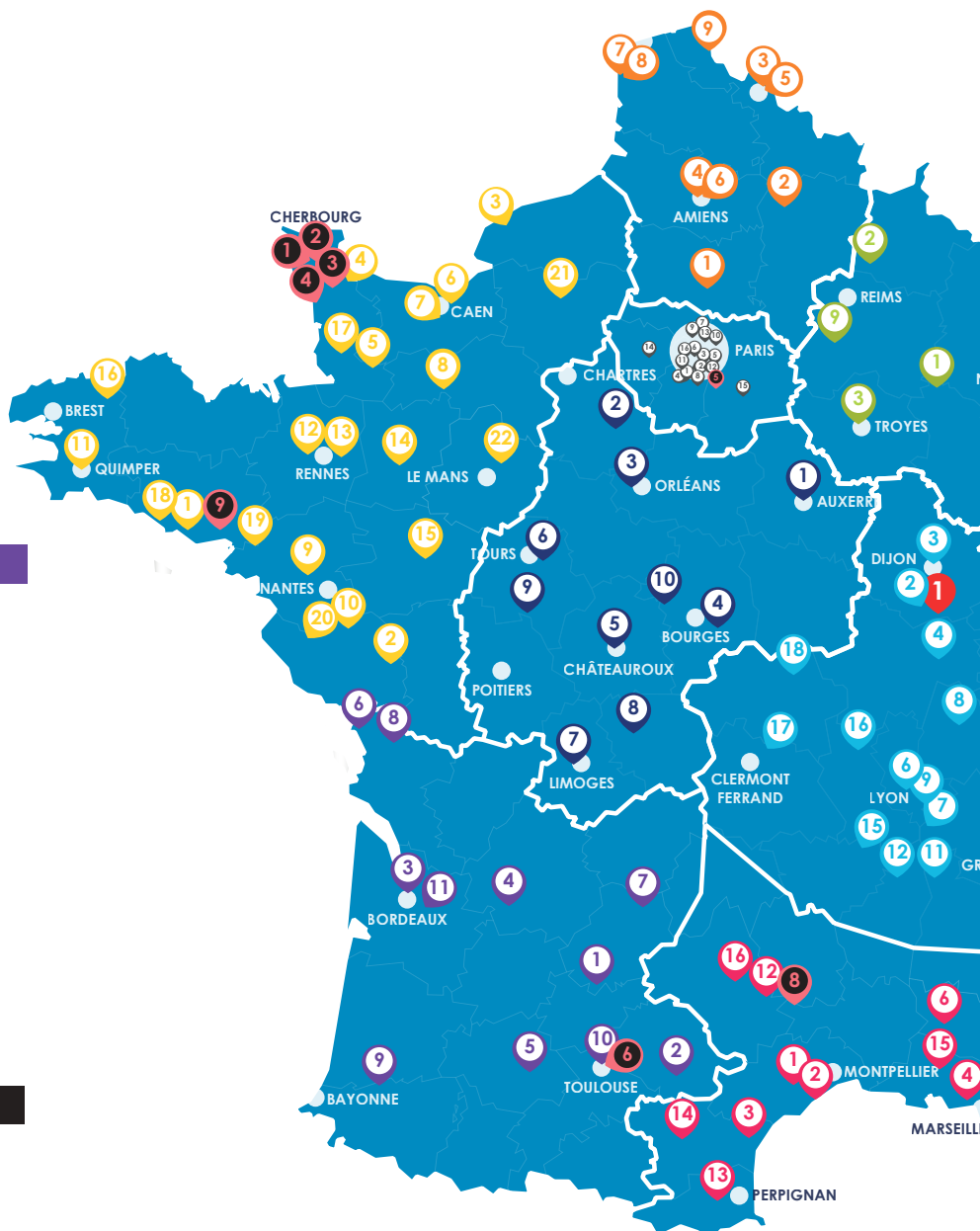


## RÉGION OUEST

- 1 ALREDIS  
56400 BRECH
- 2 AUMAND DIS-FRAIS  
85120 SAINT-PIERRE-DU-CHEMIN
- 3 BENOIST-LAIR  
76110 BRETTEVILLE DU GRAND CAUX
- 4 DIS-FRAIS  
50500 SAINT-HILAIRE-PETIT-VILLE
- 5 DIS-FRAIS  
50150 SOURDEVAL
- 6 ETABLISSEMENTS LEBALLY  
14120 MONDEVILLE
- 7 MAÎTRES LAITIERS DISTRIBUTION  
14123 IFS
- 8 MAÎTRES LAITIERS DISTRIBUTION  
61250 LONRAI
- 9 OUEST FRAIS DISTRIBUTION  
44800 SAINT-HERBLAIN
- 10 OUEST FRAIS DISTRIBUTION  
85600 BOUFFERE
- 11 TEAM OUEST DISTRALIS  
29000 QUIMPER
- 12 SPLO\* (affilié)  
35590 L'HERMITAGE
- 13 TEAM OUEST DISTRALIS  
35533 NOYAL-SUR-VILAINE
- 14 TEAM OUEST DISTRALIS  
53000 LAVAL
- 15 TEAM OUEST DISTRALIS  
49700 AMBILLOU-CHÂTEAU
- 16 TEAM OUEST DISTRALIS  
29610 PLOUIGNEAU
- 17 TEAM OUEST DISTRALIS  
50800 VILLEDIEU-LES-POÊLES
- 18 TEAM OUEST DISTRALIS  
56100 LORIENT
- 19 TEAM OUEST DISTRALIS  
56130 PÉAULE
- 20 TEAM OUEST DISTRALIS  
44860 POINT-SAINT-MARTIN
- 21 TEAM OUEST NORMANDIE  
27340 CRIQUEBEUF-SUR-SEINE
- 22 GUILMOT GAUDAIS  
72230 MONCÉ-EN-BELIN

## RÉGION PARIS

- 1 ANTHÈS  
91420 MORANGIS
- 2 DESAILLY SAS\* (affilié)  
94154 RUNGIS
- 3 DEXPA  
94154 RUNGIS
- 4 DOMAFRAIS  
91420 MORANGIS
- 5 DOMAINE DES GONDOLES  
94440 SANTENY
- 6 ETS DELON  
94587 RUNGIS
- 7 EUROFROMAGE  
93240 STAINS
- 8 FROMAGES ET DÉTAIL  
94154 RUNGIS
- 9 GUILLOT JOUANI  
93290 TREMBLAY-EN-FRANCE
- 10 LA NORMANDIE À PARIS  
93320 LES PAVILLONS-SOUS-BOIS
- 11 ODÉON SAS  
94154 RUNGIS
- 12 SCPL  
94154 RUNGIS
- 13 SNLKB INTERNATIONAL  
93240 STAINS
- 14 LES SECRETS D'HONORÉ  
78370 PLAISIR
- 15 BOURGOGNE PRODUITS FRAIS  
77720 MORMANT
- 16 FROMAGERIE DES NEIGES  
94597 RUNGIS



## RÉGION SUD-OUEST

- 1 DAVID  
46170 CASTELNAU-MONTRATIER
- 2 MIDI-PYRÉNÉES-DISTRIBUTION  
81150 MARSSAC-SUR-TARN
- 3 LODIFRAIS  
33305 LORMONT
- 4 LODIFRAIS PÉRIGORD  
24100 BERGERAC
- 5 LODIPAT DISPAT  
32550 PAVIE
- 6 LODIPAT OCÉAN  
17182 PÉRIGNY
- 7 LODI PRODUITS FRAIS  
46400 SAINT-CÉRÉ
- 8 OUEST FRAIS DISTRIBUTION  
17700 SAINT-GEORGES-DU-BOIS
- 9 PATIBOUL  
40300 HASTINGUES
- 10 ESPAGNAC FRÈRES  
31021 TOULOUSE
- 11 LODIPRO  
33370 TRESSES

## EUROPE

- 1 LA PROVENCAL SARL\* (affilié)  
3370 LEUDELANGE  
GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG
- 2 LUXEMBOURG SERVICE FRAIS  
1445 STRASSEN, LUXEMBOURG
- 3 FROBEUREST DEUTSCHLAND GmbH  
66111 SAARBRÜCKEN, ALLEMAGNE





### RÉGION NORD

- 1 EUROFROMAGE  
60100 CREIL
- 2 LACROIX DISTRIBUTION  
02100 SAINT-QUENTIN
- 3 MARCOVA  
59810 LESQUIN
- 4 PATISFRAIS  
80000 AMIENS
- 5 PROLAIDIS  
59811 LESQUIN
- 6 PROLAIDIS AMIENS  
80 000 AMIENS
- 7 PROLAIDIS BOULOGNE  
62280 SAINT-MARTIN-LES-BOULOGNE
- 8 VERTON DISTRIBUTION SERVICE  
62280 SAINT-MARTIN-LES-BOULOGNE
- 9 PATISFRAIS  
59114 STEENVOORDE

### RÉGION EST

- 1 AURIBAUT  
52100 VILLIERS-EN-LIEU
- 2 AURIBAUT  
08300 TAGNON
- 3 BOURGOGNE PRODUITS FRAIS  
10600 BARBEREY-SAINT-SULPICE/TROYES
- 4 CLEURIE  
88200 SAINT-NABORD
- 5 FROBEUREST LA CREMIÈRE  
67200 STRASBOURG
- 6 ETLIN SERVICE FRAIS  
54420 SAULXURES-LÈS-NANCY
- 7 ETLIN SERVICE FRAIS  
57061 MONTOY-FLANVILLE
- 8 JMC DISTRIBUTION  
68310 WITTELSHEIM
- 9 AURIBAUT  
51530 OIRY
- 10 JMC DISTRIBUTION  
25300 PONTARLIER

### RÉGION CENTRE

- 1 BOURGOGNE PRODUITS FRAIS  
89470 MONTEAU/AUXERRE
- 2 BOURGOGNE PRODUITS FRAIS  
28630 GELLAINVILLE/CHARTRES
- 3 BOURGOGNE PRODUITS FRAIS  
45140 SAINT-JEAN-DE-LA-RUELLE/ORLÈANS
- 4 GUILMOT GAUDAIS  
18520 AVORD/BOURGES
- 5 GUILMOT GAUDAIS  
36000 CHÂTEAUREUX
- 6 GUILMOT GAUDAIS  
37700 LA-VILLE-AUX-DAMES/TOURS
- 7 GUILMOT GAUDAIS  
87270 COUZEIX/LIMOGES
- 8 GUILMOT GAUDAIS  
23000 GUÉRET
- 9 GUILMOT GAUDAIS  
37160 DESCARTES
- 10 GUILMOT GAUDAIS  
18700 AUBIGNY-SUR-NÈRE

### RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

- 1 FRANCE FRAIS (SIÈGE SOCIAL)  
21200 SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE
- 2 EST SERVICE FRAIS  
21200 SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE
- 3 JMC DISTRIBUTION  
21000 DIJON
- 4 SODIFRAGEL  
71150 DEMIGNY
- 5 RELAIS DIS  
39000 LONS-LE-SAUNIER
- 6 ETS RENÉE ET RENÉE RICHARD  
69003 LYON
- 7 FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES  
69552 FEYZIN
- 8 FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES  
01440 VIRIAT
- 9 FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES  
69200 VÉNISSIEUX
- 10 FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES  
38950 SAINT-MARTIN-LE-VINOUX
- 11 FRANCE FRAIS RHÔNE-ALPES  
26760 BEAUMONT-LES-VALENCE
- 12 LA NATURE À TABLE  
26600 PONT-DE-L'ISÈRE
- 13 SAPROL DAHAN  
74603 SEYNOD
- 14 REY LÉON SAS  
74700 SALLANCHES
- 15 RHD LABO  
42350 LA TALAUDIÈRE
- 16 RHD LABO  
42153 RIORGES
- 17 FRANCE FRAIS AUVERGNE  
63510 AULNAT
- 18 FRANCE FRAIS AUVERGNE  
03400 TOULON-SUR-ALLIER
- 19 LAITIÈRE GILBERT  
38100 GRENOBLE

### RÉGION SUD-EST

- 1 AURIAC SAS  
34770 GIGEAN
- 2 DISTRISUD  
34118 FRONTIGNAN
- 3 DISTRISUD  
11100 NARBONNE
- 4 DISTRISUD  
13170 LES PENNES-MIRABEAU
- 5 DISTRISUD-IDEELICE  
06284 NICE
- 6 DISTRISUD  
84210 PERNES-LES-FONTAINES
- 7 FÉLIX POTIN  
06130 GRASSE
- 8 FÉLIX POTIN  
98000 MONACO
- 9 FÉLIX POTIN  
83170 BRIGNOLES
- 10 DISTRISUD-IDEELICE  
83210 LA FARLÈDE
- 11 LES GLACIÈRES D'AJACCIO\* (affilié)  
29090 AJACCIO
- 12 DISTRISUD  
12150 SÉVÉRAC-LE-CHÂTEAU
- 13 DISTRISUD PAYS CATALAN  
66170 ST FÉLIX-D'AVALL
- 14 JEAN RAMON SAS  
11000 CARCASSONNE
- 15 SAS LES COMPTOIRS  
30200 BAGNOLS-SUR-CÈZE
- 16 SOFROSE  
12150 SÉVÉRAC-D'AVEYRON

# UN SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE

PRESTATIONS  
LOGISTIQUES



BOULANGERIES  
PÂTISSERIES



RESTAURATION  
COMMERCIALE



RESTAURATION  
SOCIALE



GMS ET MAGASINS  
DE PROXIMITÉ



BOUCHERIES  
CHARCUTERIES



CRÈMERIES



# UNE OFFRE À VOTRE SERVICE



LAITIER



FRAIS

HYGIÈNE ET  
NON-ALIMENTAIRE



SURGELÉ



ÉPICERIE

# NOS MÉTIERS



## TÉLÉVENDEURS ET COMMERCIAUX «à votre écoute»

Plus de **1000 commerciaux** sur le terrain ou en télévente pour répondre à vos besoins, vous conseiller ou tout simplement vous dépanner.



## QUALITÉ « garantir la qualité jour après jour »

Une équipe de **12 responsables qualité en centrale et en région** veillent et garantissent quotidiennement **la sécurité alimentaire des produits** que nous vous livrons par la maîtrise de la chaîne du froid, de l'hygiène et de la traçabilité.



## EXPERT MÉTIER «sourcer les produits bons et sains»

Des équipes **pluridisciplinaires achats et experts métiers** en lien avec vous pour vous proposer l'assortiment produit le plus pertinent répondant à vos besoins, vos orientations culinaires et définir les meilleures politiques d'approvisionnement avec les industriels ainsi qu'avec les PME et TPE locales.



## PRÉPARATEUR DE COMMANDES

« maîtriser les process  
de préparation de  
commandes »

1250 préparateurs vous garantissent  
chaque jour un taux de service optimal et  
veillent à la qualité et au suivi.

## FROMAGER AFFINEUR «partager notre passion»

Cœur de métier historique de l'entreprise,  
**nos fromagers ont une connaissance  
parfaite des fromages**, des producteurs  
et des techniques d'affinage. Nous  
sélectionnons pour vous et selon vos  
besoins tous types de fromages :  
appellations d'origine, fermiers, artisanaux  
ou encore industriels.



## CHAUFFEUR LIVREUR «à moins d'une heure de chez vous»

Le maillage de notre réseau et le  
professionnalisme de nos 1 000  
chauffeurs nous permettent de vous  
apporter une solution produit et logistique  
à moins d'une heure de chez vous.





# RSE : COOPERONS POUR DEMAIN

Nos valeurs – **humanité, solidarité, transparence, équité** – font écho aux principes du développement durable. Pour **valoriser et améliorer nos pratiques agricoles et industrielles**, pour que nos parties intéressées aient une parfaite vision de nos processus de production, nous avons formalisé en 2018 notre projet RSE. Celui-ci s’articule autour de quatre axes :

- **Coopérons avec nos producteurs et nos collaborateurs**
- **Coopérons pour une alimentation durable et responsable**
- **Coopérons avec les professionnels et les consommateurs**
- **Coopérons pour la planète et les générations futures**

# NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE



## COOPÉRONS AVEC NOS PRODUCTEURS ET NOS COLLABORATEURS

- Veiller à la santé et la sécurité de nos équipes
- Développer le savoir-faire de nos producteurs et les compétences de nos collaborateurs
  - Favoriser le dialogue social et la diversité
- Fidéliser nos équipes et développer notre marque employeur



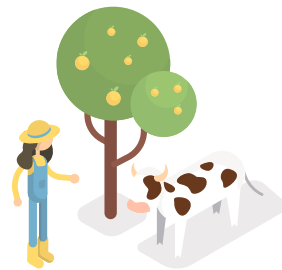
## COOPÉRONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE

- Contribuer à l'excellence de la filière laitière
- Garantir la sécurité des aliments et la performances des process
- Engager les démarches de progrès pour améliorer nos recettes et nos services



## COOPÉRONS AVEC LES PROFESSIONNELS ET LES CONSOMMATEURS

- Déployer les bonnes pratiques des affaires
- Garantir la sécurité des données personnelles
- Développer l'écoute et la satisfaction des clients et des consommateurs
  - Échanger en transparence avec nos parties prenantes
- Mettre en valeur notre ancrage local



## COOPÉRONS POUR LA PLANÈTE ET LES GÉNÉRATIONS FUTURES

- Promouvoir le bien-être animal et respecter la biodiversité
  - Réduire notre impact sur le changement climatique
- Réduire la pollution de l'air en ville
- Améliorer notre consommation d'énergie
  - Maîtriser nos consommations et rejets d'eau
- Promouvoir l'économie circulaire

Notre but est de faire évoluer notre modèle et nos relations clients et fournisseurs en substituant des produits et services non durables par des produits et services considérés comme vertueux par l'ensemble des parties.

# PRIORISATION DES CHANTIERS RSE



**Le Comex a travaillé dès 2020 à prioriser les enjeux RSE et clarifier où engager davantage nos forces.**

## NOS ENJEUX

**01. VEILLER À LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DE NOS ÉQUIPES**

**02. GARANTIR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LA PERFORMANCE DES PROCESS**

**03. METTRE EN VALEUR NOTRE ANCRAGE LOCAL**

**04. CONTRIBUER À L'EXCELLENCE DE LA FILIÈRE LAITIÈRE**

**05. DÉVELOPPER L'ÉCOUTE ET LA SATISFACTION DES CLIENTS ET DES CONSOMMATEURS**

**06. DÉVELOPPER LE SAVOIR-FAIRE DE NOS PRODUCTEURS ET LES COMPÉTENCES DE NOS COLLABORATEURS**

**07. ECHANGER EN TRANSPARENCE AVEC NOS PARTIES INTÉRESSÉES**

**08. AMÉLIORER NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE**

**09. RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE**

**10. PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

**11. MAÎTRISER NOS CONSOMMATIONS ET REJETS D'EAU**

**12. FAVORISER LE DIALOGUE SOCIAL ET LA DIVERSITÉ**

**13. FIDÉLISER NOS ÉQUIPES ET DÉVELOPPER NOTRE MARQUE EMPLOYEUR**

**14. POURSUIVRE LES DÉMARCHES DE PROGRÈS POUR AMÉLIORER NOS PRODUITS ET NOS SERVICES**

**15. PROMOUVOIR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET RESPECTER LA BIODIVERSITÉ**

**16. RÉDUIRE LA POLLUTION DE L'AIR EN VILLE**

**17. DÉPLOYER LES BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES**

**18. GARANTIR LA SÉCURITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES**



# DES OBJECTIFS CLAIRS :

## SANTÉ ET SÉCURITÉ :

ramener le taux de fréquence des accidents avec arrêt à moins de 50 dans le Groupe d'ici 2025 (moins de 55 dans le réseau France Frais, moins de 30 au sein du pôle industriel).

## ANCRAGE LOCAL :

maintenir un très haut niveau d'approvisionnements en produits agricoles et alimentaires en France, notamment avec plus de 90% du montant d'achats du réseau France Frais en produits alimentaires de producteurs français.

## EXCELLENCE DE LA FILIÈRE LAITIÈRE :

maintenir au-dessus de 78% la part des exploitations sociétaires engagées sur les segments Lait de pâturage non OGM, AOP, Bio.

## CONSOMMATIONS D'ÉNERGIES ET IMPACT CLIMATIQUE :

diminuer les consommations de nos usines de façon à réduire l'intensité de leurs émissions de 20% en 2026 par rapport à 2017.

## IMPACT CLIMATIQUE :

réduire l'intensité des émissions des poids-lourds France Frais de 10% en 2026 par rapport à 2021.

## IMPACT CLIMATIQUE :

mesurer notre principal poste en scope 3, en réalisant un diagnostic Cap'2er sur l'ensemble des exploitations sociétaires d'ici fin 2025.

## ÉCHANGER AVEC LES PARTIES INTÉRESSÉES :

d'ici fin 2025, digitaliser nos 62 principales filiales (site internet et/ou réseaux sociaux).



Pôle industriel	Réseau de distribution
IFS Food : 5 sites BRC : 1 site ISO 9001 : 3 sites Bio : 4 sites	FSSC 22000 : 2 sites Bio : 54 sites

## FRANCE FRAIS, PARTENAIRE DE « C'EST QUI LE PATRON ?! »

Depuis juillet 2020 France Frais distribue le lait, la crème et le beurre « C'est qui le Patron ?! » aux professionnels de la restauration sociale et commerciale, qui peuvent ainsi soutenir les exploitations agricoles. La coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin va aussi fabriquer d'autres produits sous la marque « C'est qui le Patron ?! »



## LE MODÈLE COOPÉRATIF

Une coopérative appartient à ses membres – les sociétaires – qui s'associent pour valoriser ensemble leur production de lait. Ceux-ci participent aux orientations stratégiques et décident démocratiquement : 1 membre = 1 voix.

La coopérative redistribue une partie de la richesse créée à ses membres. Elle place l'autre partie en réserve pour investir et assurer sa pérennité et celle de ses membres.

Elle veille à assurer l'équilibre entre bénéfice personnel et intérêt collectif.

# COOPÉRER AVEC LES PROFESSIONNELS ET LES CONSOMMATEURS



Notre **responsabilité sociétale s'applique à l'ensemble des parties** avec lesquels le Groupe interagit. Cette interaction doit se faire dans le respect des bonnes pratiques d'éthique des affaires et d'achats.

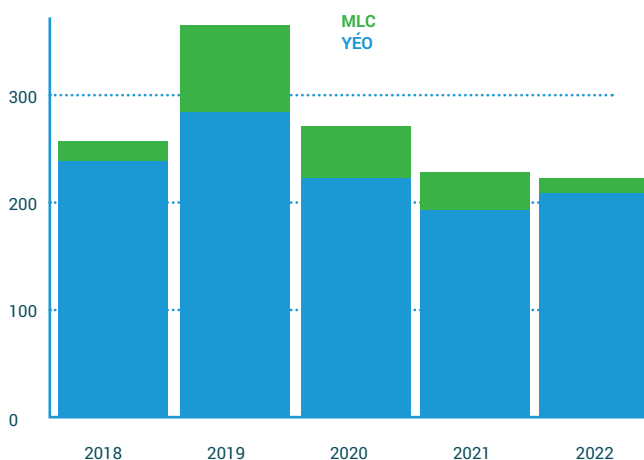
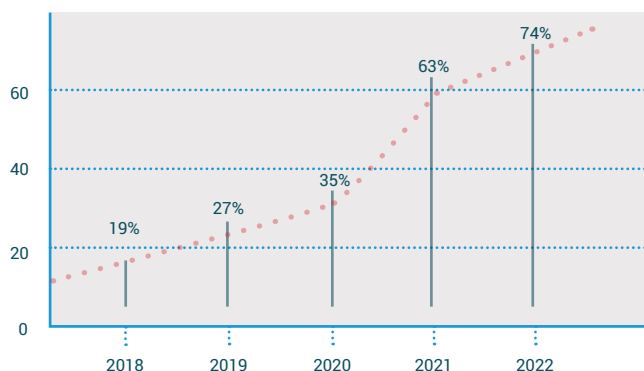
Nous entendons renforcer notre image de partenaire de choix en **optimisant le traitement** des éventuelles insatisfactions clients, en **livrant des produits dans des délais attendus par les professionnels** et en **améliorant constamment la relation avec nos clients et les consommateurs**.

Même si nos fournisseurs présentent des pratiques sociales et environnementales hétérogènes, **nous nous engageons à intégrer les principes du développement durable dans nos choix et dans nos relations avec eux**.

Pleinement conscient du contexte de digitalisation de l'économie et de développement rapide des objets connectés nécessaires à l'évolution de nos métiers, nous veillons à protéger les données des clients, fournisseurs, collaborateurs, sociétaires...



La présence des sociétés du Groupe sur internet s'accroît pour faciliter les échanges avec les parties intéressées, en particulier les clients et consommateurs.



Le nombre de requêtes consommateurs traitées reste peu volumineux, car nos activités sont principalement tournées vers la restauration hors domicile et les marques de distributeurs.

# COOPÉRER POUR LA PLANÈTE ET LES GÉNÉRATIONS FUTURES

La préservation de l'environnement est une condition sine qua non à la pérennité de notre modèle économique. L'attachement de nos sociétaires à la presqu'île du Cotentin et au devoir impérieux de préservation de la qualité des terres et du cheptel leur permet encore aujourd'hui d'offrir le meilleur du lait.

**91%**

de nos exploitations sociétaires appliquent la charte des bonnes pratiques d'élevage

De la conception des produits à la distribution par France Frais, l'enjeu est d'apporter aux clients et aux consommateurs des produits **bons et sains, tout en limitant l'impact environnemental et en favorisant la mise en place d'une économie circulaire**. Pour mener à bien cette démarche, nous privilégions les initiatives et les actions de terrain sur nos sites de production et de distribution, de la production laitière jusqu'au consommateur.

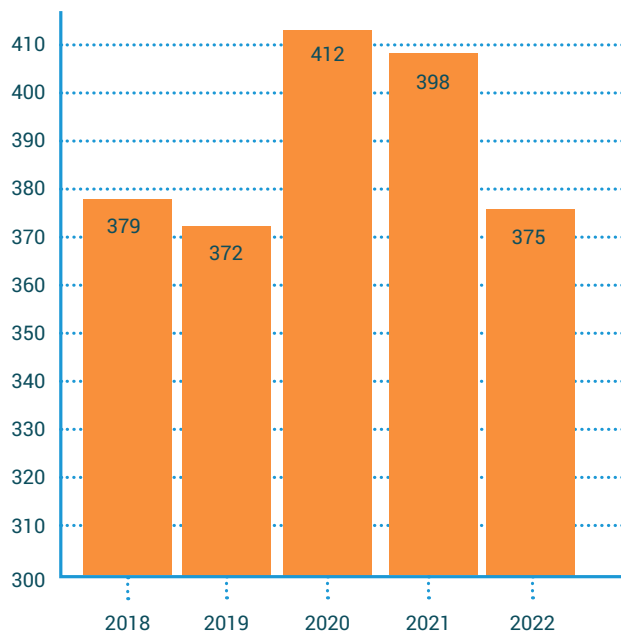


## Les 6 engagements de la charte :

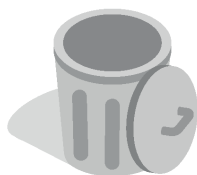
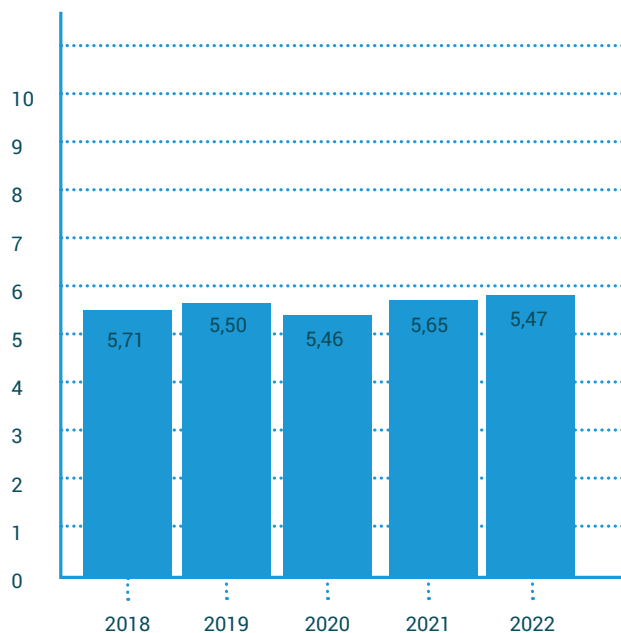
- assurer la traçabilité des animaux de son exploitation
- s'assurer de la santé de son troupeau
- fournir une alimentation saine et équilibrée à ses animaux
- protéger la qualité du lait par une hygiène rigoureuse
- s'assurer du bien-être des animaux.
- participer à la protection de l'environnement
- Veiller à la qualité de vie et à la sécurité des personnes sur l'exploitation.



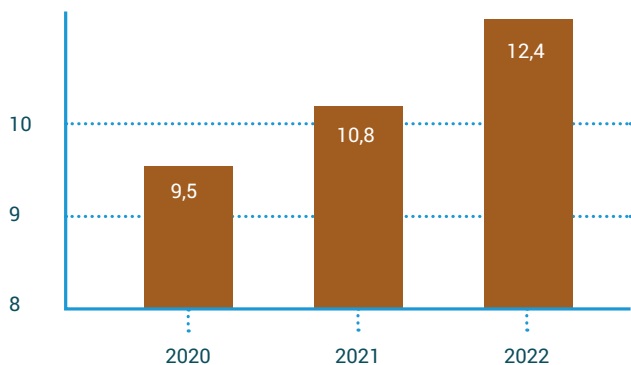
Consommation d'énergies rapportée au chiffre d'affaires (MWh / M€)



Consommation d'eau rapportée au chiffre d'affaires (m3 / M€)



Volume de déchets valorisés, rapporté au chiffre d'affaires (t / M€)



En 2022 nous avons trié en vue de recyclage 1389 tonnes de carton, 898 tonnes de plastiques, 4065 tonnes de biodéchets. 669 tonnes de dons alimentaires ont été offertes à des associations.



## 9. MLC : UNE AUTRE IDÉE DU LAIT

### Un engagement fort dans le sport de proximité et la citoyenneté !

Parce que ses sociétaires producteurs de lait sont essentiellement basés dans le département de la Manche, de même que ses collaborateurs dans ses usines de Sottevast, Valognes, Méautis et Lessay, la Coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin s'est engagée dans des partenariats de proximité, football dans le Sud de la Manche avec l'US Avranches Mont Saint Michel qui évolue en National, dans le Nord-Cotentin avec l'AS Cherbourg Football. En 2022, avec ses marques Campagne de France et Réo, elle a donné de l'élan à l'organisation d'une épreuve de la Coupe du Monde de cyclo-cross à Flamanville, à 30 kilomètres de son siège. Deux autres actions, qui dépassent le cadre départemental, ont été engagées avec le Téléthon depuis 2019 et la Ligue de Normandie de football depuis 2021...

# COUPE DU MONDE DE CYCLO-CROSS 2021-2022 :

## Donner de l'élan aux grands événements !

C'était un événement phare dans le département de la Manche et dans la Hague que l'organisation d'une épreuve de Coupe du Monde de cyclo-cross en janvier 2022. Malgré les restrictions Covid, 6000 spectateurs ont pu assister à cette épreuve télévisée en Europe et remportée par le Belge Yserbit qui s'est finalement imposé au classement général final devant des stars comme Wout Van Aert et Mathieu Van Der Poel. Le tracé acrobatique a été dessiné dans le parc du château de Flamanville, à 30 kilomètres de notre siège de Sottevast, au cœur même de la Hague. Les Maîtres Laitiers du Cotentin étaient partenaires avec les marques Campagne de France et Réo !



# LE TÉLÉTHON DEPUIS 2009 !

Chaque année depuis 2009, dans le cadre du Relais des laiteries dont c'était la 14<sup>ème</sup> édition en 2023, la Coopérative des Maîtres laitiers du Cotentin mobilise ses hommes et ses femmes pour une animation sportive d'envergure qui permet aux acteurs de faire des dons au Téléthon. Ils étaient plus de 1200 en 2019, année pré-Covid, ils étaient 1045 au départ en 2021 et à chaque fois l'engouement se pérennise, répartis en activités VTT, marche, VTC et trail et c'est un chèque de plus de 10000€ qui est remis à l'opération caritative départementale.





# Téléthon



**2021**  
**RELAIS DES LAITERIES**  
 12<sup>ème</sup> édition

VTT			
dist	nombre départ	heul	
33 km	85-45	5 <sup>h</sup>	
32 km	99-00	5 <sup>h</sup>	

VTC			
dist	nombre départ	heul	
11 km	100-00	4 <sup>h</sup>	

MARCHÉ			
dist	nombre départ	heul	
14 km	96-15	4 <sup>h</sup>	
12 km	99-20	4 <sup>h</sup>	
7 km	100-15	4 <sup>h</sup>	

TRAIL			
dist	nombre départ	heul	
24 km	85-30	5 <sup>h</sup>	
18 km	85-45	5 <sup>h</sup>	
6 km	100-30	5 <sup>h</sup>	

**GRATUIT - 12 ANS**

**NOUVEAU !** Livret de l'AMM & Départ libre avec départ Prévisionnel et Réalités Réelles (PRR)

**DEPART** 7h00 - 7h15  
**Sottevast**  
**Dimanche 28 novembre 2021**  
 RESTAURATION SUR PLACE ET CREPET

Téléthon

**2022**  
**RELAIS DES LAITERIES**  
 13<sup>ème</sup> édition

**AFMTELETHON**  
 BRASSERIE FLOUO OULERS

VTT			
dist	nombre départ	heul	
33 km	85-30	5 <sup>h</sup>	
32 km	99-00	5 <sup>h</sup>	

TRAIL			
dist	nombre départ	heul	
24 km	85-30	5 <sup>h</sup>	
18 km	85-45	5 <sup>h</sup>	
6 km	100-30	5 <sup>h</sup>	

MARCHÉ			
dist	nombre départ	heul	
14 km	96-15	4 <sup>h</sup>	
12 km	99-20	4 <sup>h</sup>	
7 km	100-15	4 <sup>h</sup>	

AUTRES			
dist	nombre départ	heul	
10 km	96-15	4 <sup>h</sup>	
10 km	99-20	4 <sup>h</sup>	
10 km	100-15	4 <sup>h</sup>	

**DEPART** 7h00 - 7h15  
**Sottevast**  
**Dimanche 27 novembre 2022**

Tout à 5 €  
 Gratuit pour les moins de 12 ans

# L'US Avranches Mont-Saint-Michel pour l'exemple...



Le club du Sud-Manche est le 1<sup>er</sup> club du département et le 4<sup>ème</sup> de Normandie derrière Le Havre AC, le SM Caen et Quevilly-Rouen. Mais il est surtout le 1<sup>er</sup> club amateur de France avec une équipe fanion en National, une équipe B en National 3 et des équipes jeunes – U17 et U19 - au plus haut niveau dans leurs catégories d'âge et qui évoluent avec celles de Nantes, Rennes, Brest, Bordeaux, Rennes, Laval et Lorient. Le club, plus petit budget du championnat, fonctionne grâce à la mobilisation d'une centaine de dirigeants bénévoles et sur des installations sportives dignes d'un club professionnel qu'ils ont en partie réalisées. L'USAMSM est le club phare du Sud de la Manche, au cœur des sections Centre Manche et Sud Manche où 155 agriculteurs MLC produisent le lait transformé dans nos usines.

Plus près du siège de Sottevast, l'AS Cherbourg (en bas à droite). bénéficie de l'appui des Maîtres Laitiers depuis plus de 30 ans. C'est donc un partenariat historique qui lie les deux voisins du Nord Cotentin...





# Partenaire de la ligue de football de normandie !

La Coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin, et France Frais, son réseau de distribution, sont devenus partenaires de la Ligue de Normandie de football en 2021 et notamment de son pôle espoirs de Lisieux. Ce partenariat tourné vers les jeunes de la Ligue prend en compte le poids du football dans la région, plus de 110 000 licenciés et 750 clubs, et de son implantation fortement rurale. Terre de foot, sport populaire par excellence, la Normandie fédère en moyenne 18000 spectateurs par match au Havre et à Caen.

Au-delà, les jeunes pensionnaires du pôle espoirs de la Ligue de Normandie à Lisieux, dégustent tous les jours les produits laitiers fabriqués dans nos usines de la Manche, avec une préférence pour nos fromages frais Campagne de France !





*Maîtres  
Laitiers*

DU COTENTIN

*Normandie*

## CONTACTEZ-NOUS

WWW.MAITRES-LAITIERS.FR

—

LES MAÎTRES LAITIERS  
DU COTENTIN (MLC)

8, ROUTE DE VALOGNES  
50260 SOTTEVAST (FRANCE)

—

+33(0)2 33 21 75 75

—

WWW.LINKEDIN.COM/COMPANY/MAITRES-LAITIERS-DU-COTENTIN