

TRIBALLAT
FROMAGES & DESSERTS



LAITERIE FAMILIALE ENGAGÉE



DES ACTIONS
ET DES RÉSULTATS CONCRETS
AU SERVICE D'UNE DÉMARCHE
RÉSOLUMENT ENGAGÉE





LAITERIE FAMILIALE ENGAGÉE : UNE DÉMARCHE RSE INSCRITE DANS LA DURÉE

Fondée en 1901 par Francine et Désiré Triballat, l'entreprise Triballat est la digne héritière d'une ferme familiale berrichonne. Historiquement implantée à Rians, l'entreprise a acquis progressivement des fromageries et des laiteries dans plusieurs régions de France et s'est enrichie d'un patrimoine de produits qui fait aujourd'hui sa renommée. Cultivant la proximité avec les territoires et les communautés locales, l'entreprise Triballat les accompagne pour qu'ensemble soit préservée la richesse de ces terroirs et des savoir-faire qui y sont rattachés.

L'entreprise Triballat a à cœur de transmettre cet héritage, de l'enrichir et de contribuer ainsi à sauvegarder le patrimoine gastronomique français.

Fidèle à une philosophie responsable et durable, l'entreprise s'est développée dans le respect des Hommes et de la Nature. Sa démarche RSE, formalisée en 2021 et baptisée Laiterie Familiale Engagée, s'enrichit en permanence de nouvelles initiatives.

L'entreprise Triballat s'engage autour de 4 grands axes et attachent une attention toute particulière à ce que la RSE, chez elle, ne soit pas que des mots mais se traduisent par des actions aux résultats très concrets :

LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET LA PASSION DU GOÛT

LA RÉDUCTION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

UN ÉLEVAGE PLUS DURABLE ET RESPONSABLE

L'ENGAGEMENT AUPRÈS DES COLLABORATEURS ET TERRITOIRES

L'AMBITION DE TRIBALLAT

Continuer à proposer à ses clients des produits témoignant d'un vrai savoir-faire et au goût unique, tout en s'adaptant aux défis environnementaux et sociétaux.

Pour cela, l'entreprise implique tout son écosystème, en particulier ses équipes et ses quelque 450 éleveurs partenaires. À la clé : des projets pragmatiques et qui ont du sens pour avancer tous ensemble – producteurs, collaborateurs et consommateurs – vers un modèle plus responsable et plus durable.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE QUI REMONTE À 1901

Il y a un peu plus de 120 ans, les arrière-grands-parents d'Hugues Triballat fondaient une petite ferme familiale. Sans le savoir, ils ouvraient la voie à ce qui deviendra progressivement un acteur reconnu aux côtés des géants du marché des produits laitiers. Une belle histoire, faite de passion et de convictions, qui s'appuie sur des valeurs traduisant les fondements de l'entreprise et lui permettant de s'engager pour un avenir durable.

L'ENTREPRISE TRIBALLAT D'HIER À AUJOURD'HUI

Tout commence en 1901, lorsque Désiré et Francine Triballat s'installent dans une ferme du village de Rians, au cœur du Berry, où ils font du fromage à partir du lait de leurs vaches. En 1952, leur petit-fils, Hubert, développe la laiterie avec 3 personnes, en collectant le lait des fermes environnantes pour produire des fromages, vendus sur les marchés locaux.

Dans les années 1960, la Faisselle de Rians s'invite dans les crémeries parisiennes et donne naissance à la marque éponyme. Puis, dans les années 1980, l'entreprise conquiert la grande distribution et s'exporte en Europe. En 1992, la Crème Brûlée, premier dessert cuit au four sur le marché, voit le jour, puis Hugues, fils d'Hubert, prend la tête de l'entreprise en 1999. Viennent alors les années 2000 avec des implantations à l'international, aux États-Unis et en Espagne, ainsi que des innovations qui ne cessent de se multiplier.

Aujourd'hui, la 5e génération de la famille Triballat poursuit l'aventure aux côtés d'Hugues, en s'appuyant sur des valeurs porteuses de sens : **exigence, inventivité, proximité et collaboration.**

L'objectif ?

Cultiver l'esprit de l'entreprise, tout en renforçant ses engagements pour un avenir durable et responsable, résolument gourmand.

1^{ER} 

fabricant de fromages de chèvre AOP en Europe et producteur de 11 AOP laitières

140 

millions de litres de lait transformés en 2024

18 

sites en France, essentiellement dans des zones d'Appellation d'Origine, et à l'international

30% 

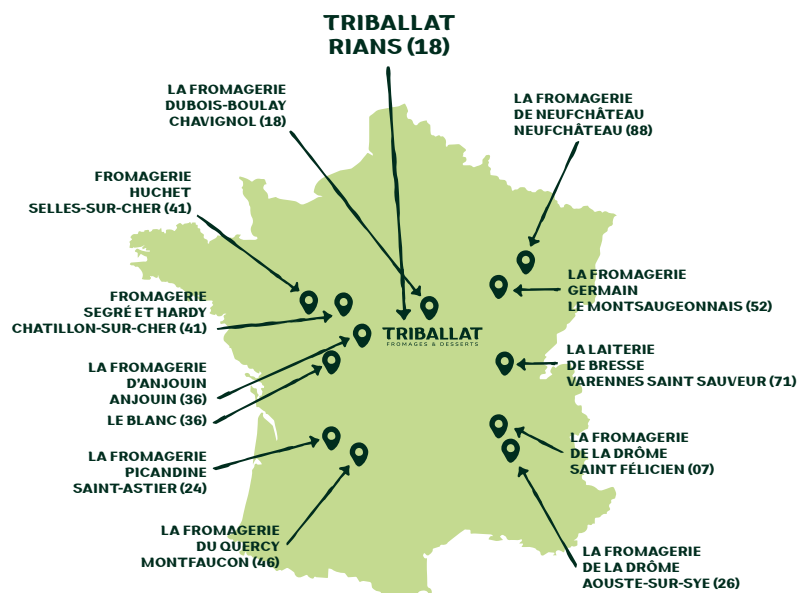
environ de ventes à l'international

345 

millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023

1 600 

collaborateurs



UN ENGAGEMENT DE LONGUE DATE

1^{ER} BILAN CARBONE DES ACTIVITÉS

Les émissions de gaz à effet de serre ont été divisées par deux entre 2007 et 2022 (scope 1 et 2). Des schémas directeurs ont également été définis pour poursuivre les efforts.

2007

FORMATION RÉVEIL MUSCULAIRE ET ÉTIREMENTS

Les collaborateurs ont été formés à la gestuelle santé pour les aider à prendre soin de leur santé, au travail comme à la maison.

2012

2011 INSTALLATION D'UNE CHAUDIÈRE BIOMASSE

Une chaudière biomasse a été installée sur le site de Rians, ce qui a permis à l'entreprise de réduire de 85% ses consommations de gaz naturel.

2014 DÉMARCHE D'ÉCOCONCEPTION

Les collaborateurs ont été formés à la démarche d'écoconception des emballages, afin de réduire l'empreinte environnementale liée au conditionnement des produits.

PARTENARIATS AVEC LPO ET CIWF

Des partenariats avec la LPO et CIWF ont été initiés pour accompagner l'entreprise dans la réalisation d'actions en faveur du bien-être animal et de la préservation de la biodiversité.

2020

CRÉATION D'UNE CHARTE INGRÉDIENTS

Une charte ingrédients a été formalisée. Cette dernière rassemble les ingrédients utilisés ainsi que ceux que Triballat souhaite remplacer.

PREMIÈRES FORMATIONS À L'ÉTHOLOGIE

Un programme de formation auprès des éleveurs partenaires sur le thème de l'éthologie (science du comportement animal) a été lancé.

2021

2023 DÉMONSTRATEUR RÉEMPLOI

L'entreprise a intégré le démonstrateur R3pack, avec plusieurs acteurs industriels et distributeurs pour tester le réemploi à l'échelle nationale.

RENFORCEMENT DE LA GOUVERNANCE RSE
Triballat a fait le choix de renforcer la gouvernance RSE au travers de différentes instances.

2024

LA MISSION FONDATRICE DE TRIBALLAT :

TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE, L'EXIGENCE DE QUALITÉ ET LA PASSION DU GOÛT

L'entreprise Triballat a su perpétuer des savoir-faire traditionnels, mais aussi une exigence de qualité et la passion du goût. Et c'est ce qui a permis à ses produits de s'inscrire dans notre patrimoine culinaire. Transmettre ces métiers et ce qui signe leur excellence : voici l'un des engagements phares de l'entreprise, qui incarne sa mission comme sa vision.



DES SAVOIR-FAIRE PATRIMONIAUX À PRÉSERVER ET À TRANSMETTRE

Proposer aux consommateurs des produits de qualité demande du métier, de l'engagement, de la passion. Depuis toujours, les équipes Triballat ont à cœur de respecter les gestes traditionnels, de transmettre ces savoir-faire fromagers et laitiers, si singuliers, génération après génération.

Pour cela, elles ont développé des formations techniques en partenariat avec l'École Nationale de l'Industrie Laitière (ÉNIL), ainsi que des formations à la culture laitière et fromagère à destination de tous leurs collaborateurs. Cette volonté se traduit également par des Contrats de Qualification Professionnelle, du tutorat dans les ateliers de production ou encore la création de standards et de documentations sur ces savoir-faire.

LA QUALITÉ AU CŒUR DE LA SÉLECTION DES INGRÉDIENTS ET DES RECETTES

Au-delà du savoir-faire et du geste, l'entreprise Triballat est très exigeante quant à la sélection de ses ingrédients et à la qualité de ses recettes. Dans cette optique, les équipes Recherche & Développement et Achats mènent un travail minutieux pour trouver des alternatives responsables et durables.

L'entreprise privilégie des recettes, dont les listes d'ingrédients sont courtes et à base de produits de premier choix. De plus, en 2020, elle a créé une Charte Ingrédients, qui formalise ceux qu'elle souhaite utiliser et ceux qu'elle envisage de remplacer. Aujourd'hui, le sucre, le sel et les œufs sont à 100% d'origine France, tandis que certains ingrédients sont bannis.

LE GOÛT AVANT TOUT, GAGE DE PRODUITS APPRÉCIÉS ET RÉCOMPENSÉS

Résultant d'un savoir-faire et de la qualité des ingrédients comme des recettes, les produits de Triballat se distinguent par un goût unique, marqueur fort de l'ADN de l'entreprise. Cette promesse gustative, qui est un engagement auprès des consommateurs, se traduit par la présence de plusieurs AOP célèbres dans son portefeuille.

Témoignage de leur excellence, les produits de l'entreprise sont régulièrement salués par des récompenses nationales comme internationales (79 médailles décernées ces trois dernières années). Pour entretenir ce qui fait leur différence, Triballat s'implique au quotidien : veille sur l'actualité de l'univers fromager, dégustations quotidiennes, recueil des avis et questions de consommateurs...

CAP SUR
2025

50

collaborateurs
formés à la culture
laitière fromagère
par an

CAP SUR
2025

100%

de recettes
conformes
à la Charte
Ingrédients

CAP SUR
2025

20

récompenses
nationales ou
internationales
par an

MAIS AUSSI...

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'entreprise entend poursuivre et renforcer ses actions : ventes à des soldeurs et dans ses boutiques ou encore dons à des associations.

4 GRANDES FAMILLES DE PRODUITS

La faisselle et le fromage blanc



Les roulés et fromages frais



Les desserts :
Crème Brûlée,
Panna Cotta, Onctueux...



Les fromages de vache et de chèvre de terroir ou sous AOP :
Chavignol, Selles-Sur-Cher, Valençay, Sainte-Maure de Touraine, Pouligny-Saint-Pierre, Rocamadour,
Picodon, Epoisses, Langres, Chaource, Cabécou du Périgord, Saint-Félicien

L'INCONTOURNABLE FAISSELLE DE RIANS, ILLUSTRATION DE TOUT UN SAVOIR-FAIRE

La Faisselle de Rians repose sur une recette artisanale à base de lait de vache et de crème. On ajoute ensuite des ferments et de la présure pour le goût et la texture, puis on laisse cailler pour solidifier. Place alors à la découpe en petit cubes, répartis dans les fameux paniers percés appelés « faisselles », stockés à froid dans des moules pour l'égouttage, qui élimine une partie du petit-lait et raffermi la préparation.

Et ce n'est pas tout !

Les faisselles et leurs paniers sont ensuite conditionnés dans des pots. Si cela garantit une conservation et une fraîcheur optimales, il faut aussi savoir que le couvercle contient 12% de matière recyclée. Et l'entreprise a diminué de 300 tonnes sa consommation de plastique depuis 2014, en réduisant le poids de ses emballages, qui sont également recyclables. Un autre type d'engagement, à découvrir dans les pages suivantes...





DES ENGAGEMENTS RENOUVELÉS :

ÉLEVAGE DURABLE, PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, ÉVOLUTION DES COLLABORATEURS ET DES TERRITOIRES

Au-delà de son cœur de métier, l'entreprise s'engage dans d'autres domaines essentiels. Il s'agit notamment de soutenir les producteurs en prônant un modèle vertueux, de préserver la faune et la flore, tout en réduisant son empreinte environnementale ou encore de s'impliquer auprès de ses équipes comme des régions où elle est implantée. Des engagements pour lesquels elle se donne les moyens de ses ambitions.



PROMOUVOIR UN ÉLEVAGE PLUS DURABLE ET RESPONSABLE

L'entreprise s'appuie sur un écosystème d'environ 450 éleveurs, qui sont parfois ses partenaires depuis de très longues années. Elle les soutient dans un esprit de co-construction, qui lui a valu le trophée de l'élevage et de l'alimentation durables du CIWF en 2022.

Pour accompagner les éleveurs, Triballat a mis en place diverses actions : l'accompagnement à l'installation avec un prix minimum garanti 7 ans, le soutien lors de la transmission de l'exploitation, le développement d'un service de remplacement, l'aide à l'achat de tanks de lait, le renforcement de partenariats avec les interprofessions...

CAP SUR 2025 **10** installations d'éleveurs par an

LES AUTRES ENGAGEMENTS DE L'ENTREPRISE EN FAVEUR DE L'ÉLEVAGE DURABLE :

La limitation des émissions de gaz à effet de serre, via la promotion du diagnostic CAP2ER pour mesurer l'empreinte carbone, mais aussi de l'agroforesterie et de l'agroécologie.

Une alimentation animale 100% française pour réduire l'empreinte environnementale et l'impact de la hausse des coûts.

La promotion du bien-être animal, notamment grâce à des formations à l'éthologie.

La sensibilisation à la gestion de l'eau, ressource précieuse, au sein des fermes.

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT ET RÉDUIRE L'EMPREINTE DE L'ENTREPRISE

Triballat s'engage à préserver l'environnement et limiter sa consommation de ressources naturelles. En 2007, elle réalisait son premier bilan carbone, afin de mettre en place des mesures adaptées. Et, en 2022, elle avait déjà divisé par deux ses émissions de gaz à effet de serre (scope 1 et 2).

Concernant les énergies renouvelables, entre autres actions, l'entreprise a investi dès 2011 dans l'installation d'une chaudière à biomasse sur son site historique. Aujourd'hui, elle poursuit dans cette voie en privilégiant l'achat d'énergies vertes et un projet photovoltaïque devrait se concrétiser d'ici 2 ans.



CAP SUR 2025 **70%** de consommation en énergies renouvelables



LES AUTRES ENGAGEMENTS DE L'ENTREPRISE EN FAVEUR DE LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT :

L'optimisation de la consommation d'eau, en l'économisant et en la réutilisant.

Le développement des emballages responsables, de l'écoconception et du réemploi, via la formation des équipes, l'innovation, la rénovation de produits, une Charte Emballage...

Des achats locaux et responsables, déjà très majoritairement effectués en France.

L'amélioration de la gestion des déchets dans l'ensemble des sites.

En matière de biodiversité, Triballat travaille main dans la main avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux Centre-Val de Loire. Ensemble, elles ont dressé l'inventaire de la faune et de la flore sur les 20 hectares du site historique de l'entreprise, afin de mettre en place des mesures de protection.

Classé « Refuge LPO » depuis 4 ans déjà, ce site a également ouvert en 2024 un parcours biodiversité, visant à sensibiliser les collaborateurs.



4

sites labellisés « Refuge LPO »

FAIRE ÉVOLUER LES COLLABORATEURS ET CONTRIBUER À LA VIE DES TERRITOIRES

En tant qu'entreprise familiale, Triballat met tout en œuvre pour faire grandir ses équipes, leur permettre d'évoluer et susciter des vocations au sein de la jeune génération. De quoi dynamiser également la vie dans ses territoires, tout en perpétuant ses savoir-faire.

Afin de développer les compétences, l'entreprise mise sur l'attractivité des nombreux parcours professionnels qu'elle propose, la valorisation des acquis et des expertises, ainsi que la mobilité à tous les niveaux. Cela lui permet de développer l'attachement de ses collaborateurs, tout en les incitant à s'engager à ses côtés.

LES AUTRES ENGAGEMENTS DE L'ENTREPRISE EN FAVEUR DE SES COLLABORATEURS ET DE SES TERRITOIRES :

La santé et la sécurité sont des questions auxquelles l'entreprise apporte diverses réponses, en fonction des missions de chacun : réveil musculaire, étirements, aménagement des postes...

Le bien-être et le cadre de travail sont également privilégiés : ergonomie des postes, réduction de la pénibilité, attention aux situations particulières...

L'égalité femmes/hommes est mesurée par un index (95/100 en 2023) et diverses initiatives sont à l'étude.

L'ancrage local et l'engagement solidaire font rayonner l'entreprise sur ses différents territoires, via des actions auprès d'associations ou l'organisation d'événements.

La diversité et l'inclusion, qui passent notamment par la collaboration avec des ESAT.



15

certifications et formations diplômantes par an



Pour ce qui est de détecter les talents de demain, l'entreprise accueille des alternants et des stagiaires. Elle leur offre une formation complète, ainsi qu'un cadre de travail épanouissant et motivant. L'idée est également d'assurer le partage entre générations, en s'assurant que les seniors transmettent l'amour du métier aux plus jeunes.



30

alternants accueillis par an

60

stagiaires accueillis par an

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR

WWW.RIANS.COM

in

www.linkedin.com/company/triballat-rians/

