



## JOURNÉE MONDIALE DU LAIT



# LES LAITERIES H. TRIBALLAT SIGNENT UNE DEUXIÈME ÉDITION DES JOURNÉES DÉCOUVERTES DE LEURS MÉTIERS ET SAVOIR-FAIRE À DESTINATION DE LA JEUNESSE

A l'occasion de la Journée Mondiale du lait le 1er juin 2024, et après le succès de sa première édition l'an passé, les Laiteries H. Triballat renouvellent l'expérience et organisent deux Journées Découvertes de l'amont laitier et de leurs savoir-faire à destination de la jeunesse les 6 et 7 juin prochains.

## UNE DEUXIÈME ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION, DU PARTAGE & DE LA GOURMANDISE

Le respect des gestes traditionnels, la transmission des savoir-faire fromagers et laitiers tout comme la passion du goût sont des valeurs cardinales que l'entreprise met en avant quotidiennement. Dans cette optique, les Laiteries H. Triballat ont à cœur de partager leurs métiers ainsi que leurs savoir-faire aux jeunes générations.

Initiée en 2023, les Laiteries dévoilent une nouvelle édition des Journées Découvertes de l'amont laitier les 6 et 7 juin prochains pour fêter la Journée Mondiale du lait (le 1er juin). 412 élèves de 19 classes de 11 écoles environnantes (Fussy, Sainte Solange, Vasselay, Rians, Saint Germain du Puy, Brécy, Quantilly, Henrichemont, Menetou-Salon, Pigny, Les Aix d'Angillon) allant de la Grande section au CM2 pourront ainsi en découvrir davantage sur le monde du lait à travers des échanges et des ateliers dispensés par des professionnels de la filière. En complément de ces ateliers, les écoliers iront découvrir et visiter une exploitation agricole partenaire des Laiteries.

Les élèves ne seront pas les seuls à pouvoir bénéficier de ces journées. Comme l'an passé et parce que les Laiteries souhaitent intégrer tous les acteurs de l'entreprise, les collaborateurs auront également la chance de participer à ces deux jours de découverte.





## LES ATELIERS DES LAITERIES

### LE LAIT À LA LOUPE - DU CHAMP À L'ASSIETTE

- **Atelier autour de la traite du lait** – animé par un membre du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL)
- **Atelier Faisselle**
  - Rencontre avec un éleveur bovin
  - Atelier fabrication avec des collaborateurs de l'atelier
  - Dégustation autour d'un bar à faisselle
- **Atelier Crottin**
  - Rencontre un éleveur caprin
  - Atelier fabrication avec des collaborateurs de l'atelier
  - Dégustation autour d'un bar à crottin

## LAITERIE FAMILIALE ENGAGÉE, UNE DÉMARCHE RESPONSABLE & DURABLE

Depuis 2021, les Laiteries H. Triballat ont formalisé cette philosophie durable et responsable à travers une démarche RSE intitulée Laiterie Familiale Engagée. Cette dernière articulée autour de 4 axes (la transmission des savoir-faire, la promotion de l'élevage durable et responsable, la préservation de l'environnement et la réduction leur empreinte et enfin l'évolution des collaborateurs et la vie des territoires) vise à conduire des projets chargés de sens et répondant aux défis de demain.

## LES CHIFFRES CLÉS

**152**

millions de litres de lait

transformés dont **80 millions** de litres de lait de vache, **70 millions** de litres de lait de chèvre et **2 millions** de litres de lait de brebis

**200**

élèves sensibilisés

au cours de ces ateliers l'an passé

**5**

journées réalisées en fermes

avec **230 élèves** l'an passé



Hugues Triballat, Président des Laiteries H. Triballat & Henri Triballat, Directeur de la production laitière

### A PROPOS DE RIANs

Rians est une laiterie familiale ancrée dans le Berry depuis 1901. L'entreprise fabrique et commercialise des fromages et desserts traditionnels. Elle promeut depuis toujours des produits de qualité, traditionnels et savoureux.