



COMMUNIQUÉ - 28.11.2023

## Fromagerie d'Ancenis - La modernisation s'accélère

**La fromagerie Laïta d'Ancenis (44) poursuit sa modernisation avec le soutien de la Région Pays de la Loire et de France Relance. Les investissements sont mis au service de l'évolution du mix-produits, de l'amélioration des conditions de travail et de l'empreinte carbone.**

8 millions d'euros : c'est le montant investi par la fromagerie d'Ancenis ces trois dernières années au profit de son développement. Sur le plan économique, la modernisation vise à accroître la capacité de production et à diversifier le mix-produits pour répondre aux exigences accrues des clients de Laïta, tout en créant de la valeur pour les producteurs laitiers du territoire. Sur le volet social, elle doit améliorer les conditions de travail des 220 collaborateurs, accompagner la montée en compétences des équipes et renforcer l'attractivité des métiers dans un contexte local de plein emploi. Au niveau environnemental, la fromagerie s'est engagée dans la réduction de son empreinte carbone. Le plan de modernisation, qui devrait s'échelonner jusqu'en 2027, avait été suspendu durant la crise de la Covid 19. Il a repris de plus belle après la pandémie.

### Des grands vers les petits formats

Actuellement, la fromagerie fabrique, dans ses trois ateliers indépendants, 22 000 tonnes de fromages à pâte molle, répartis en plus de 200 références produits. *« Nous sommes multiproduits et multiformats. Nos bries et camemberts sont commercialisés à 60 % à l'exportation sur l'Allemagne et l'Angleterre, essentiellement sous marques de distributeur, et au grand export sous marque Paysan Breton. Les 40 % restants sont vendus en France. Un brie sur cinq fabriqués dans l'hexagone sort de l'outil d'Ancenis. Les clients sont issus de la grande distribution, de la restauration hors domicile ou encore des industries agroalimentaires pour les fromages-ingrédients »* détaille Antoine Rabier, directeur des usines Laïta Bassin 44.

Pour s'adapter à la demande évolutive des marchés, la production s'oriente des fromages grands formats vers des fromages petits formats pesant moins de 500 grammes. Pour ce faire, une ligne de conditionnement permettant d'emballer des Ovals 300 grammes a été renouvelée, et l'atelier a été doté

d'une nouvelle ligne de conditionnement pour les camemberts. Cet investissement, d'un montant de 3 millions d'euros, a bénéficié d'une subvention de France Relance à hauteur de 150 000 euros.

## Sécurité et ergonomie des postes de travail

Laïta a également investi 1 million d'euros dans un robot pour soulager la pénibilité des tâches en fabrication. Cet investissement bénéficie d'un soutien dans le cadre d'un programme de développement régional des Pays de la Loire. Michaël Assor, responsable de l'activité pâte molle, rappelle que l'humain, la sécurité et les conditions de travail sont au premier rang des priorités de Laïta : « *Plusieurs postes de travail, où les opérateurs étaient exposés à des risques de lombalgie, ont fait l'objet d'adaptations grâce à l'intervention d'un ergonome et de notre service prévention.* »

*Nous avons également équipé certains convoyeurs du conditionnement et le démoulage de la ligne 2 de chariots automatiques qui permettent aux salariés de travailler à hauteur, sans avoir à se baisser. Nous poursuivons l'achat de matériel ergonomique à tous les postes et prévoyons la mécanisation de la mise en caisse et de la palettisation de nos huit lignes de conditionnement. »*

Au premier trimestre 2024, le dépilateur vieillissant de la ligne des tartes de brie va être remplacé par un robot plus sûr, plus fiable et plus efficace.

Les salariés sont associés aux évolutions de leur poste de travail dès l'origine du projet. Avant l'installation du robot par exemple, les opérateurs ont testé un casque de réalité virtuelle qui a projeté la future machine dans leur environnement de travail. Le robot a ainsi été amélioré sur la base de leurs remarques en modifiant certains paramètres comme le pupitre de contrôle ou encore l'emplacement d'une porte.

Au-delà de l'amélioration des équipements, l'encadrement s'attache à faire progresser la culture sécurité en instaurant des rituels réguliers au sein des équipes. Depuis 2021, des formations terrain sont organisées à l'image de « Stop TMS ! », une session pour que chacun apprenne comment bien utiliser son bassin et faire des étirements de récupération.

## Amélioration de l'empreinte carbone

L'autre volet majeur de la modernisation porte sur l'amélioration de l'empreinte carbone de la fromagerie. « *Nous travaillons à la réduction des consommations d'eau et d'énergies par l'optimisation continue de nos process. La fromagerie a diminué son empreinte carbone de plus de 10 % sur les deux dernières années.* » témoigne Michaël Assor.

L'équipe Recherche et Développement accélère le pas sur l'écoconception des emballages. La part de papier va progressivement passer de 55 à 85 %, faisant économiser près de 15 tonnes de déchets non recyclables (plastiques) par an sur les recettes concernées : camemberts, ovales et formats 500 g. Les premiers emballages écoconçus, commercialisés en octobre 2022 sur les

ovales puis étendus aux camemberts depuis l'été, reçoivent le meilleur accueil de la part des clients.

## Ils ont dit...

**Fabien Russias, directeur général de Laïta :** « *Les fromages à pâte molle représentent l'une des trois familles fromagères de Laïta avec les fromages à pâtes fraîches et à pâtes pressées. Avec ses célèbres ambassadeurs : le brie et le camembert, la famille des fromages à pâtes molles fait la réputation du savoir-faire fromager français à l'international. Nos pâtes molles s'exportent en Europe et au grand export, ce qui est un point fort pour le développement et la résilience de Laïta demain. Si hisser notre pavillon à l'international est essentiel, nous n'en oublions pas pour autant le marché français.*

*L'investissement dans la fromagerie d'Ancenis souligne notre volonté de développement de cette famille fromagère cruciale de Laïta, rendu possible par l'expérience et l'exigence à laquelle s'astreignent les équipes de la fromagerie. »*

**Nicole Thoraval, directrice industrie de Laïta :** « *Les équipes de la fromagerie d'Ancenis s'impliquent sur les lignes directrices d'avenir : sécurité et qualité, amélioration continue des conditions de travail, process et pratiques, recherche et innovation, automatisation et robotisation, écoconception, réduction de l'empreinte carbone, attractivité de nos métiers... Je les remercie pour leur engagement. »*

**Antoine Rabier, directeur des usines Laïta du Bassin 44 :** « *Notre fromagerie répond aux demandes de ses clients et des consommateurs en quantité et en qualité produits. Elle se doit d'être moderne et performante vis-à-vis de ses concurrents, mais aussi agile pour s'adapter au marché. Elle est pilotée et managée en sécurité dans le respect des valeurs coopératives de Laïta et du Groupe Even : simplicité, responsabilité et travail d'équipe. »*

**Michaël Assor, responsable de l'activité pâte molle :** « *Au-delà de la modernisation industrielle, nous sommes là pour construire la fromagerie de demain sur le plan humain. Nous développons l'écoute et la disponibilité des managers pour adapter nos organisations aux changements, dont celui du contexte du plein emploi dans notre région. La fromagerie se doit d'être un employeur exemplaire pour recruter, fidéliser et motiver les collaborateurs qui font Ancenis au quotidien. »*

## Laïta Ancenis : en bref

Le site Laïta d'Ancenis abrite trois ateliers approvisionnés par la collecte de **380 millions de litres de lait** auprès de **555 producteurs locaux** dans un rayon de **100 kilomètres** :

- la fromagerie qui fabrique **22 000 tonnes de fromages à pâte molle par an** ;
- la beurrerie qui produit **20 000 tonnes de beurre** ;
- l'unité poudre sèche d'une capacité de **34 000 tonnes d'ingrédients laitiers secs** par an ;

Le site dispose également d'une plateforme d'expédition pour les produits frais et héberge l'ensemble des services support associés aux activités.

## Chiffres clés de la fromagerie Laïta d'Ancenis

- Date de création de la fromagerie : **1982**
- Nombre de collaborateurs : **220**
- Nombre de litres de lait transformés par an : **140 millions de litres**
- Fabrication : **22 000 tonnes de fromages à pâte molle**, dont **60 %** commercialisées à l'export et **40 %** en France
- Plus de **200 références produits**
- **8 millions d'euros investis** sur les trois dernières années avec le soutien de la Région Pays de la Loire et de France Relance.