



Présentation division Lactalis AOP & Terroirs



Lactalis Aujourd'hui





Notre mission

*Une entreprise familiale
qui offre des produits sains
& savoureux qui rassemblent.*



Nos valeurs au cœur de notre culture



Ambition



...Se fixer des objectifs élevés dans la gestion quotidienne du business, ainsi que développer ses capacités professionnelles et individuelles de manière constante.



Engagement

...Montrer un véritable esprit d'entreprendre, tant au niveau individuel que collectif.
Faire preuve de fiabilité, responsabilité et loyauté.



Avec
Simplicité

...Agir de façon transparente, pragmatique et avec ouverture d'esprit en travaillant d'une manière efficace et orientée vers le résultat.



Attachés au patrimoine fromager français et aux savoir-faire, nous développons durablement des filières engagées dans leurs territoires pour proposer aux consommateurs des **fromages AOP et de Terroirs d'excellence.**





CANN 537 M€
1 572 collaborateurs



Engagements RSE de la Division



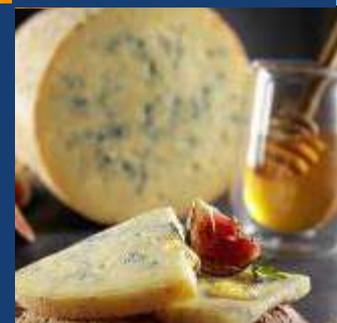
16 SITES
18 AOP
(9 LAOP / 9 Groupe)
34% vol. AOP



50 838 T de fromages fabriqués



2 275 producteurs de lait

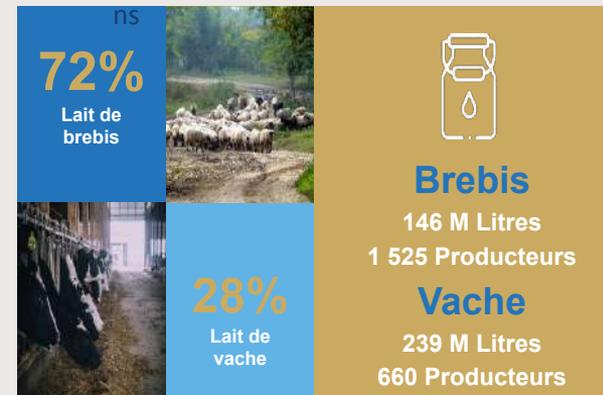


Nos 5 bassins laitiers



Fabricatio

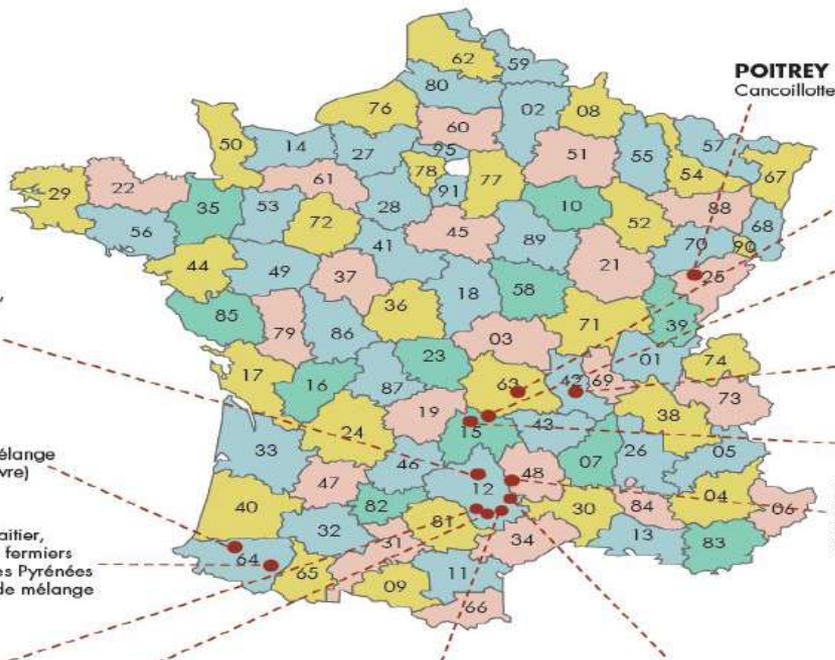
Collecte 385 ML



Un rôle majeur avec
9 AOP Fabriqués + 9
commercialisés sur
les 38 du groupe



Un ancrage régional fort avec 16 Sites



RODEZ
Bleu des Causses, Rodez, Bleu de vache, Pecorino, Tomme de brebis, Bleu de brebis



LARCEVEAU
Ossau-Iraty laitier, Tommette de brebis, Fromage au lait de mélange (vache, brebis ou chèvre)



ASSON
Affinage : Ossau-Iraty laitier, Fromages des Pyrénées fermiers, Fromages et Tommes des Pyrénées brebis-vache et du lait de mélange (chèvre-brebis-vache)

REQUISTA / SAINT-AFFRIQUE
Fabrication de Roquefort



ROQUEFORT-SUR-SOULZON
Siège
Roquefort (affinage et conditionnement)



PEYRELADE
Bleu des Causses (affinage)



POITREY
Cancaillette



AUBIERE
Saint-Nectaire fermier (Affinage)



Depuis 1928

CONDAT
Tommes de montagne
Saint-Nectaire Laitier et Fermier



SAINT-BONNET
Fourme d'Ambert
Fourme de Montbrison
Tommes



RIOM ES MONTAGNES
Bleu d'Auvergne, Cantal, St Nectaire Laitier (affinage et conditionnement), Persillés

MASSEGROS - ST GEORGES
Fromage affiné en saumure
Pâtes molles (Brique/Pérail, Goustal)



LUCCIANA
Brocciu, Brousse Corse, Pâtes molles
Tommes de brebis



Nos marques nationales

et régionales



P'TIT BASQUE

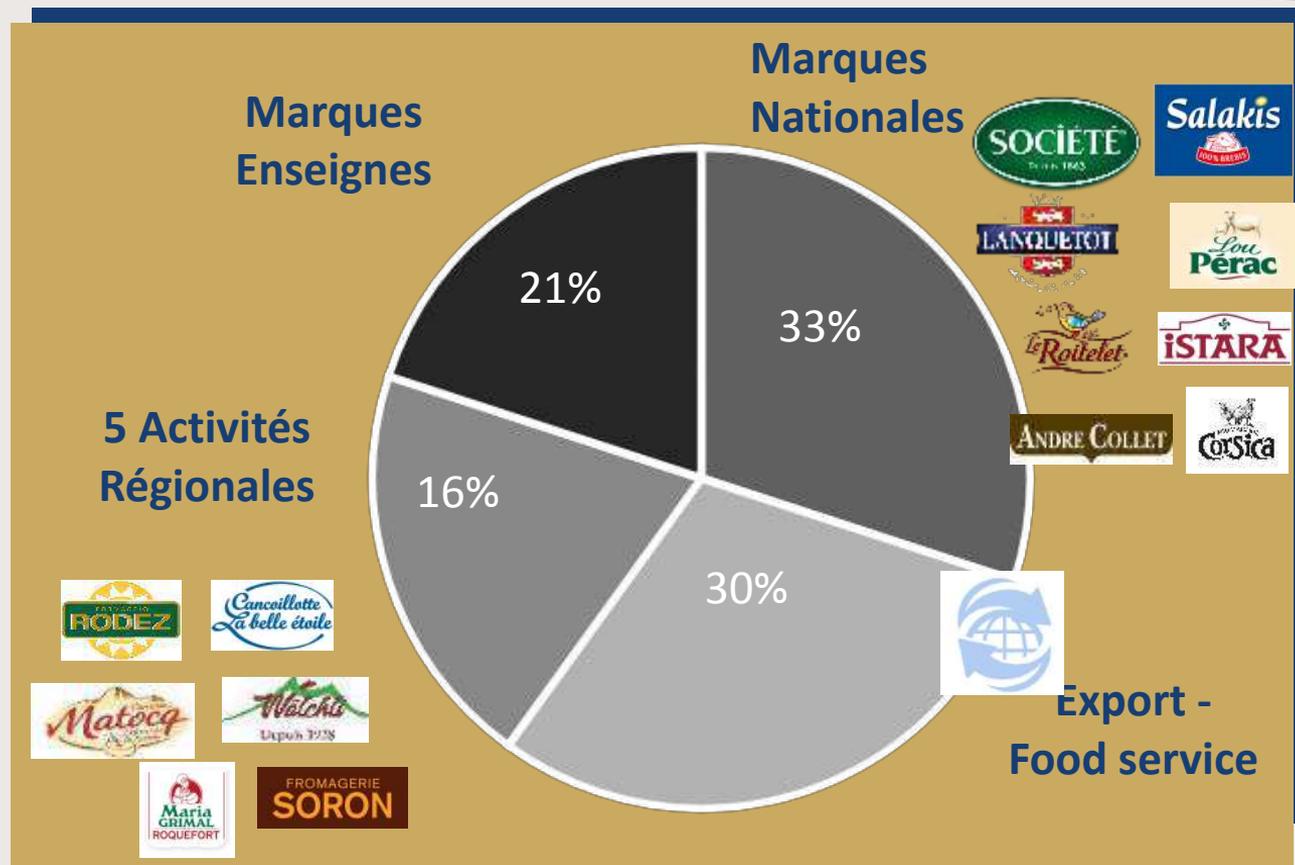
+ Marques Enseignes
+ Sans Marques

En France et à l'international

4 réseaux de commercialisation

Circuits de distribution

- GMS
- Proximité,
- Drive/ Eco-C,
- Grossistes,
- Crémiers/marchés,
- Magasins spécialisés
- Food Service,
- Export via filiales Lactalis
- Importateurs



SOCIÉTÉ®



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR SOCIÉTÉ®

Plus de 150 ans
d'histoire



1ere AOP en 1925

Symbole de la
gastronomie française

Des caves naturelles
ouvertes au public

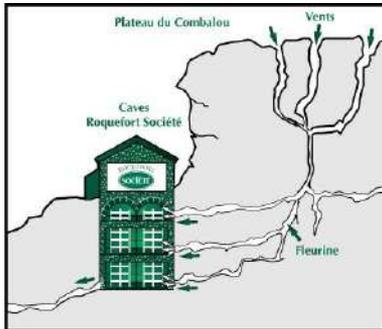
LA MARQUE REFERENTE DES PERSILLES

En 1863 est créée la Société Civile des caves & des producteurs réunis, communément appelée Société, l'une des 1eres sociétés civiles en France.

Avec Société, savourez le plaisir intense d'un Roquefort AOP issu d'un savoir-faire traditionnel et d'une passion collective depuis 1863.

Conformément au cahier des charges AOP, le Roquefort AOP Société est fabriqué avec du lait cru de brebis collecté en Occitanie, du Penicillium Roqueforti & du sel, dans nos fromageries en Aveyron puis affiné dans nos caves naturelles du village de Roquefort-sur-Soulzon.





Une territoire / origine Garantie

- Collecte du lait locale (Aveyron+ dépt limitrophes)
- Au cœur de parcs naturels des Grands Causses & Haut languedoc
- Des exploitations situées majoritairement zone de montagne (91 %)

Qualité & bien-être animal

- Pâturage obligatoire des brebis (selon météo)
- Alimentation des brebis issues de la ferme (herbes/fourrage/céréales, garanties sans OGM)
- Lait livré tous les jours à la fromagerie > fabrication quotidienne

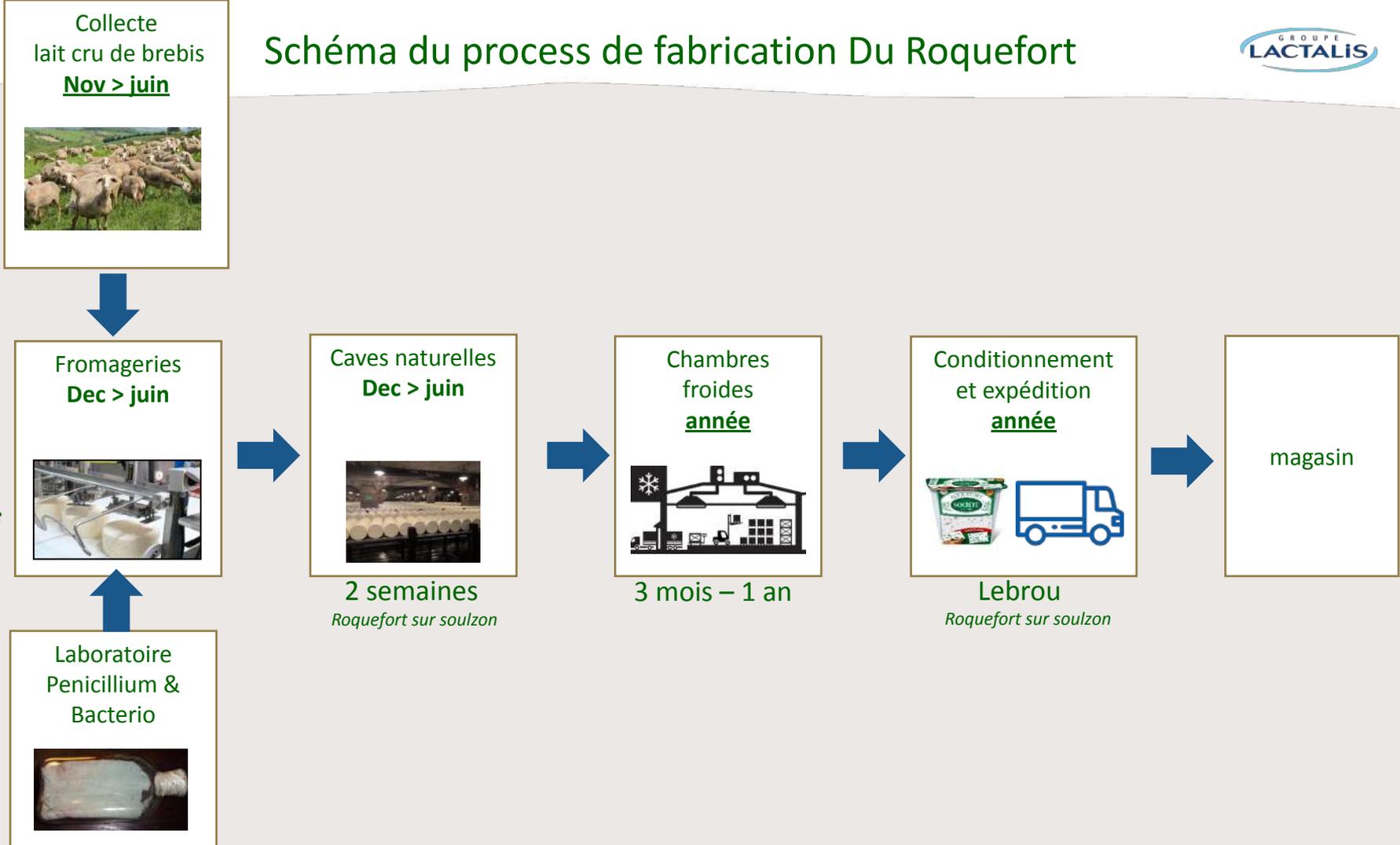
Une recette & fabrication simple & unique:

- Lait cru de brebis (lacaune)
- Du Penicillium Roqueforti récolté sur du pain de seigle & froment
- Des ferments, du sel
- Un Affinage obligatoire à Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron, dans les caves naturelles historiques

- Des exigences de composition, de taille de fromage & techniques fromagères
- Des ferments, du sel
- Affiné à Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron, dans les caves naturelles historiques.



Schéma du process de fabrication Du Roquefort



Laboratoire
Penicillium &
Bacterio



St-Affrique
Requista

Découvrez les portraits

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



Christelle

Éleveuse de brebis pour Société



Patrick

Ramasseur de lait Société



Julian

Responsable de production Société



Chantal

Responsable de l'atelier Penicillium Société



Jacques

Maître affineur Société



Pascal

Éleveur de brebis pour Société



Serge

Chef d'équipe Société

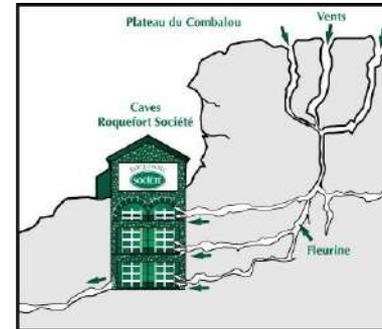
<https://www.youtube.com/channel/UC4UZmrpg8HVVW0cmwo6iphUA>

Un affinage traditionnel dans des caves exceptionnelles encore en activité aujourd'hui.



- **Un trésor d'architecture** : plusieurs étages, voutes en pierre
- Construites **dans la roche**
- Un affinage naturel, grâce à l'air des « fleurines », et au **savoir faire des maîtres affineurs Société**
- Sur travées de **bois de chêne**
- **Une température fraîche**, entre 7 et 9 degrés
- **Affinage lent** : minimum 3 mois

- Caves qui se visitent toute l'année (80 000 visiteurs/ an)



ROQUEFORT

VERT DOUX

USAGE PLATEAU

USAGE TEL QUEL/ATH/APERO

FIN DE REPAS QUOTIDIEN

CLASSIQUE

PREMIUM/
FESTIF

BIO

PORTIONS CREMES

BLEU DE BREBIS

3214T

190T

30T

527T

147T

L
S



arrêt

C
O
U
P
E

300T

200T



Templiers vendu surtout chez Léon de Bruxelles
+ visite des caves

+ Gamme Visite des caves (3X220, ½ pains, ¼, 1/8^e, -1863, Bara, Templiers)



Nouvelle pub TV



La Passion des femmes et des hommes de Roquefort Société pour le Plaisir de tous les consommateurs, retranscrite par une toute nouvelle Pub TV

RÉALISÉE EN AVEYRON...



...AVEC LAURE, NICOLAS ET JACKY, ACTEURS DE LA FILIÈRE

Avec Société, je savoure le plaisir intense d'un Roquefort issu d'une passion collective.



<https://youtu.be/gALLBPBSRQ0>



PRESENTATION SITE DE CONDITIONNEMENT LEBROU



Finalités du site

- Réception, dépliage feuille protectrice, lavage fromages
- Découpe, conditionnement de Roquefort
- Préparation de commandes et expéditions de fromages de brebis

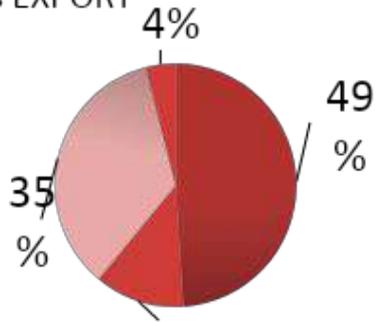


ACTIVITES:

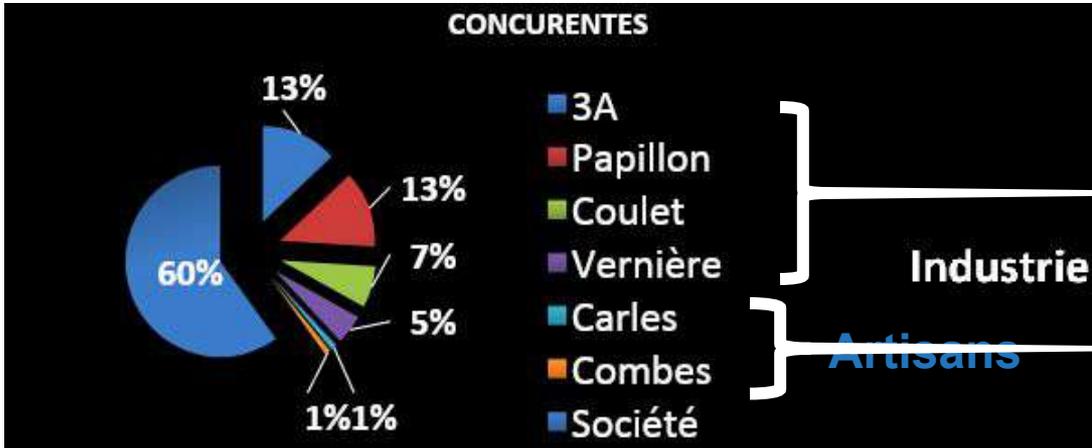
- Conditionnement de 8 300T
- Expéditions de 24.000 T
- CA : 100.000 K€

VENTES:

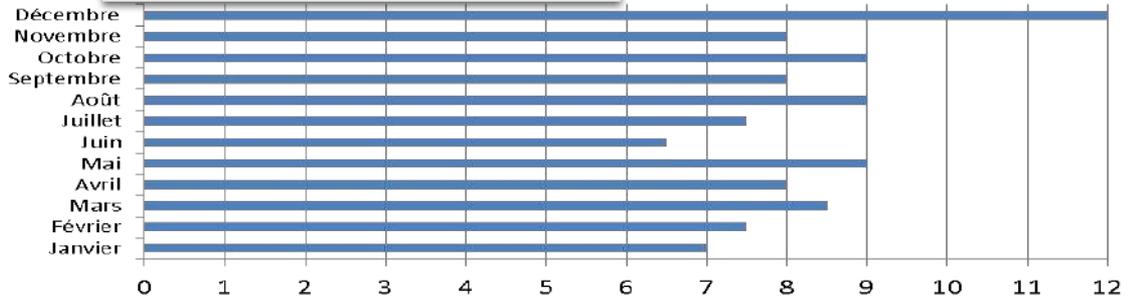
- Marque Société - FRANCE
- Marque Société/Président -EXPORT
- Autres FRANCE
- Autres EXPORT



PART DE MARCHE:



SAISONNALITE:



INFRASTRUCTURES:

- Construction de l'établissement en 1990 / Extension en 2000
 - Usine construite sur 3 niveaux : 4000 m² au sol
 - Surface totale du site : 12800 m²

- 7 lignes de production principales : 8300 T
 - Ligne Cave Saveur : opercules complexe (2400 T)
 - 1 thermo-formeuse tranches/Couvercles (2800 T)
 - 2 thermo-formeuses portions (530 T)
 - 1 thermo-formeuse Tranches(sans couvercles) (620 T)
 - 1 ensacheuse demi pains et ¼ pains (1825 T)
 - 1 ligne Frais Emballé (115T)

PERSONNEL:

- 220 collaborateurs sur le site dont 30 au service expéditions (partie Logistique)

CERTIFICATION

- ISO 9001
- ISO 22000
- IFS / BRC

ENVIRONNEMENT

Plan de contrôle bactério environnement

- Plan de contrôle efficacité nettoyage
- Plan de contrôle bactério lignes (proche produits)
- Suivi traitement eau / Surveillance qualité eau



L'entreprise conditionnement est divisée en zones de travail spécifiques

dont l'accès est réglementé (circulation du personnel, tenues particulières)

ZONE INTERMEDIAIRE	zone à moindre risque pour le fromage	frigo expéditions - palettisation - hall réception - hall expéditions - magasin - locaux techniques - salle de repos - salle de réunion - vestiaires - laverie caissons
ZONE GRISE	zone où le fromage n'est pas nu	zone encaissage - atelier reprise - frigos de stockage fromage - couloir réception fromage
ZONE GRISE DEPLOMBAGE	zone à risques pour le fromage qui passe d'un état protégé (plombé) à un état non protégé (fromage déplombé nu)	laverie grise déplombage LS laverie grise déplombage 1/2 pains
SAS	zone intermédiaire permettant le passage des zones grises en zone blanche	vestiaire blanc - atelier entretien - sas frigo brisures - sas zone encaissage/zone blanche - sas laverie
ZONE BLANCHE	zone où le fromage est le plus exposé aux risques de contamination par l'environnement et les manipulations (zone où le fromage est nu)	laverie zone blanche - frigo tampon - frigo brisures zone portions - zone demi-tranches - couloir blanc

NOS PROJETS AVEC DIGITAL CAMPUS (x2)

- 1) Réaliser un film de 15' environ pour accueillir les nouveaux collaborateurs + préciser notre environnement particulier (règles Hygiène et Sécurité au travail)**
- 2) Réaliser 2 portraits de collaborateurs présentant leur métier**