

DOSSIER DE PRESSE

La Coopérative U Enseigne réorganise sa filière laitière

Vendredi 14 juin 2019



©François Rouzioux



La Coopérative **U Enseigne** et l'industriel **Schreiber** nouent un partenariat exclusif dans le secteur de l'ultra-frais et inaugurent, après de vastes travaux de modernisation, **une toute nouvelle laiterie au cœur de la Meuse, dans la commune de Cléry-le-Petit.**

L'enseigne des territoires confirme ainsi sa forte empreinte locale : ce grand projet de réindustrialisation est à l'origine d'une véritable dynamisation du tissu économique et social, de même qu'une valorisation de la filière laitière. Plus de 800 emplois directs et indirects sont créés.

Une collaboration de long terme entre la Coopérative U Enseigne et Schreiber



©François Rouzioux

Grâce à ce partenariat, Schreiber gèrera l'intégralité de la production de l'ultra-frais de l'enseigne sur l'ensemble du territoire français. Pour ce faire, l'industriel s'est conformé au cahier des charges exigeant de U.

Confiance mutuelle, volonté de maîtriser la filière laitière pour l'emmener vers toujours plus de qualité et soutien au tissu local : tels sont les piliers de la collaboration entre la Coopérative U Enseigne et Schreiber.

U Enseigne, un engagement de longue date aux côtés des filières agricoles françaises

L'enseigne U défend la juste rémunération des producteurs afin de soutenir l'agriculture française et fournir à ses clients des produits de qualité. C'est la raison pour laquelle elle travaille chaque jour en partenariat avec les filières au travers d'actions concrètes et mesurables. Pour le porc comme pour le bœuf, les Magasins U ont été les premiers à signer l'engagement "cœur de gamme" des races à viande de la Fédération nationale bovine permettant une revalorisation des prix d'achat et une meilleure rétribution du producteur en fonction des coûts liés à l'élevage.

Cette viande fraîche proposée dans les boucheries est 100% d'origine française. C'est également le cas pour le lait vendu sous la marque U.

Les œufs à la marque U proviendront quant à eux exclusivement de poules élevées en plein air d'ici 2020.

Enfin, pour le poisson, l'enseigne U a mis en place une norme "Engagement ressources Pêche et Aquaculture" afin de préserver les espèces à protéger et contribuer à leur renouvellement. Les Magasins U sont également impliqués dans le programme du MSC (*Marine Stewardship Council*), qui fait la promotion des pratiques de pêche durable.

Un partenariat solide entre U Enseigne, Schreiber et les éleveurs locaux

Les éleveurs seront rémunérés au prix FranceAgriMer (FAM) toutes catégories (en moyenne 15 €/1 000 l au-dessus du prix FAM du lait conventionnel) auquel s'ajoutera une prime liée au respect du cahier des charges. L'enseigne U et Schreiber s'engageront à ne jamais payer le lait en-dessous de 350 Euros/1 000 l plus la prime qualité.



©François Rouzioux

Des ambitions communes entre la Coopérative U Enseigne et Schreiber

Alors que la filière laitière semble peu à peu sortir de la crise, la Coopérative U Enseigne, largement impliquée à ses côtés depuis des années, développe **un partenariat exclusif avec un industriel, fondé sur le savoir-faire, la qualité, la transparence, la capacité de production et l'innovation**. Son ambition ? Mettre un terme à un système à bout de souffle, se traduisant pour le distributeur par un manque de transparence sur la qualité du lait, peu de différenciation sur l'offre produits et une sécurité des approvisionnements non assurée.

De son côté, Schreiber ambitionne de créer **une nouvelle collaboration en France dans la durée** et cultive deux différences majeures par rapport à ses concurrents : la capacité à s'adapter aux exigences du distributeur et la ferme volonté de ne pas acheter le lait moins cher que le prix du marché.

« Nous sommes un groupe profondément engagé au service de nos clients. Ce qui nous distingue outre notre savoir-faire, c'est notre volonté de travailler dans un esprit de réelle collaboration pour développer leur activité. C'est la raison pour laquelle l'écoute et la proximité sont des valeurs que nous partageons avec la Coopérative U Enseigne et que nous appliquons au quotidien. », précise **François Salamon, Président de Schreiber International**.

Au cœur de la filière laitière U : sécurité, qualité, respect des producteurs

Ce partenariat exclusif entre la Coopérative U Enseigne et Schreiber permet aujourd'hui au distributeur de **maîtriser la qualité de la production**, et ce dès la première étape. Des contrats tripartites seront noués avec quatre coopératives laitières locales, assurant une **rémunération juste aux producteurs** : ils sont 90 à être concernés sur un rayon de 150 kilomètres autour de l'usine.

Ce sont des contrats de long terme qui sont donc synonymes de **sécurisation des approvisionnements** pour la Coopérative U Enseigne et de perspectives pour les agriculteurs.

Par ailleurs, la Coopérative U Enseigne a établi **un cahier des charges rigoureux** garantissant la qualité du lait. Ce cahier des charges respecte la démarche « Bleu Blanc Cœur », première démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental reconnue par les ministères de la Santé et de l'Agriculture. Elle est fondée sur trois piliers centraux : l'équilibre de l'alimentation des animaux, le bien-être animal et la préservation de l'environnement. Le lait est donc produit par des vaches nourries avec des aliments sans OGM (< 0,9%) et mises au pâturage (3 mois minimum / an).

L'usine de Cléry-le-Petit : un outil de production agile et performant

Pour accueillir la production de l'ultra-frais et la développer, la Coopérative U Enseigne et Schreiber ont conçu ensemble **un outil à la pointe au niveau technologique et environnemental**. Plus de 85 millions d'euros ont ainsi été investis pour faire sortir de terre une structure de 10 000 mètres carrés.

Dans cette usine, la technologie est au service de la **diminution de la pénibilité du travail** : preuve en est des robots manutentionnaires autonomes qui bouleversent la chaîne logistique, facilitant les tâches des employés.

La production de produits commercialisables a débuté en avril 2019 avec les yaourts. Elle sera amenée à monter en puissance au fil des mois, avec la production des brassés, des yaourts aux fruits, des fromages blancs et des desserts, par vagues successives. À terme, l'usine de Cléry-le-Petit devrait assurer **la production de tous les produits ultra-frais en marque propre de la Coopérative U Enseigne**.

Soucieux des enjeux liés au développement durable, Schreiber a construit une usine qui se distingue également par ses performances sur le plan environnemental : la consommation d'énergies y est limitée, tandis que l'utilisation d'une chaudière biomasse réduit les émissions de carbone de l'usine de 8 500 tonnes ! Les préoccupations environnementales sont portées jusqu'au traitement des eaux usées qui se fait avec une station biologique.



©François Rouzioux

Les dates clés de ce projet :

Juillet 2017 : Acquisition du site de Cléry-le-Petit.
Octobre 2017 : Premiers coups de pioche pour la construction de l'usine.
Avril 2019 : Après 1 an et demi, la première ligne de production démarre, grâce à l'implication de tous les acteurs locaux, notamment la préfecture de Verdun.



©François Rouzioux

La production de yaourts à l'usine, c'est...

4 chaînes de production

60 millions de litres de lait par an pour les besoins de la Coopérative U Enseigne

Plus d'un million de pots de yaourts produits chaque jour et expédiés dans près de 1 600 magasins

Préserver et développer le tissu social sur le territoire

Au-delà de la dynamisation du territoire sur le plan économique, c'est tout le tissu social qui se trouve renforcé par la collaboration de la Coopérative U Enseigne et de Schreiber. Un sujet très cher à la Coopérative U Enseigne, **l'enseigne des territoires**.

115 emplois ont été créés au sein de l'usine, auxquels s'ajoutent de nombreux emplois indirects, **environ 700**, liés à l'activité supplémentaire engendrée pour les producteurs de lait.



©François Rouzioux

Mais l'usine de Cléry-le-Petit fait également figure de modèle en termes de **ressources humaines**. Une politique volontariste a été mise en place sur **l'égalité hommes-femmes**, avec 43% de femmes recrutées dans l'encadrement. Au sujet de **l'insertion des personnes en situation de handicap**, l'unité de production compte 12% de travailleurs handicapés, bien au-dessus de la moyenne nationale.

Pour finir, des solutions ont été développées ou sont en cours de développement pour **améliorer le bien-être des salariés venant travailler** : une crèche va ainsi être construite sur le site et permettra d'accueillir jusqu'à 20 enfants, tandis qu'un restaurant d'entreprise a été créé. On y dégustera entre autres des yaourts U, naturellement !



Les étapes clés de la fabrication d'un yaourt



La traite : elle est réalisée en respectant des règles d'hygiène strictes.



Le transport jusqu'à l'usine : il est effectué dans des camions citernes isothermes nouvelle génération, qui permettent des économies de gasoil de 9,5% par rapport à des véhicules classiques. Le lait est collecté toutes les 48h chez les producteurs, contre 72h pour la profession, garantissant une fraîcheur optimale.



La pasteurisation : le lait est chauffé à 72°C pendant 15 secondes chrono !



L'ensemencement : derrière ce mot savant se cache l'introduction de ferments lactiques pour donner au yaourt sa consistance.



La mise en pot et l'étiquetage : cette usine, possédant la certification environnementale ISO 14001, utilise du carton recyclable. Les lignes ont été conçues pour s'adapter aux nouveaux matériaux plus écologiques.



La fermentation : 6h dans une pièce chauffée à 40°C environ.



©François Rouzioux

L'exigence de sécurité à toutes les étapes de la production

Plus de 200 000 analyses par an sont menées par les équipes, afin de s'assurer de la qualité du lait, de la texture du yaourt et de sa composition nutritionnelle.

Entre l'arrivée du lait à l'usine et le pot de yaourt prêt à l'envoi, il s'écoule 30 heures.

L'alimentation saine : une priorité pour la Coopérative U Enseigne

La Coopérative U Enseigne s'engage au quotidien pour que **ses clients consomment mieux**. En 10 ans, 90 substances controversées ont été retirées dans plus de 6 000 produits de la marque U. Sur la catégorie des yaourts, la marque suit une règle d'or : **pas d'arômes artificiels, pas de conservateurs**.

« Nous sommes fiers que nos initiatives contribuent à entraîner le marché vers une offre de meilleure qualité. L'inauguration de l'usine de Cléry-le-Petit met en exergue le travail mené depuis des années en faveur d'un approvisionnement durable, au plus près des territoires. Tous ces partenariats que nous nouons aujourd'hui avec les filières garantissent qualité, sécurité, traçabilité à nos produits : en travaillant avec les meilleurs, nous devenons meilleurs. », conclut **Dominique Schelcher, Président-Directeur général de la Coopérative U Enseigne**.

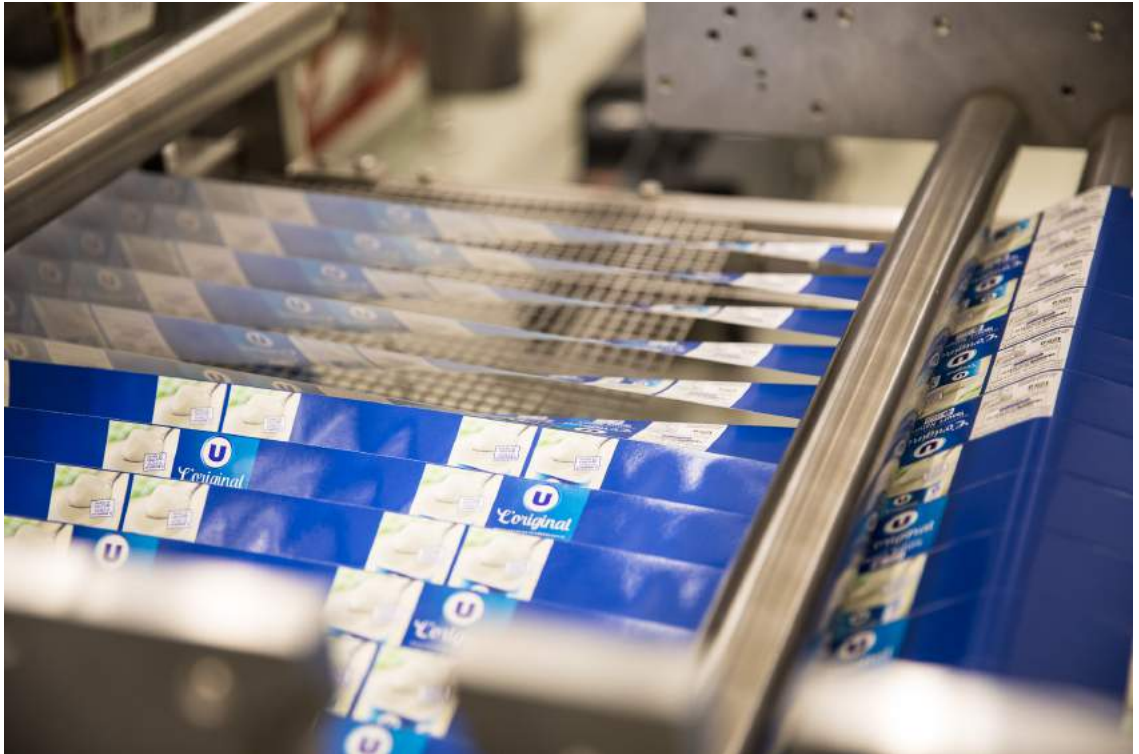
Y'a Quoi Dedans ?

Finis les étiquettes incompréhensibles ! Les Magasins U ont lancé une **application mobile gratuite** permettant de tout savoir du contenu de nos assiettes. Téléchargée par 300 000 utilisateurs, elle permet désormais à tous de connaître la composition des produits qu'ils achètent et génère encore davantage de confiance et de transparence autour de notre alimentation.



La grande consultation Make.org

“**Comment permettre à chacun de mieux manger ?**” Système U s'est associé à une coalition de plus de 30 acteurs en **partenariat avec Make.org** dans le but d'inciter citoyens, associations, entreprises, institutions et media à réfléchir à cet enjeu majeur. Les idées les plus plébiscitées lors de cette consultation seront transformées en actions concrètes, massives et nationales puis incubées par Make.org pendant 2 ans et demi. Les résultats de la première phase de ce vaste chantier sont rendus publics le 13 juin 2019.



©François Rouzioux

À propos de Système U

Avec 1 600 points de vente aux enseignes Hyper U, Super U, U Express et Utile dans toute la France et plus de 65 000 collaborateurs, U Enseigne est un acteur de proximité soucieux de valoriser le dynamisme économique autour de ses magasins. Nous mettons en valeur une coopération en réseau afin de valoriser au sein de chaque territoire l'ensemble de la filière : agriculteurs locaux et régionaux, éleveurs, acteurs de proximité. Chaque Magasin U est conçu pour s'intégrer dans une démarche de commerce responsable qui profite à tous : nos salariés, nos fournisseurs, nos partenaires et nos clients.

www.magasins-u.com / [@ULesCommercants](https://www.instagram.com/ULesCommercants)

À propos de Schreiber Foods

Avec 30 usines implantées dans 11 pays, l'industriel Schreiber fabrique des produits laitiers pour la grande distribution, les chaînes de restauration et des sociétés internationales ayant une Marque. Schreiber compte 8500 salariés, en Amérique du Nord, en Europe, en Asie et en Amérique Latine, et réalise un chiffre d'affaires de 5.2 Milliards de Dollars, dont plus du tiers à l'international. Schreiber s'engage à proposer des aliments de qualité, toujours plus sains, servant le bien commun et souhaite être la meilleure entreprise laitière au service de ses Clients, reconnue pour son savoir faire et la qualité de sa relation avec ses Clients.

<https://www.schreiberfoods.com/en-us>

CONTACTS PRESSE

Agence TBWA\Corporate : systemeu@tbwa-corporate.com / 06 76 93 11 45

Système U : Thierry Desouches / thierry.desouches@systeme-u.fr / 06 07 16 67 50