

## Laïta inaugure un nouveau laboratoire à Ancenis

Laïta confirme son dynamisme sur le territoire ligérien. L'entreprise coopérative laitière inaugure, ce vendredi 1er avril, un nouveau laboratoire sur son site industriel d'Ancenis (44). Ce nouvel équipement qui représente un investissement de 2 millions d'euros va permettre à l'entreprise d'augmenter ses capacités d'analyses tout en offrant à son équipe de 32 salariés de meilleures conditions de travail.

### Un plus grand champ d'analyses

C'est à l'issue d'un projet de deux ans, dont 18 mois de construction que les équipes du laboratoire Laïta d'Ancenis ont pu intégrer leurs nouveaux locaux. Le nouveau bâtiment qui s'étend sur une surface de 1 150 m<sup>2</sup> et ses nouveaux équipements vont permettre à l'équipe d'élargir son champ d'analyses tout en répondant de manière plus réactive aux besoins des ateliers de production présents sur le site. A Ancenis, Laïta fabrique du beurre, des fromages à pâtes molles mais également des ingrédients laitiers secs destinés à ses clients industriels. Chaque jour, ce ne sont pas moins de 1 150 analyses chimiques et microbiologiques qui doivent être réalisées pour assurer les plans de contrôle et libérateurs des fabrications. Grâce aux nouvelles installations, 25 % des analyses microbiologiques qui étaient jusqu'à présent externalisées vont pouvoir être réalisées en interne.

Le laboratoire a également modernisé ses équipements avec l'acquisition de nouveaux Postes de Sécurité Microbiologique (PSM), d'étuves, de chambres chaudes, de balances, etc. Il a également investi dans un nouvel instrument de mesure en infra-rouge, permettant l'analyse rapide des teneurs en protéines et matières grasses pour des échantillons liquides.

L'organisation a également été revue pour le prélèvement et la collecte des échantillons dans les ateliers. Deux véhicules électriques permettent d'assurer leur acheminement jusqu'au laboratoire. Pour répondre au surcroît d'activité, cinq nouveaux collaborateurs ont rejoint l'équipe du laboratoire. Laïta a également fait l'acquisition d'un progiciel de gestion intégré (LIMS). Ce dernier gère la traçabilité des échantillons depuis leur réception jusqu'à la transmission des résultats d'analyse.

Le nouveau laboratoire a obtenu le renouvellement de l'accréditation du Cofrac garantissant la compétence du laboratoire ainsi que la qualité des essais réalisés conformément à la norme ISO/CEI 17025.

### Un bâtiment conçu pour de meilleures conditions de travail pour les salariés...

Les nouveaux locaux de plain-pied favorisent les flux de personnels, d'échantillons et de consommables (l'ancien laboratoire était à l'étage d'un atelier de production). La notion d'ergonomie a été au cœur des réflexions lors de la conception du bâtiment. Cela s'est traduit par l'ajustement de la hauteur des paillasses de manipulation, l'aménagement de rayonnages avec plateaux coulissants ou encore l'acquisition de chariots avec plateaux réglables en hauteur afin d'optimiser les ports de charge. Une salle de pause de 45 m<sup>2</sup>, très bien équipée, est également mise à disposition des salariés.

### ... dans le respect des engagements RSE de Laïta

Le bâtiment est parfaitement isolé, optimisant ainsi la consommation d'énergie. Un dispositif double flux au niveau du système de climatisation-chauffage permet de récupérer l'énergie de l'air sortant pour réchauffer l'air entrant en hiver, ou de rafraîchir l'air entrant par l'air sortant en été. Les nouveaux locaux bénéficient également d'équipements pour la détection et l'extinction de la lumière ainsi que de robinets d'eau permettant de réduire la consommation. Enfin, les déchets du laboratoire sont valorisés par un prestataire partenaire.

#### Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : [mathilde@rivacom.fr](mailto:mathilde@rivacom.fr)

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : [anne-laure.visseiche@even.fr](mailto:anne-laure.visseiche@even.fr)

## Ils ont dit...

« Nous bénéficions désormais d'un nouvel outil de travail bien conçu par, et pour l'équipe du laboratoire. L'ensemble des flux du personnel, des échantillons et des consommables a été optimisé. De plus, le laboratoire nous apporte une qualité de vie au travail très appréciable par sa luminosité, sa modernité et son ergonomie. Nos nouveaux locaux vont nous permettre d'accroître notre activité pour mieux répondre aux besoins des ateliers du site, tant en nombre qu'en qualité d'analyse. », **Loïc Herpin, responsable du laboratoire d'Ancenis.**

« Avec en moyenne 10 millions d'euros par an d'investissements, le site Laïta d'Ancenis a la volonté d'améliorer son efficacité, de développer l'emploi et de s'inscrire durablement dans son territoire. Le nouveau laboratoire est une belle illustration de cette dynamique. Il nous permet de gagner en capacité d'analyse et d'en internaliser certaines, jusqu'à présent externalisées. La croissance d'activité du laboratoire a déjà permis de recruter cinq personnes. D'autres recrutements sont toujours en cours. », **Antoine Rabier, directeur du site Laïta Ancenis.**

« Laïta investit au service de ses producteurs de lait adhérents, ses clients et ses collaborateurs. Le laboratoire d'Ancenis est emblématique de cet engagement qui nous conduit à investir environ 40 millions d'euros tous les ans sur nos sites de l'Ouest. Laïta, bien sûr, c'est Paysan Breton avec ses produits reconnus par les consommateurs, mais ce sont aussi des millions d'analyses pour garantir la qualité ! Le laboratoire est au cœur de nos métiers, car il permet de mesurer rapidement et précisément notre performance. Le dynamisme de Laïta se traduit par un fort développement de nos recrutements dans tout l'Ouest, et particulièrement sur ce site d'Ancenis », **Gabriel Heusse, directeur industriel de Laïta.**

## Chiffres clés Laboratoire

- 32 salariés (5 recrutements pour accompagner le développement d'activité)
- 1 150 m<sup>2</sup>
- 2 millions d'euros d'investissement
- 1 150 analyses / jour en moyenne
- + 25 % d'analyses en microbiologie grâce aux nouvelles installations.

## Le site Laïta d'Ancenis

- l'équivalent de 550 millions de litres de lait transformés par an.
- 650 salariés.
- 3 secteurs industriels fabriquant :
  - . du beurre,
  - . des fromages à pâte molle,
  - . des ingrédients laitiers secs pour l'industrie (poudres de lait formulées et infantiles).
- des activités associées à la production :
  - . un service de collecte du lait,
  - . une plate-forme logistique,
  - . des services supports (Laboratoire, Amélioration de la performance industrielle, Qualité, Hygiène & Environnement, Maintenance, Etude & Travaux neufs, Prévention Sécurité, Recherche & Développement, Services administratifs).

## Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : [mathilde@rivacom.fr](mailto:mathilde@rivacom.fr)

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : [anne-laure.visseiche@even.fr](mailto:anne-laure.visseiche@even.fr)

## Carte d'identité de Laïta

- entreprise coopérative laitière, filiale du Groupe Even, qui valorise le lait des producteurs Even, Terrena et Eureden.
- 1,5 milliard de litres de lait collectés auprès de 2 660 exploitations du Grand Ouest.
- 3 150 salariés.
- 1,4 milliard d'euros de chiffre d'affaires, dont 66 % en France.
- 7 sites industriels (dont celui d'Ancenis).
- 5 filiales en Europe.
- 4 grands marchés : les produits de grande consommation, la nutrition santé, les ingrédients laitiers, les aliments jeunes mammifères.
- des marques phares, dont Paysan Breton
- des clients dans plus de 110 pays.
- un engagement commun des salariés et des producteurs de lait dans Passion du Lait®, la démarche RSE de Laïta.

### Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : [mathilde@rivacom.fr](mailto:mathilde@rivacom.fr)

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : [anne-laure.visseiche@even.fr](mailto:anne-laure.visseiche@even.fr)