

Beurrerie d'Ancenis 40 ans de passion du lait

La beurrerie du site Laïta d'Ancenis fête ses 40 ans cette année. Retour sur l'histoire et l'activité d'un atelier laitier qui résiste à l'épreuve du temps et contribue au dynamisme de son territoire.

La beurrerie du site d'Ancenis souffle ses 40 bougies. Mais qu'est-ce qui fait la longévité de cet atelier de l'entreprise coopérative Laïta ? Sans aucun doute la « Passion du lait » qu'elle cultive au travers de sa marque fleuron : Paysan Breton.

Construite en 1978, la beurrerie d'Ancenis a franchi beaucoup d'étapes sur le chemin de la qualité. Son parcours de développement, jalonné de progrès constants, lui vaut d'être reconnue aujourd'hui par un éventail de certifications officielles : Iso 9001 (organisation), Iso 14001 (environnement), IFS High Level (référentiel permettant de commercer à l'international avec la grande distribution), BRC grade A (version anglo-saxonne de l'IFS).

Des distinctions officielles

L'an dernier, l'usine qui emploie 65 salariés sur un site qui en compte 600, a fabriqué 22 000 tonnes de beurre, commercialisées à 63 % sous marque Paysan Breton, à 30 % sous marques de distributeurs et à 7 % à l'exportation.

La qualité de ses fabrications est régulièrement saluée par des distinctions au Concours Général Agricole de Paris, où le beurre Paysan Breton a obtenu la Médaille d'Or en 2013 et la Médaille d'Argent en 2018.

Depuis son entrée dans le giron de Laïta en 2009, la beurrerie a bénéficié de moyens importants pour assurer son développement.

Des investissements de modernisation importants

Les investissements industriels ont été multipliés par cinq entre 2012 et 2018. Un effort particulier a été porté sur :

- de nouveaux process,
- le renouvellement des outils : pasteurisateur, tank de maturation, butyrateur, ligne de conditionnement,
- la maîtrise des pertes matières à la source,
- mais aussi l'amélioration de la maîtrise de la qualité et des conditions de travail.

Des équipes engagées

Au-delà de ces investissements matériels, le succès de la beurrerie doit, avant tout, à l'implication du personnel et au bon climat social de l'atelier. Les recrutements se sont accélérés ces cinq dernières années avec 25 créations de postes et un recours croissant à l'alternance pour renouveler les forces vives dans les métiers techniques qui peinent à recruter comme la production et la maintenance.

Parallèlement, un plan de formation ambitieux a été déployé auprès de l'ensemble des salariés qui affichent, en moyenne, 10 ans d'ancienneté, preuve de leur fidélité à l'entreprise.

Les principaux axes de progrès poursuivis aujourd'hui par les équipes sont :

- persévérer dans l'excellence en santé et sécurité,
- gagner la confiance des clients en livrant une qualité régulière avec un taux de service supérieur à 98 %,
- mieux préserver l'environnement en réduisant l'impact de l'activité : pertes matières, consommation d'eau, tri et recyclage des déchets...

La mise en place de méthodes de management participatives et des rituels quotidiens d'animation devrait permettre de relever ces défis et d'écrire de nouvelles pages de l'aventure de la beurrerie du site Laïta d'Ancenis.

Paroles de salariés

« Une dynamique positive »

Laëtitia Bricard, 40 ans, référente conditionnement.

« Je suis entrée à la beurrerie en tant qu'intérimaire en 1998. J'avais 19 ans. A priori, je n'envisageais pas de rester. Et puis, je n'en suis jamais partie ! Cela fait 21 ans que je suis dans l'entreprise et je m'y plais énormément. J'ai été opératrice, conductrice de ligne et je suis devenue référente conditionnement à la faveur d'une création de poste. J'interviens sur le réglage des lignes à la demande des conducteurs et j'encadre les nouveaux arrivants. Les missions sont variées et l'ambiance très bonne. Le travail dans une entreprise agroalimentaire comme la nôtre est tout sauf routinier. Nous montons nos machines. Nous prenons des initiatives. C'est beaucoup plus valorisant et moins pénible que ce que les gens imaginent, notamment grâce aux investissements réalisés dans l'automatisation pour limiter la manutention et les tâches répétitives. Notre beurrerie a fait son bonhomme de chemin et a pris de l'ampleur avec Laïta. L'atelier a été agrandi et modernisé. C'est un signal fort et positif pour les salariés et l'avenir de l'entreprise. »

« Je ne vois pas le temps passer »

Guillaume Bouquin, 25 ans, conducteur de ligne.

« J'ai intégré la beurrerie il y a 6 ans, en apprentissage, dans le cadre d'un BTS sciences et technologies des aliments que j'ai complété par une licence professionnelle. J'ai démarré au conditionnement, puis j'ai évolué vers un poste de conducteur de ligne, où j'ai gagné en autonomie et responsabilité. Je me sens bien en fabrication. Quand on travaille dans la bonne humeur, on ne voit pas le temps passer ! L'entreprise évolue beaucoup et j'apprécie que le personnel soit associé aux réflexions en amont des prises de décision. Avec mes collègues de la beurrerie et des autres services supports, nous participons au développement de notre marque Paysan Breton. Quand je vois des personnes acheter nos beurreries au supermarché, je me dis qu'ils emportent un peu de nous chez eux. Et ça me rend fier. »

« Grandir ensemble »

Yannick Proux, 46 ans, chef de secteur beurrerie.

« Je fais du beurre depuis que je suis sorti de l'école et ça me plaît ! J'ai été recruté à la beurrerie en 1997 en tant que chef d'équipe. Je suis aujourd'hui chef de secteur. Ce poste réclame une certaine polyvalence car je suis appelé à remplacer ponctuellement le responsable de production et du service ordonnancement. Mon travail est varié, avec des tâches intéressantes et complexes. Je viens à l'atelier chaque jour avec l'envie de bien faire. On nous fait confiance pour travailler sur différents sujets comme la recherche et le développement, la mise en place de nouvelles lignes, le conditionnement... Nous travaillons main dans la main avec les services supports du site d'Ancenis sur des projets transverses qui engagent l'avenir. Laïta a non seulement investit dans les équipements industriels, mais aussi et surtout dans l'humain et l'accompagnement de projets. En 20 ans de présence, j'ai vu la pyramide des âges rajeunir, avec de nouvelles méthodes de travail et de pensée. Nous visons la qualité avant la productivité pour que notre marque Paysan Breton soit reconnue et gagne en valeur ajoutée. La réussite de notre beurrerie doit beaucoup au bien-être du personnel, à la confiance et aux échanges que l'on essaye d'entretenir à tous les échelons pour avancer collectivement. En résumé, notre atelier n'est pas un lieu où l'on appuie sur des boutons pour faire fonctionner des machines. C'est une aventure humaine où chacun fait de son mieux pour que nous grandissions ensemble. »

Laïta : carte d'identité

- **8^{ème}** entreprise coopérative laitière européenne avec **1,3 milliard d'euros** de chiffre d'affaires dont 68 % en France, 22 % dans l'Union Européenne et 10 % au Grand Export.
- **3 100** exploitations dans le Grand Ouest.
- **1,5 milliard de litres** de lait collectés.
- **2 800 salariés**.
- **7 sites industriels**.
- **6 filiales** en Europe.
- Des clients dans plus de **110 pays**.
- Un engagement commun des salariés et des producteurs de lait adhérents dans **Passion du Lait®**, charte d'engagement en Responsabilité Sociale d'Entreprise portant sur la qualité, l'environnement, le développement des hommes et des territoires, le bien-être animal.

Le site d'Ancenis

- l'équivalent de **550 millions de litres de lait** transformés par an.
- **600 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 (Amélioration de la performance industrielle, Qualité, Hygiène & Environnement, Laboratoire, Maintenance, Etude & Travaux neufs, Prévention Sécurité, Recherche & Développement, Services administratifs).