

TRIBALLAT



LAITERIE FAMILIALE ENGAGÉE



Rapport RSE **2025**



LAITERIE FAMILIALE ENGAGÉE : LA DURABILITÉ AU CŒUR DES TERRITOIRES

HUGUES TRIBALLAT,
Président de Triballat
VINCENT BAGÈS,
Directeur général de Triballat

Comment la notion de durabilité dicte-t-elle vos choix de manière globale, notamment face au contexte social et environnemental ?

Hugues Triballat – La durabilité est au cœur de notre manière de décider et de piloter notre entreprise, depuis toujours. Concrètement, cela se traduit par une volonté constante de privilégier les choix durables, aussi bien sur le plan humain que dans nos relations avec notre environnement. Cela signifie investir dans les collaborateurs, dans leurs compétences et dans la qualité du dialogue social, car aucune entreprise ne peut durer sans engagement collectif. C'est un engagement global envers l'ensemble de notre écosystème.

Dans ce contexte, pouvez-vous nous faire part des avancées les plus marquantes ?

Vincent Bagès – Nous mettons tout en œuvre pour proposer des produits de grande qualité et les plus naturels possibles à nos clients et à nos consommateurs ; le nombre exceptionnel de récompenses nationales et internationales en 2025 témoigne de notre exigence et de notre passion.

Nous maintenons nos efforts dans la réduction de l'utilisation des ressources naturelles : baisse des consommations d'eau, baisse des consommations d'énergie, baisse de l'utilisation de plastique.

En quoi votre démarche « Laiterie Familiale Engagée » renforce-t-elle le lien avec votre écosystème et favorise-t-elle le dynamisme des territoires ?

Hugues Triballat – Notre démarche est pensée dans un écosystème, avec et pour le territoire. Elle vise à consolider des relations durables avec l'ensemble de nos partenaires : producteurs, fournisseurs, collaborateurs et communautés locales. Dans chacune de nos fromageries et laiteries, nous sommes un acteur économique important du territoire, et toute une chaîne de valeur locale vit et se développe autour de notre présence. Nous contribuons à rendre les territoires plus vivants, capables de créer des opportunités et de préparer l'avenir.

Quel regard vos parties prenantes portent-elles sur votre démarche RSE ?

Vincent Bagès – Notre démarche Laiterie Familiale Engagée est un atout vis-à-vis de nos parties prenantes, notamment nos consommateurs, nos partenaires bancaires et nos partenaires commerciaux. De surcroît, l'antériorité de nos actions démontre le sérieux de notre engagement, le pragmatisme de nos choix rassure et nos actions concrètes dans le temps sont autant de preuves de notre volonté d'avancer vers un modèle plus responsable et plus durable. Nous maintenons notre cap, comme nous l'avons toujours fait, car nous sommes une Laiterie Familiale Engagée.

NOTRE HISTOIRE

1901

Désiré et Francine Triballat fabriquent des fromages dans leur ferme, à Rians.



1989

Hugues Triballat, fils d'Hubert, quatrième génération, rejoint l'entreprise.



1992

Lancement du premier dessert pâtissier cuit au four : la fameuse Crème Brûlée.



1952

Hubert Triballat, leur petit-fils, s'installe dans la ferme familiale et relance l'activité après la guerre, avec trois salariés et 700 litres de lait par jour.



1960-1980

Acquisition de plusieurs fromageries et laiteries berrichonnes.

1966

La Faisselle, avec sa fraîcheur et son emballage typique, et le Crottin de Chèvre conquièrent les crémiers parisiens. Création de la marque commerciale « Rians ».

1980-1990

Début des exportations, dans les pays limitrophes.

1994 - 2026

Extension de la gamme des desserts : Île Flottante, Fondant, Onctueux, Panna cotta...

1994-2023

Acquisition de plusieurs fromageries spécialistes des fromages AOP et fromages de terroirs, notamment en Val de Loire.

2006 - 2011

Acquisition de Laura Chenel, puis de Marin French Cheese, en Californie. Acquisition de Goshua, en Espagne.



NOTRE GOUVERNANCE

La gouvernance de Triballat repose sur une structure hiérarchisée où la RSE est centrale. La Présidence et la Direction Générale valident les orientations stratégiques. Le Comité Exécutif assure le suivi opérationnel, ainsi que le rôle de Comité de Pilotage RSE. Enfin, le Comité de Programme pluridisciplinaire déploie la feuille de route, soutenu par des relais locaux dans les laiteries et les fromageries pour piloter les actions de terrain.

TRIBALLAT EN BREF

Notre mission :

**DÉVELOPPER LE PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE LAITIER DE NOS TERROIRS.**

365 M€

de chiffre d'affaires

30 %

du chiffre d'affaires
à l'international

20

marques
> 1 M€

1 600

collaborateurs

17

sites de
production

140 M

de litres de lait collectés
et transformés par an
(chèvre, vache, brebis)

- Nos Fromageries et Laiteries au cœur des territoires



France

Anjouin
Châtillon-sur-Cher
Dubois-Boulay

Cloche d'Or
Germain
La Bresse

La Drôme
La Lémance
Neufchâteau

Picandine
Quercy
Rians



Espagne

Goshua

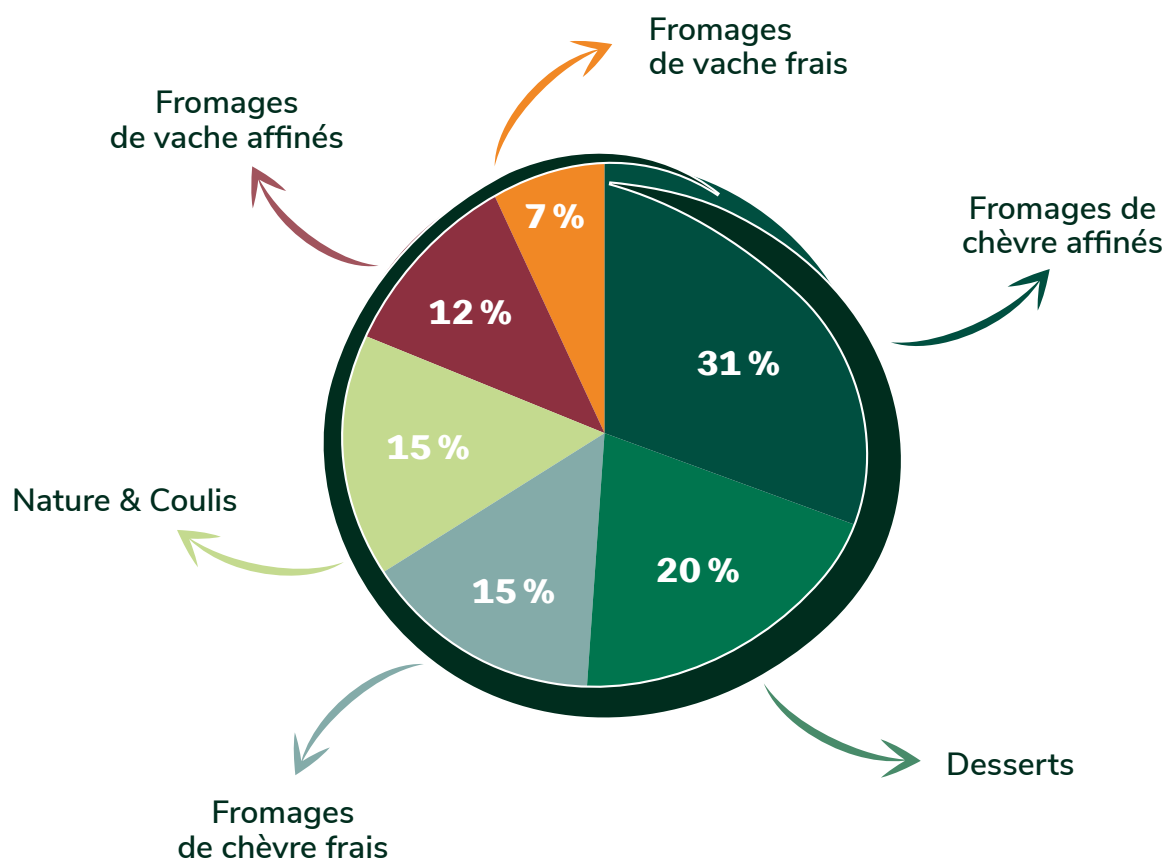
États-Unis

Laura Chenel (Californie)
Marin French Cheese (Californie)

NOS MARQUES



NOS VENTES PAR PRODUIT



NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES

NOS RESSOURCES

Une structure familiale indépendante

- 100 % détenue par la famille fondatrice depuis 5 générations

1 600 collaborateurs engagés

Savoir-faire laitiers et fromagers traditionnels

11 AOP

17 sites de fabrication

- 3 pays
- 13 départements

485 producteurs de lait

- 140 M de litres de lait collectés par an (chèvre, vache et brebis)

Partenaires durables

- Fournisseurs et prestataires
- CIWF et LPO

Ressources naturelles

- Eau, énergies, bois, ingrédients

NOTRE MISSION

Développer le patri gastronomique laiti

NOS LEVIERS D'ACTION

**TRANSMISSION
DES SAVOIR-FAIRE ET
DE LA PASSION DU GOÛT**

**ENGAGEMENTS AUPRÈS
DES COLLABORATEURS
ET DES TERRITOIRES**

**ÉLEVAGE PLUS DURABLE
ET PLUS RESPONSABLE**

**RÉDUCTION DE L'EMPREINTE
ENVIRONNEMENTALE**

Nos familles de produits

Faisselle, Fromage Blanc, yaourts et Crème

Desserts

Fromages AOP

Fromages de spécialités
frais et affinés

Nos marques



Hardy
affineur de Fromages



NOS VALEURS

Proximité – Exigence – Collaboration

moine er de nos terroirs.

**Croître à
l'International**

**Faire (re)découvrir
nos produits piliers
et innover**

**Se développer
sur les nouveaux
réseaux**

Nos réseaux de distribution

GMS
Multi-frais
Réseaux Bio Spécialisés
Crémiers
Restauration hors domicile
Boutiques

Nos services

Transport et logistique



NOS IMPACTS

Collaborateurs

- Développer les compétences des femmes et des hommes de l'entreprise
- Veiller à leur sécurité et leur santé

Producteurs de lait

- Assurer un prix du lait supérieur à la moyenne nationale
- Accompagner la transition et la pérennité de la filière

Fournisseurs

- Privilégier la confiance et le long terme

Clients & consommateurs

- Maintenir des savoir-faire singuliers et patrimoniaux, notamment en lait cru
- Fabriquer des produits de haute qualité au goût unique et avec des listes d'ingrédients courtes

Communautés & territoires

- Acheter local
- Maintenir les bassins d'emploi en zones rurales
- S'engager au sein des communautés locales

Planète

- Réduire les émissions de GES
- Gérer les ressources naturelles de façon raisonnée
- Préserver la biodiversité

NOS ACTUALITÉS 2025 : CAP SUR L'INNOVATION !

RIANS CONTINUE D'INNOVER AU RAYON ULTRA-FRAIS !

Rians propose de nouvelles créations inspirées de la pâtisserie : l'Onctueux citron façon lemon curd avec ses éclats de meringue, ainsi qu'une Crème Brûlée à la noix de pécan. La gamme Faisselle s'agrandit également avec un topping crème de marrons intense et nappant. Il s'agit d'une extension réconfortante de la gamme Faisselle coulis.



INNOVATIONS GERMAIN : L'AUDACE AU SERVICE DU TERROIR

En 2025, nous avons lancé l'Ambré, affiné à la bière, et le Crémeux à la truffe d'été (1 %). Pour les moments conviviaux, l'Époisses au four devient une référence incontournable. Ces nouveautés illustrent l'excellence d'un savoir-faire traditionnel et d'un héritage précieux. Fidèle à cette tradition, la Fromagerie Germain innove pour répondre aux nouveaux modes de consommation et aux attentes des consommateurs.

MARIN FRENCH CHEESE A FÊTÉ SES 160 ANS

Nous avons célébré les 160 ans de Marin French Cheese, plus ancienne fromagerie en activité aux États-Unis. Fondée en 1865, elle marie tradition française et esprit californien. Spécialisée dans les pâtes molles (Brie, Camembert), elle a fêté cet anniversaire avec ses collaborateurs et sa communauté, réaffirmant son engagement de qualité, de tradition et de respect de l'environnement.



TRIBALLAT



clauger 

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE : UN PARTENARIAT STRATÉGIQUE AVEC CLAUGER

Triballat renforce sa démarche Laiterie Familiale Engagée via un contrat-cadre avec Clauger, consolidant ainsi un partenariat de longue date. L'objectif est d'allonger la durée de vie de l'outil de fabrication tout en recherchant la meilleure performance énergétique pour consommer au juste nécessaire. Cette approche fait écho à nos valeurs RSE et notre démarche Laiterie Familiale Engagée : réduire l'obsolescence, optimiser les ressources et garantir la fiabilité de nos outils pour des décennies. Le résultat ? Des installations toujours à jour techniquement, des coûts maîtrisés sur le long terme et une réduction significative de notre empreinte carbone liée au renouvellement des équipements.

LA DURABILITÉ AU CŒUR DE NOTRE STRATÉGIE

« Dans le cadre de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), nous avons élaboré notre Double Matérialité du second semestre 2024 au premier semestre 2025. Nous avons constitué une équipe pluridisciplinaire composée d'une dizaine de personnes des différents métiers de l'entreprise afin de croiser les regards et de nourrir les débats sur les enjeux de matérialité.

Nos six ateliers ont permis de générer plus de 240 IROs (Impact, Risque, Opportunité) et de sensibiliser plus encore les membres de l'équipe à la pluralité des enjeux de durabilité de notre organisation. À l'issue des cotations réalisées avec des experts internes et externes se faisant l'écho de nos parties prenantes, nous avons déterminé les thématiques de durabilité matérielles pour Triballat.

Cet exercice complet et enrichissant a confirmé les axes de travail de notre démarche Laiterie Familiale Engagée et notre détermination à maintenir nos efforts pour atteindre nos engagements sociaux et environnementaux. »



**AURÉLIE
SIDAMBAROM,**
Responsable RSE
de Triballat



NOTRE DÉMARCHE LFE

Transmission des savoir-faire et de la passion du goût

Engagements auprès des collaborateurs et des territoires

Élevage plus durable et plus responsable

Réduction de l'empreinte environnementale

TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA PASSION DU GOÛT

L'EXIGENCE AU CŒUR DE LA SÉLECTION DE NOS INGRÉDIENTS

Nous sommes particulièrement attentifs à la qualité des ingrédients présents dans les recettes, et les formulons de façon à utiliser des ingrédients simples, que tout le monde peut retrouver dans sa cuisine. La Crème Brûlée, par exemple, est composée de crème, de lait, d'œufs, de sucre et de vanille Bourbon. Nous collaborons avec nos partenaires pour sélectionner des ingrédients répondant parfaitement à nos critères organoleptiques, de qualité et d'approvisionnement responsable.



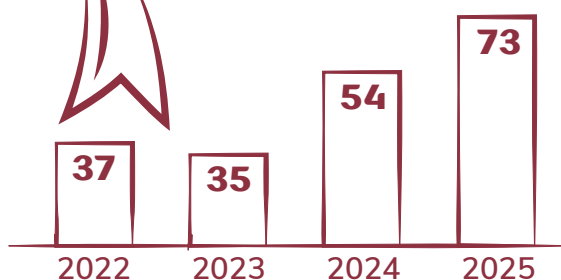
Joshua Mesurolle,
Directrice du pôle sensoriel,
SamSensory International
France



« Notre collaboration avec Triballat s'est déroulée en 2025, avec une formation d'analyse sensorielle proposée aux équipes R&D et Marketing. Elle visait à créer des lexiques et des référentiels communs et à s'entraîner à déguster les produits dans des conditions optimales. Les deux journées de formation ont été précédées d'un travail préparatoire important entre notre pôle sensoriel et Triballat : compréhension de l'univers de référence, fabrication de produits spécifiques, génération d'un lexique de base. Les produits laitiers ont une matrice complexe qui évolue dans le temps ; cette variabilité constitue un paramètre clé à maîtriser dans l'élaboration du profil sensoriel. Connaître ses produits est une force : cela éclaire sur les décisions à prendre, les standards de qualité à maintenir, les orientations à suivre. »



NOMBRE DE MÉDAILLES PAR AN



DES PRODUITS RÉCOMPENSÉS

Notre exigence professionnelle et notre passion du goût se retrouvent dans chacun de nos produits. Et nous sommes récompensés pour cela au travers de concours nationaux et internationaux. Nos produits décrochent régulièrement l'or, à l'image du Crottin de Chèvre Rians au Concours Général Agricole, du Chavignol fermier demi-sec Dubois Boulay au Concours International de Lyon, ou du Triple Crème de la Fromagerie Germain qui a eu la médaille Super Gold aux World Cheese Awards.



L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ AU QUOTIDIEN

Nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients et à nos consommateurs des produits d'une qualité irréprochable. Parce que nos fromages et nos desserts sont les premiers ambassadeurs de notre savoir-faire, le goût reste pour nous un critère non négociable. Cette promesse se traduit par des rituels précis : nous organisons des dégustations quotidiennes pour garantir le respect de nos standards de qualité. Qu'il s'agisse de nos produits iconiques ou de nos dernières innovations, chaque référence est rigoureusement évaluée selon plusieurs critères : la texture, le goût, la praticité d'usage et la conformité de l'emballage.



Paul Second,
Directeur Technique
de Triballat



« Piloter l'innovation tout en préservant notre tradition est au cœur de mon métier. Nous concevons des produits laitiers qui répondent aux attentes d'aujourd'hui tout en anticipant celles de demain, en associant tradition et procédés responsables. De la sélection des matières premières à l'optimisation de nos ateliers, chaque projet R&D s'inscrit dans une démarche durable. Ce qui me motive, c'est cette capacité à faire évoluer notre patrimoine laitier sans en trahir l'essence, grâce à la créativité et à l'engagement de nos équipes. »

FORMATION DES COLLABORATEURS

22

**COLLABORATEURS FORMÉS
À LA CULTURE LAITIÈRE
ET FROMAGÈRE EN 2025**

La formation technique de nos collaborateurs est une de nos priorités pour assurer pleinement la préservation de nos savoir-faire fromagers. En partenariat avec l'ENIL de Poligny, nous proposons chaque année des modules de formation technique aux collaborateurs des ateliers. Nous avons également mis en place un module de formation spécifique pour les équipes commerciales et marketing. Nous réfléchissons à de nouvelles sessions pour étendre plus largement ce programme de formation à d'autres équipes.



Sébastien Dedion,
Responsable de
la Fromagerie Anjouin

« La Fromagerie d'Anjouin cultive un savoir-faire traditionnel dans la fabrication de fromages de qualité qui font la renommée de la région du Berry. Spécialistes du Selles-sur-Cher, du Valençay et du Pouligny-Saint-Pierre, nous avons été récompensés par une médaille d'or et deux médailles d'argent au Concours Général Agricole 2025. Cette excellence repose sur une attention méticuleuse à chaque étape : de la réception du lait au moulage, jusqu'à l'affinage. Nos fromages sont un véritable témoignage du respect du savoir-faire fromager et de la passion pour les produits de qualité, incarnant parfaitement l'esprit du Berry. »

ENGAGEMENTS AUPRÈS DES COLLABORATEURS ET DES TERRITOIRES

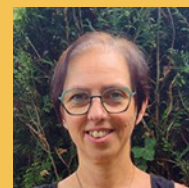
OUVERTURE DE NOS MÉTIERS AUX JEUNES GÉNÉRATIONS

72 ET **49**
STAGIAIRES **ALTERNANTS**
ACCUEILLIS EN 2025

Nous tenons à transmettre nos savoir-faire et nos métiers aux jeunes générations. Nous les accompagnons dans leurs missions quotidiennes et leur développement professionnel. Dans cette perspective, nous avons noué des partenariats avec des établissements d'enseignement, comme l'IUT de Bourges, l'ESC de Clermont-Ferrand, l'EM Normandie et UniLaSalle.



Nathalie Jolin,
Responsable
Qualité Logistique
et Transport
de Triballat



« Chaque jour, mon rôle est de veiller à ce que nos équipes travaillent en toute sécurité.

En logistique, les risques liés au port de charges ou à l'usage des chariots sont bien réels, alors nous agissons concrètement : formations régulières, autorisations de conduite, éveil musculaire avant la prise de poste, séances d'ostéopathie...

Nous investissons aussi dans des équipements adaptés pour réduire la pénibilité. Au quotidien, l'encadrement et les collaborateurs restent vigilants et solidaires, toujours attentifs aux situations à risque et aux remontées terrain. »

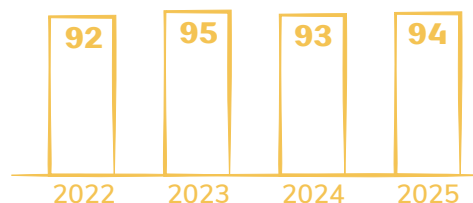


Céline Dousset,
Responsable
Qualité, Sécurité
et Performance,
Val de Loire,
Triballat



« En atelier, le bien-être et le maintien dans l'emploi sont nos priorités. Un accident ou une maladie professionnelle crée stress, fatigue et désorganisation, et peut impacter tout le service. Pour prévenir ces situations, nous avons mis en place les rituels Gestuel'Santé. Les opérateurs participent aux groupes de travail, nous organisons des journées sécurité et ostéopathie, et nous communiquons régulièrement sur les règles d'or et les indicateurs de sécurité. La sécurité est l'affaire de tous : chacun doit se sentir responsable et engagé. »

ÉVOLUTION DE L'INDEX ÉGALITÉ FEMME-HOMME AU FIL DES ANNÉES (SUR 100)



ÉGALITÉ ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES

Nous maintenons un index égalité femme-homme dans le temps, bien supérieur à la moyenne déclarée par les entreprises en France (88,5/100 en 2025). Assurer l'égalité entre les sexes est important pour l'entreprise. Aussi, nous sommes très attentifs au maintien de nos actions pour garantir un index à ce niveau.



FORMATION DE NOS COLLABORATEURS

La formation est un enjeu majeur pour accompagner les parcours de chacun. Au-delà des formations de management, de sécurité et des formations spécifiques « métiers », nous accompagnons les conducteurs de ligne pour leur Certificat de Qualification Professionnel ainsi que les opérateurs de production sur des formations de technicien de maintenance. Nous proposons des titres professionnels de conducteur de transport routier pour de futurs collaborateurs. Par ailleurs, des formations laitières sont proposées en collaboration avec l'ENIL de Poligny. Nous avons également proposé, en 2025, une acculturation à la décarbonation aux équipes marketing et commerciales qui s'étendra à d'autres publics en 2026.



Caroline Granel,
Responsable
Centre de Carrière,
d'UniLaSalle



« Depuis quatre ans, nous collaborons avec Triballat à travers différentes actions, notamment les forums entreprises organisés chaque année. Ces rencontres permettent aux étudiants de découvrir les métiers et les opportunités du secteur agroalimentaire, tout en favorisant stages, alternances et recrutements. Pour nous, le lien entre l'entreprise et l'enseignement est essentiel afin d'adapter les formations aux évolutions des métiers et aux attentes du terrain. Aujourd'hui, les étudiants sont particulièrement attentifs aux valeurs portées par les entreprises, à leur démarche RSE ainsi qu'aux perspectives d'évolution proposées. Des engagements qui participent pleinement à l'attractivité d'une entreprise comme Triballat auprès des jeunes générations. »

IMPLICATION AU SEIN DES TERRITOIRES

Nous sommes impliqués au sein des territoires sur lesquels nous sommes implantés. Que ce soit pour faire découvrir nos métiers et nos savoir-faire, valoriser nos produits de qualité ou faire preuve de solidarité, nous souhaitons nous investir localement. À titre d'exemple, la Fromagerie Germain était invitée sur le stand de la Haute-Marne au Salon de l'agriculture, du 22 février au 2 mars 2025. Nous avons aussi accueilli à la Laiterie Rians plus de 300 enfants d'écoles élémentaires environnantes en juin 2025 dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait. L'occasion de présenter nos savoir-faire et la collecte du lait aux enfants.

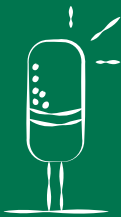


ÉLEVAGE PLUS DURABLE ET PLUS RESPONSABLE



L'ÉLEVAGE, ACTEUR DE LA TRANSITION CLIMATIQUE

Si l'agriculture est en partie à l'origine du réchauffement climatique, elle en est aussi l'une des principales victimes, tout en apportant des solutions concrètes de stockage carbone. Le premier levier de cette transition repose sur la sensibilisation et la formation des éleveurs, un engagement que nous soutenons depuis plusieurs années. Grâce à un diagnostic précis des émissions de leur exploitation, les éleveurs peuvent mettre en place des plans d'action adaptés. Cela passe par des systèmes plus herbagers, des pratiques agroécologiques moins dépendantes des intrants et des énergies fossiles, mais aussi par la plantation de haies et le développement de couverts végétaux favorisant la captation et le stockage du CO₂ dans les sols.



Anne Yvray,
Agricultrice
et éleveuse

« L'agriculture et l'élevage font aujourd'hui face à de nombreux défis, notamment liés au changement climatique. C'est aussi ce qui rend ce métier passionnant : il demande de la polyvalence, de l'adaptation et une remise en question permanente.

Sur notre exploitation, nous avons progressivement fait évoluer nos pratiques pour préserver nos sols et sécuriser notre production. Lors de mes études, j'ai découvert l'agriculture de conservation dans une ferme du Cher. Cette approche, basée sur des rotations longues, des couverts végétaux et un travail réduit du sol, m'a donné envie d'expérimenter de nouvelles méthodes sur la ferme familiale.

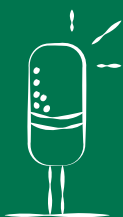
Ce changement ne s'est pas fait du jour au lendemain. Nous avons dû nous former, tester sur de petites surfaces, adapter le matériel et trouver les espèces végétales les plus adaptées à nos terres. L'objectif était à la fois économique, réduire certaines charges et gagner du temps, mais aussi agronomique, avec la volonté de redonner de la vie à nos sols.

Nous avons notamment développé les couverts végétaux et réduit la place du maïs au profit des prairies temporaires et des méteils, plus adaptés aux nouvelles conditions climatiques. Ces pratiques aident à préserver l'humidité des sols, à limiter les mauvaises herbes, à favoriser la biodiversité et à stocker davantage de carbone.

Même si cette transition présente encore des freins techniques et financiers, je suis convaincue qu'il est important d'accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus respectueuses des sols. Cela sera bénéfique pour l'environnement et pour le bien-être des animaux. »



Lucille Bellegarde,
Responsable
des affaires
agroalimentaires
de Compassion
In World Farming



« Mon rôle auprès de Triballat est d'apporter un regard tiers, indépendant et constructif, pour suivre les engagements co-construits en 2020. L'enjeu est désormais de concrétiser ces engagements pour tenir l'échéance 2030, malgré des freins structurels, techniques et climatiques. Nous travaillons sur des enjeux clés comme l'accès au pâturage ou l'aménagement des bâtiments. Cette amélioration continue passe par la formation et la valorisation des efforts des éleveurs pour transformer durablement les pratiques. »

SOUTENIR LA MONTÉE EN COMPÉTENCE DES ÉLEVEURS

Triballat propose plusieurs types de formation aux éleveurs partenaires : formation à l'agroécologie, formation à l'éthologie, formation à l'adaptation des bâtiments en faveur du bien-être animal et face au réchauffement climatique. Lors de cette dernière formation, les éleveurs se voient répéter les fondamentaux : conditions d'abreuvement, mise à disposition d'aliments appétents ou réduction du rayonnement direct et indirect du soleil dans les bâtiments.

LES ÉLEVEURS FORMÉS À L'ÉTHOLOGIE

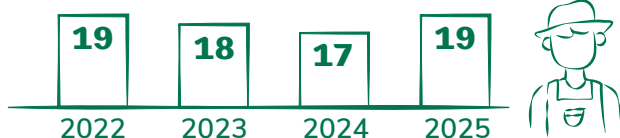
Depuis cinq ans, nous proposons des formations aux éleveurs partenaires sur le thème de l'éthologie. Objectif ? Les sensibiliser à la science du comportement animal pour qu'ils comprennent mieux leurs troupeaux et mettent en place des bonnes pratiques. Grâce à ces formations, un grand nombre d'entre eux ont d'ailleurs choisi de déployer l'enrichissement dans leur ferme (objets lumineux et sonores, tapis de grattage...).



Mélina Monteil,
Coordinatrice
élevage Sud-Ouest

« Je soutiens les éleveurs partenaires au quotidien dans la gestion de leur production et dans l'évolution de leurs pratiques, avec un objectif essentiel : garantir un lait de qualité tout en assurant, a minima, le maintien de leur revenu. Je propose des formations et encourage la mise en place d'enrichissements des milieux pour améliorer le bien-être animal. J'incite aussi les éleveurs à faire évoluer leurs pratiques. J'accompagne particulièrement les nouveaux installés. Je prends le temps d'écouter les éleveurs, d'échanger sur leurs difficultés et leurs besoins, afin de leur apporter un soutien concret et des solutions adaptées. »

NOMBRE D'INSTALLATIONS PAR AN



AIDE À L'INSTALLATION

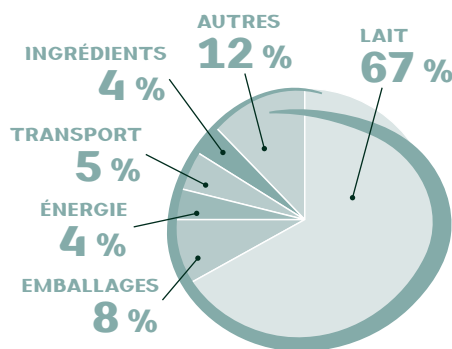
Depuis longtemps nous accompagnons les éleveurs qui souhaitent s'installer via différents dispositifs : garantie du prix du lait pendant sept ans, prime « jeune installé », aide à l'achat de tanks à lait et attribution de volumes supplémentaires. Nous proposons également un accompagnement technique et économique avec l'aide d'un expert.

RÉDUCTION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

UN BILAN CARBONE SUR LES TROIS SCOPE

NOTRE BILAN DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE S'ÉLÈVE À

285 KT DE CO₂ EN 2025



Nous réalisons chaque année notre Bilan des Émissions de Gaz à Effet de Serre et ce, depuis 2007. Depuis trois ans, nous réalisons un bilan exhaustif de nos activités en France et à l'international sur les trois scopes dans l'objectif de poursuivre nos efforts de décarbonation, qui portent principalement sur nos quatre principaux postes d'émissions : l'amont laitier, les emballages, les énergies et le transport.



Stéphane Alajarin,
Directeur
de Clauger 3^E



« Nous accompagnons Triballat depuis plusieurs décennies. Ce qui a commencé comme une collaboration technique s'est transformé en un véritable partenariat stratégique, fondé sur une vision commune d'une industrie agroalimentaire innovante, responsable et durable. Triballat a systématiquement accepté d'être un terrain d'expérimentation privilégié, par exemple avec la mise en place du skid de surcompression, d'ailleurs récompensé aux Trophées de l'innovation du salon IPA en 2010. Par la suite, nous avons mis en place une approche de management énergétique continue, dès 2015 sur le site de Rians avec un gain de 35 % d'énergie, depuis déployée sur d'autres sites de Triballat. Nous avons noué un partenariat d'égal à égal, fondé sur la confiance mutuelle et une vision partagée dans la durée. Cette exigence réciproque, cette volonté d'aller toujours plus loin ensemble, nous a permis, à l'un comme à l'autre, de nous transformer et de progresser. »

RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DU TRANSPORT



Le transport de nos ressources et de nos marchandises est l'une de nos quatre principales sources d'émissions de gaz à effet de serre. Aussi, nous agissons concrètement pour en limiter l'empreinte carbone. Grâce au recreusage et au rechapage, nous prolongeons la durée de vie des pneus tout en réduisant notre impact environnemental. Nous avons optimisé les taux de remplissage des camions pour éviter de rouler à vide : par exemple, nous profitons des trajets retour de nos camions pour récupérer des ingrédients et des emballages chez nos fournisseurs. Nous avons aussi mis en place des formations d'écoconduite pour nos conducteurs et intégré des technologies innovantes dans nos flottes de véhicules.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Chaque année, nous mettons en place des actions concrètes pour limiter nos pertes et favoriser une meilleure valorisation de nos produits. Afin d'éviter la destruction de produits encore parfaitement consommables, nous collaborons avec Phenix pour organiser leur redistribution. En 2025, des ingrédients ont ainsi été donnés à des associations caritatives. Chaque année, nous remettons nos produits à des associations telles que les Restos du Cœur, le Secours populaire ou la Banque alimentaire. En 2025, près de 100 tonnes de faisselle, de fromages et de desserts ont été distribuées.



Laurent Collot,
Ingénieur et
Développeur
emballage



« Nous nous devons de concevoir des emballages qui garantissent la qualité de nos produits. Et dans le même temps, nous devons agir pour limiter leur empreinte environnementale. Depuis plus de dix ans, nous sommes sur le chemin de l'écoconception : réduction du poids des emballages plastique (pots, paniers et couvercles de nos Faisselles), intégration de matière recyclée dans la verrine de nos Crèmes Brûlées, recyclabilité de la cave de notre Crottin de Chèvre. Nous privilégions aussi l'approvisionnement local afin de limiter l'impact du transport et de renforcer le tissu économique des territoires. Nous souhaitons avoir une approche vertueuse, qui allie performance économique et respect de l'environnement. »



Cédric Carcaillon,
Directeur
Région Val de Loire,
Triballat



« L'industrie laitière est consommatrice d'eau pour garantir un niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire élevé. Toutefois, nous avons conscience de l'importance d'en réduire l'utilisation. Aussi, nous suivons nos consommations d'eau toutes les semaines pour pouvoir agir rapidement, identifier les dérives potentielles et mener les actions correctrices nécessaires. Depuis de nombreuses années, nous utilisons les eaux de rinçage pour les prélavages, nous avons également mis en place des embouts pour ajuster le débit d'eau à la juste consommation. Nous installons actuellement une armoire de lavage en lieu et place de bacs de trempage afin de réduire nos consommations d'énergies et d'eau. Nous sensibilisons les collaborateurs et faisons preuve de pédagogie au quotidien pour ancrer les gestuels et pérenniser nos efforts. »

RÉDUCTION DE NOS DÉCHETS



90 % DE NOS DÉCHETS SONT VALORISÉS

Depuis longtemps nous travaillons à la valorisation de nos déchets avec nos partenaires pour les recycler ou les transformer en énergie. Nous collaborons également avec des fournisseurs pour limiter les emballages à usage unique et promouvoir l'utilisation d'emballages réemployables. Enfin, nous cherchons à offrir une nouvelle vie à de potentiels déchets. Pour cela, nous travaillons avec un partenaire qui nous met en relation avec des associations afin de faire des dons.

INDICATEURS CLÉS DE PERFORMANCE

TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA PASSION DU GOÛT

ENGAGEMENT AUPRÈS DES COLLABORATEURS ET DES TERRITOIRES

ÉLEVAGE PLUS DURABLE ET PLUS RESPONSABLE

RÉDUCTION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Savoir- faire

Récompenses nationales ou internationales (en nombre de médailles par an)

Formation à notre culture laitière et fromagère (en nombre de salariés par an)

Qualité des produits

Utilisation d'œufs plein air dans les recettes (en %)

Recettes élaborées selon l'exigence de la Charte Ingrédients (en %)

Santé et sécurité

Mise en place de routine d'éveil musculaire ou d'étirements en ateliers (en %)

Démarche structurée pour le maintien à l'emploi (en % de site)

Accompagnement des collaborateurs

Part des collaborateurs en CDI dans l'effectif moyen (en %)

Index de l'égalité femmes / hommes

Recrutement d'alternants / stagiaires (en nombre par an)

Certifications et formations diplômantes (CQP / Titre pro) (en nombre par an)

Environnement et biodiversité

Alimentation d'origine France (en %)

Diagnostics Cap2ER réalisés chez les éleveurs (en %) – Niveau 1 et 2

Surfaces en faveur du maintien de la biodiversité et du stockage carbone (en ha)

Durabilité du métier

Installation par an (en nombre)

Aide au service de remplacement sur sollicitation des éleveurs (en %)

Bien-être animal

Accès au pâturage pour les vaches (en %)

Accès à l'extérieur pour les chèvres (en %)

Formation à l'éthologie (en % d'éleveurs)

Veaux élevés en groupe (minimum par paire) à partir de 3 semaines (en % d'élevages)

Formation à la prise en charge de la souffrance lors de l'ébourgeonnage (en % d'élevages)

Réduction empreinte environnementale

Bilan Carbone scopes 1 et 2 en milliers de tonnes eq CO₂ – Périmètre France hors acquisitions 2024 (année de référence 2015)

Bilan Carbone scopes 1, 2 et 3 en milliers de tonnes eq CO₂ – Périmètre France et International

Consommation d'énergies renouvelables (en %)

Diminution de nos consommations d'eau (en %)

Valorisation de nos déchets (en %)

Protection de la biodiversité

Sites classés Refuge LPO (en nombre cumulé)

Emballages plus vertueux

Emballages bois ou carton issus de forêts gérées durablement FSC – PEFC (en %)

Emballages conçus pour être recyclables (en %)

Emballages contenant de la matière recyclée (en %)

Réduction de la consommation de plastique dans les emballages (en tonnes cumulées)

Emballages plastique par rapport au total des emballages utilisés (en %)

Achats locaux (hors lait)

Achats locaux d'emballages ou d'ingrédients à moins de 200km (en % du poids)

Achats d'emballages et d'ingrédients en France – lieu de transformation (en % du poids)

Réalisé 2021	Réalisé 2023	Réalisé 2025	Objectif 2030
17	35	73	20
77	81	22	50
0 %	75 %	99,8 %	100 %
62 %	84 %	80 %	100 %
-	60 %	60 %	100 %
-	50 %	60 %	100 %
85 %	85 %	91 %	90 %
92/100	95/100	94/100	100/100
33/65	32/63	49/72	40/60
12	12	12	20
ND	ND	93 % Des élevages évalués par notre Grille de Durabilité	100 %
6 %	10 %	60 %	100 %
-	-	44 334	En cours de définition
5	18	19	10
42 %	100 %	100 %	100 %
90 %	90 %	91 %	100 %
53 %	56 %	34 %	100 %
8 %	30 %	34 %	100 %
90 %	90 %	90 %	100 %
48 %	48 %	48 %	100 %
+ 8 % 17,1	+ 3 % 16,4	- 7 % 14,8	- 35 % 10,4
-	295	285	En cours de définition
56 %	59 %	60 %	80 %
- 6 %	- 19 %	- 24 %	- 40 %
87 %	91 %	90 %	100 %
1	1	1	4
55 %	76 %	79 %	90 %
70 %	91 %	90 %	95 %
30 %	36 %	36 %	50 %
- 75	- 196	- 231	- 400
25 %	24 %	21 %	20 %
42 %	39 %	39 %	50 %
96 %	97 %	97 %	98 %

**VOUS SOUHAITEZ VOUS TENIR
AU COURANT DE NOS AVANCÉES ?
N'HÉSITEZ PAS ET ABONNEZ-VOUS
À NOTRE NEWSLETTER !**

Pour vous abonner, écrivez un mail à
laiteriefamilialeengagee@groupepetriballat.com



TRIBALLAT

Route de Malvette
18220 Rians
Tél. : + 33 (0)2 48 66 22 00

Contact :
Aurélie Sidambarom,
Responsable RSE chez TRIBALLAT
aurelie.sidambarom@groupepetriballat.com

